

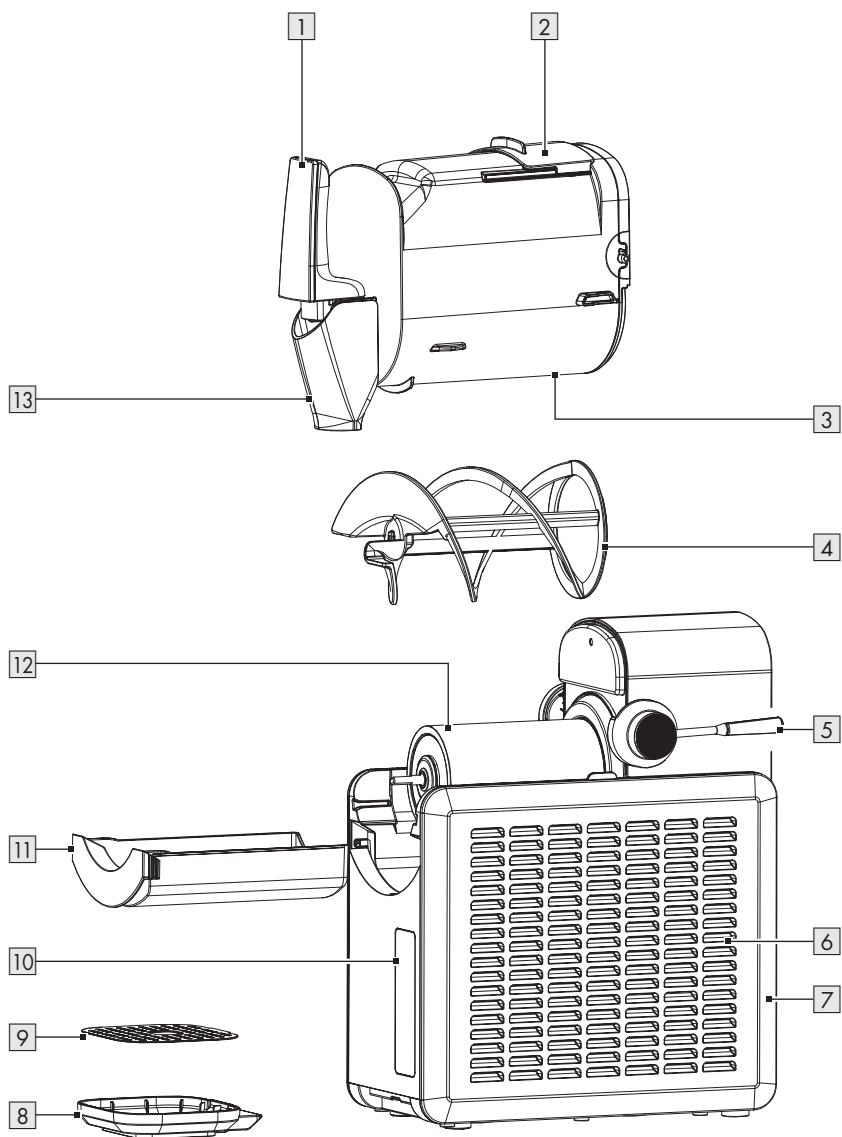


SILVERCREST®

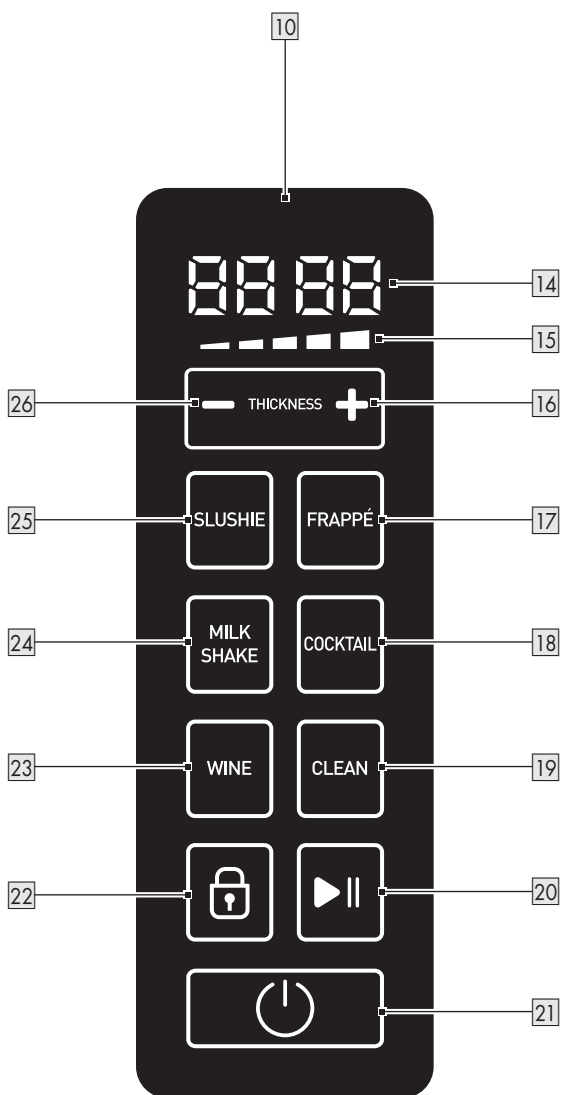
SCHNELLSTARTANLEITUNG
UND
REZEPTBUCH
QUICK START GUIDE
AND
RECIPE BOOK
GUIDE DE DÉMARRAGE
RAPIDE ET LIVRE DE RECETTES



A



B



DE AT BE CH

Abb. A

- 1 Ausgießerhebel
- 2 Deckel
- 3 Behälter
- 4 Rührereinheit
- 5 Verriegelungshebel
- 6 Lüftungsöffnungen
- 7 Haupteinheit
- 8 Abtropfschale
- 9 Abtropfschalenabdeckung
- 10 Bedienfeld
- 11 Kondenswasserwanne
- 12 Verdampfer
- 13 Ausgießerabdeckung

Abb. B

- 14 Display
- 15 Balkenanzeige
- 16 Taste +
- 17 Taste **FRAPPÉ** [Kaffeegetränk]
- 18 Taste **COCKTAIL**
- 19 Taste **CLEAN** [reinigen]
- 20 Taste ►|| [Start/Pause]
- 21 Taste ⏻ [ein/aus]
- 22 Taste  [Kindersicherung]
- 23 Taste **WINE** [Wein]
- 24 Taste **MILK SHAKE** [Milch-Shake]
- 25 Taste **SLUSHIE** [Slush-Eis]
- 26 Taste –

Bedienungsanleitung, Abb. E

- 27 Max. Füllmarkierung
- 28 Min. Füllmarkierung

GB IE NI CY MT

Fig. A

- 1 Spout lever
- 2 Lid
- 3 Container
- 4 Stirring unit
- 5 Locking lever
- 6 Ventilation openings
- 7 Main unit
- 8 Drip Tray
- 9 Drip tray cover
- 10 Control panel
- 11 Condensation tray
- 12 Evaporator
- 13 Spout cover

Fig. B

- 14 Display
- 15 Bar display
- 16 + button
- 17 **FRAPPÉ** button [coffee drink]
- 18 **COCKTAIL** button
- 19 **CLEAN** button
- 20 ►|| button [start/pause]
- 21 ⏻ button [on/off]
- 22  button [child-proof lock]
- 23 **WINE** button
- 24 **MILK SHAKE** button
- 25 **SLUSHIE** button
- 26 – button

User manual, Fig. E

- 27 Max. fill marking
- 28 Min. fill marking

FR BE CH

Fig. A

- 1 Levier du bec verseur
- 2 Couvercle
- 3 Réservoir
- 4 Spirale de brassage
- 5 Levier de verrouillage
- 6 Fentes d'aération
- 7 Bloc principal
- 8 Bac de récupération
- 9 Couvercle du bac de récupération
- 10 Panneau de commandes
- 11 Bac de récupération de la condensation
- 12 Évaporateur
- 13 Couvercle du bec verseur

Fig. B

- 14 Afficheur
- 15 Barrette de voyants
- 16 Touche +
- 17 Touche **FRAPPÉ** [boisson au café]
- 18 Touche **COCKTAIL**
- 19 Touche **CLEAN** [nettoyage]
- 20 Touche ►|| [démarrage/pause]
- 21 Touche ⏻ [marche/arrêt]
- 22 Touche  [sécurité enfants]
- 23 Touche **WINE** [vin]
- 24 Touche **MILK SHAKE** [milk shake]
- 25 Touche **SLUSHIE** [granité]
- 26 Touche –

Mode d'emploi, ill. E

- 27 Repère de remplissage maxi
- 28 Repère de remplissage mini

Afb. A

- 1 Schenkhendel
- 2 Deksel
- 3 Kom
- 4 Roereenheid
- 5 Vergrendelingshendel
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Hoofdeenheid
- 8 Lekbak
- 9 Lekbakdeksel
- 10 Bedieningspaneel
- 11 Condenswaterbak
- 12 Verdampers
- 13 Schenkhendelkap

Afb. B

- 14 Display
- 15 Balkweergave
- 16 Toets +
- 17 Toets **FRAPPÉ** [koffiedrank]
- 18 Toets **COCKTAIL**
- 19 Toets **CLEAN** [schoonmaken]
- 20 Toets ► || [start/pauze]
- 21 Toets ☰ [aan/uit]
- 22 Toets [] [kinderslot]
- 23 Toets **WINE** [wijn]
- 24 Toets **MILK SHAKE** [milkshake]
- 25 Toets **SLUSHIE** [slush-ijs]
- 26 Toets –

Bedieningshandleiding, afb. E

- 27 Markering voor maximale vulling
- 28 Markering voor minimale vulling

Rys. A

- 1 Dźwignia nalewania
- 2 Pokrywa
- 3 Pojemnik
- 4 Mieszadło
- 5 Dźwignia blokady
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Urządzenie główne
- 8 Tacka ociekowa
- 9 Pokrywa tacki ociekowej
- 10 Panel sterowania
- 11 Tacka na skropliny
- 12 Parownik
- 13 Pokrywa osłony wylewki

Rys. B

- 14 Wyświetlacz
- 15 Wskaźnik słupkowy
- 16 Przycisk +
- 17 Przycisk **FRAPPÉ** [napój kawowy]
- 18 Przycisk **COCKTAIL**
- 19 Przycisk **CLEAN** [czyszczenie]
- 20 Przycisk ► || [start/pauza]
- 21 Przycisk ☰ [włączanie/wyłączanie]
- 22 Przycisk [] [kontrola rodzicielska]
- 23 Przycisk **WINE** [wino]
- 24 Przycisk **MILK SHAKE** [koktajl mleczny]
- 25 Przycisk **SLUSHIE** [koktajl mrożony]
- 26 Przycisk –

Instrukcja obsługi, rys. E

- 27 Znak maksymalnego napełniania
- 28 Znak minimalnego napełniania

Obr. A

- 1 Páčka vylevky
- 2 Víko
- 3 Nádobá
- 4 Michací jednotka
- 5 Páčka zámku
- 6 Větrací otvory
- 7 Hlavní jednotka
- 8 Odkapávací miska
- 9 Kryt odkapávací misky
- 10 Ovládací panel
- 11 Vana kondenzátu
- 12 Odpařovač
- 13 Kryt vylevky

Obr. B

- 14 Displej
- 15 Pruhoý indikátor
- 16 Tlačítko +
- 17 Tlačítko **FRAPPÉ** [kávoový nápoj]
- 18 Tlačítko **COCKTAIL**
- 19 Tlačítko **CLEAN** [čistit]
- 20 Tlačítko ► || [start/pauza]
- 21 Tlačítko ☰ [zap/vyp]
- 22 Tlačítko [] [dětská pojistka]
- 23 Tlačítko **WINE** [vínó]
- 24 Tlačítko **MILK SHAKE** [mléčný koktejl]
- 25 Tlačítko **SLUSHIE** [ledová tříšť]
- 26 Tlačítko –

Návod k obsluze, obr. E

- 27 Max. značka naplnění
- 28 Min. značka naplnění

SK

Obr. A

- 1 Páčka na výpust
- 2 Kryt
- 3 Nádržka
- 4 Miešacia jednotka
- 5 Blokovacia páčka
- 6 Ventilačné otvory
- 7 Hlavná jednotka
- 8 Odkvapkávacia miska
- 9 Kryt odkvapkávacej misky
- 10 Ovládací panel
- 11 Žlab na zachytávanie kondenzovanej vody
- 12 Odparovač
- 13 Kryt výpustu

Obr. B

- 14 Displej
- 15 Stĺpcový indikátor
- 16 Tlačidlo +
- 17 Tlačidlo **FRAPPÉ** [kávový nápoj]
- 18 Tlačidlo **COCKTAIL**
- 19 Tlačidlo **CLEAN** [čistenie]
- 20 Tlačidlo ►|| [start/pauza]
- 21 Tlačidlo ◡ [zap./vyp.]
- 22 Tlačidlo [🔒] [detská poistka]
- 23 Tlačidlo **WINE** [vino]
- 24 Tlačidlo **MILK SHAKE** [mliečny kokteil]
- 25 Tlačidlo **SLUSHIE** [ľadová drť]
- 26 Tlačidlo –

Návod na obsluhu, obr. E

- 27 Značka max. plnenia
- 28 Značka min. plnenia

ES

Fig. A

- 1 Palanca de boquilla
- 2 Tapa
- 3 Depósito
- 4 Unidad batidora
- 5 Palanca de bloqueo
- 6 Aberturas de ventilación
- 7 Unidad principal
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Cubierta de bandeja de goteo
- 10 Panel de control
- 11 Cubeta para agua condensada
- 12 Evaporador
- 13 Cubierta de boquilla

Fig. B

- 14 Pantalla
- 15 Indicador de barras
- 16 Botón +
- 17 Botón **FRAPPÉ** [bebida de café]
- 18 Botón **COCKTAIL**
- 19 Botón **CLEAN** [limpieza]
- 20 Botón ►|| [inicio/pausa]
- 21 Botón ◡ [encendido/apagado]
- 22 Botón [🔒] [seguro para niños]
- 23 Botón **WINE** [vino]
- 24 Botón **MILK SHAKE** [batido de leche]
- 25 Botón **SLUSHIE** [granizado]
- 26 Botón –

Instrucciones de uso, fig. E

- 27 Marcación de llenado máx.
- 28 Marcación de llenado mín.

DK

Fig. A

- 1 Aftapningshane
- 2 Låg
- 3 Beholdere
- 4 Røreenhed
- 5 Låsehåndtag
- 6 Ventilationsåbninger
- 7 Hovedenhed
- 8 Drypbakke
- 9 Rist til drypbakke
- 10 Betjeningspanel
- 11 Kondensvandbakke
- 12 Fordamper
- 13 Skærm foran aftapningsstuds

Fig. B

- 14 Display
- 15 Bjælkevisning
- 16 Knap +
- 17 Knappen **FRAPPÉ** [kaffedrik]
- 18 Knappen **COCKTAIL**
- 19 Knappen **CLEAN** [rengøring]
- 20 Knappen ►|| [start/pause]
- 21 Knappen ◡ [til/fra]
- 22 Knappen [🔒] [børnesikring]
- 23 Knappen **WINE** [vin]
- 24 Knappen **MILK SHAKE** [mælkeshake]
- 25 Knappen **SLUSHIE** [slushice]
- 26 Knappen –

Betjeningsvejledning, fig. E

- 27 Maks.-linje for påfyldning
- 28 Min.-linje for påfyldning

Fig. A

- 1 Leva del beccuccio
- 2 Coperchio
- 3 Contenitori
- 4 Unità di miscelazione
- 5 Leva di bloccaggio
- 6 Aperture di ventilazione
- 7 Unità principale
- 8 Vaschetta raccogli-gocce
- 9 Coperchio della vaschetta raccogli-gocce
- 10 Pannello di controllo
- 11 Vasca della condensa
- 12 Evaporatore
- 13 Copribeccuccio

Fig. B

- 14 Display
- 15 Indicatore a barre
- 16 Pulsante +
- 17 Pulsante **FRAPPÉ** [bevanda al caffè]
- 18 Pulsante **COCKTAIL**
- 19 Pulsante **CLEAN** [pulire]
- 20 Pulsante ►|| [start/pausa]
- 21 Pulsante ◡ [ON/OFF]
- 22 Pulsante  [blocco di sicurezza per bambini]
- 23 Pulsante **WINE** [vino]
- 24 Pulsante **MILK SHAKE** [frullato di latte]
- 25 Pulsante **SLUSHIE** [granita]
- 26 Pulsante –

Istruzioni per l'uso, fig. E

- 27 Segno di riempimento massimo
- 28 Segno di riempimento minimo

A ábra

- 1 Adagolókar
- 2 Fedél
- 3 Tartály
- 4 Keverőegység
- 5 Zárkar
- 6 Szellőzőnyílások
- 7 Főegység
- 8 Csöpögtető tálca
- 9 A csöpögtető tálca fedele
- 10 Kezelőpanel
- 11 Kondenzvíz tartály
- 12 Párolgató
- 13 Az adagoló fedele

B ábra

- 14 Kijelző
- 15 Sávos kijelző
- 16 + gomb
- 17 **FRAPPÉ** [kávéalapú ital] gomb
- 18 **COCKTAIL** gomb
- 19 **CLEAN** [tisztítás] gomb
- 20 ►|| gomb [indítás/szünet]
- 21 ◡ gomb [be/ki]
- 22  gomb [gyerekzár]
- 23 **WINE** [bor] gomb
- 24 **MILK SHAKE** [milkshake] gomb
- 25 **SLUSHIE** [jégkása] gomb
- 26 – gomb

Használati útmutató, E ábra

- 27 Maximális betöltési jelölés
- 28 Minimális betöltési jelölés

GETRÄNKE ZUBEREITEN

1. Schieben Sie den Deckel [2] in Richtung des Ausgießerhebels [1].
2. Geben Sie langsam die Zutaten in den Behälter [3]. Der Füllstand muss zwischen der min. Füllmarkierung [28] (500 ml) und der max. Füllmarkierung [27] (1 900 ml) liegen.
3. Schließen Sie den Deckel [2].
4. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.
5. Einschalten: Drücken Sie [1] [21].
6. Modus auswählen: Drücken Sie **FRAPPÉ** [Kaffeegetränk] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [Wein] [23], **MILK SHAKE** [Milch-Shake] [24] oder **SLUSHIE** [Slush-Eis] [25].
7. Konsistenz anpassen [optional]: Drücken Sie – [26] oder + [16].
Die Werkseinstellung liegt bei 3 Balken [mittlere Konsistenz].
Wenn Sie das Produkt aus- und wieder einschalten, wird automatisch die zuletzt gewählte Konsistenz eingestellt.
8. Mischvorgang starten: Drücken Sie ► [20].
Es leuchtet nur die Taste des gewählten Modus. Bedienfeld [10] sperren: Halten Sie [1] [22] 3 Sekunden lang gedrückt. [1] [22] leuchtet. Das Bedienfeld [10] ist gesperrt.
9. Bedienfeld [10] entsperren: Halten Sie [1] [22] 3 Sekunden lang gedrückt. [1] [22] erlischt.
10. Mischvorgang anhalten/fortführen: Drücken Sie ► [20].
11. Wenn das Getränk fertig ist:
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Produkt schaltet in den Kühlhaltemodus. Im Display [14] wird **COOL** [kühl] angezeigt.
12. Getränk abgießen:
 - Stellen Sie Ihre Tasse/Ihr Glas auf die Abtropfschalenabdeckung [9] und unter die Ausgießerabdeckung [13].
 - Betätigen Sie den Ausgießerhebel [1].
13. Ausschalten: Drücken Sie [1] [21].

HINWEIS: Sie können das Produkt im Dauerbetrieb bis zu 12 Stunden lang verwenden.

BEDIENUNG

- Geben Sie keine heißen Zutaten in den Behälter [3].
- Geben Sie keine festen oder gefrorenen Lebensmittel bzw. Eiswürfel in den Behälter [3].

- Alle Zutaten müssen zusammen mindestens 6 g Zucker pro 100 ml enthalten (d. h. ein Gesamtzuckergehalt von mindestens 6 %).
- Bei Verwendung der Modi **COCKTAIL** oder **WINE** [Wein]: Alle Zutaten müssen zusammen einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.
- Bei Verwendung der Modi **MILK SHAKE** [Milch-Shake] oder **FRAPPÉ** [Kaffeegetränk]: Gießen Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten in Ihre Tasse/Ihr Glas, damit das Getränk nicht zu schaumig wird.
- Sie können das Produkt im Dauerbetrieb bis zu 12 Stunden lang verwenden.

AUTOMATISCHE REINIGUNGS-FUNKTION/ABTAUEN

1. Wenn der Behälter [3] leer ist: Schieben Sie den Deckel [2] in Richtung des Ausgießerhebels [1].
2. Befüllen Sie den Behälter [3] bis zur max. Füllmarkierung [27] mit klarem Wasser mit einer Temperatur von max. +50 °C.
3. Einschalten: Drücken Sie [1] [21].
4. Reinigung/Abtauen starten: Drücken Sie **CLEAN** [19]. Der Vorgang dauert ca. 4 Minuten lang.
5. Wenn der Vorgang beendet ist:
 - Stellen Sie eine große Tasse/ein großes Glas auf die Abtropfschalenabdeckung [9] und unter die Ausgießerabdeckung [13].
 - Betätigen Sie den Ausgießerhebel [1], um den Behälter [3] zu entleeren.
6. Falls der Behälter [3] nicht sauber genug ist: Wiederholen Sie den Vorgang.
7. Ausschalten: Drücken Sie [1] [21].

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

REZEPT FUNKTIONIERT NICHT?

- Wenn Ihr Rezept nach 60 Minuten noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat: Drücken Sie + [16] für eine dickflüssigere Konsistenz.
- Warten Sie 10 bis 15 Minuten, um das Rezept zu testen. Erhöhen Sie gegebenenfalls die Konsistenz erneut.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

KEINE SLUSH-AUSGABE?

- Füllen Sie den Behälter [3] bis zur max. Füllmarkierung [27].
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt in Betrieb ist.
- Drücken Sie für eine gleichmäßigere Dosierung – [26], um die Konsistenz zu verringern.

PREPARING DRINKS

- Slide the lid [2] towards the spout lever [1].
- Slowly add the ingredients into the container [3].
The fill level must be between the min. fill marking [28] (500 ml) and the max. fill marking [27] (1,900 ml).
- Close the lid [2].
- Connect the mains plug to a suitable socket-outlet.
- Switching on: Press [21].
- Selecting the mode: Press **FRAPPÉ** (coffee drink) [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [23], **MILK SHAKE** [24], or **SLUSHIE** [25].
- Adjusting the texture (optional): Press **-** [26] or **+** [16].
The default setting is at 3 bars (medium texture).
When you switch the product off and on again, the previously selected texture is set automatically.
- Starting mixing: Press ► [20].
Only the selected mode button lights up.
Locking the control panel [10]: Press and hold [22] for 3 seconds. [22] lights up. The control panel [10] is locked.
- Unlocking the control panel [10]: Press and hold [22] for 3 seconds. [22] goes out.
- Pausing/resuming mixing: Press ► [20].
- When the drink is ready:
 - A signal sounds.
 - The product enters cool-keeping mode. The display [14] shows **COOL**.
- Pouring the drink:
 - Place your cup/jar on the drip tray cover [9] and under the spout cover [13].
 - Operate the spout lever [1].
- Switching off: Press [21].

NOTE: You can use the product in continuous operation for up to 12 hours.

OPERATION

- Do not add hot ingredients to the container [3].
- Do not add solid or frozen food or ice cubes to the container [3].
- All ingredients combined must contain at least 6 g of sugar per 100 ml [i.e. total sugar content of at least 6 %].
- When using the mode **COCKTAIL** or **WINE**: All ingredients combined must have an alcoholic content between 2.8 % and 16 %.

- When using the mode **MILK SHAKE** or **FRAPPÉ** (coffee drink): Pour the drink within 30 minutes into your cup/jar to prevent the drink from becoming too frothy.
- You can use the product in continuous operation for up to 12 hours.

AUTOMATIC CLEANING FUNCTION/DEFROSTING

- When the container [3] is empty: Slide the lid [2] towards the spout lever [1].
- Fill the container [3] with clear water at a temperature of max. +50 °C up to the max. fill marking [27].
- Switching on: Press [21].
- Start cleaning/defrosting: Press **CLEAN** [19].
The process takes approx. 4 minutes.
- When the process is finished:
 - Place a large cup/jar on the drip tray cover [9] and under the spout cover [13].
 - Operate the spout lever [1] to empty the container [3].
- If the container [3] is not clean enough: Repeat the process.
- Switching off: Press [21].

TROUBLESHOOTING TIPS

RECIPE NOT SLUSHING?

- If your recipe has not reached the desired texture after 60 minutes: Press **+** [16] to increase the thickness level.
- Wait 10 to 15 minutes to test the recipe. If required, increase thickness again.
- Repeat until the desired texture is achieved.

SLUSH NOT DISPENSING?

- Fill the container [3] to the max. fill marking [27].
- Ensure the product is functioning.
- For a smoother dispense experience, press **-** [26] to decrease the thickness level.

PRÉPARER DES BOISSONS

- Poussez le couvercle [2] vers le levier du bec verseur [1].
- Versez lentement les ingrédients dans le réservoir [3].
Le niveau de remplissage doit se situer entre le repère de remplissage mini [28] (500 ml) et le repère de remplissage maxi [27] (1900 ml).
- Fermez le couvercle [2].

4. Branchez la fiche de secteur sur une prise de courant compatible.
5. Allumer : Appuyez sur  **[21]**.
6. Sélectionner le mode : Appuyez sur **FRAPPÉ** [boisson au café] **[17]**, **COCKTAIL** **[18]**, **WINE** [vin] **[23]**, **MILK SHAKE** [milk shake] **[24]** ou **SLUSHIE** [granités] **[25]**.
7. Ajuster la consistance [facultatif] : Appuyez sur **– [26]** ou **+ [16]**.
Le réglage par défaut est sur 3 barres [consistance moyenne].
Lorsque vous éteignez et rallumez le produit, la dernière consistance sélectionnée est automatiquement réglée.
8. Démarrer le mélange : Appuyez sur **▶ [20]**.
Seulement la touche du mode sélectionné s'allume.
Verrouiller le panneau de commande **[10]** :
Maintenez la touche **[7] [22]** enfoncée pendant 3 secondes. **[7] [22]** s'allume. Le panneau de commande **[10]** est verrouillé.
9. Déverrouiller le panneau de commande **[10]** :
Maintenez la touche **[7] [22]** enfoncée pendant 3 secondes. **[7] [22]** s'éteint.
10. Arrêter/poursuivre le mélange : Appuyez sur **▶ [20]**.
11. Lorsque la boisson est prête :
 - Un bip retentit.
 - Le produit se met en mode de maintien du froid. L'afficheur **[14]** indique « COOL » [froid].
12. Verser la boisson :
 - Placez votre tasse/verre sur le couvercle du bac de récupération **[9]** et sous le couvercle du bec verseur **[13]**.
 - Actionnez le levier du bec verseur **[1]**.
13. Éteindre : Appuyez sur  **[21]**.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser le produit en fonctionnement continu pendant 12 heures maximum.

FONCTIONNEMENT

- Ne mettez jamais d'ingrédients chauds dans le réservoir **[3]**.
- Ne mettez pas d'aliments solides ou congelés ou même des glaçons dans le réservoir **[3]**.
- Tous les ingrédients doivent contenir ensemble au moins 6 g de sucre par 100 ml [c'est-à-dire une teneur totale en sucre d'au moins 6 %].
- Lors de l'utilisation des modes **COCKTAIL** ou **WINE** [vin] : Tous les ingrédients doivent avoir une teneur en alcool entre 2,8 % et 16 %.

- Lors de l'utilisation des modes **MILK SHAKE** [milk shake] ou **FRAPPÉ** [boisson au café] : Versez la boisson dans votre tasse/verre dans les 30 minutes afin que la boisson ne devienne pas trop mousseuse.
- Vous pouvez utiliser le produit en fonctionnement continu pendant 12 heures maximum.

FONCTION DE NETTOYAGE/ DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

1. Lorsque le réservoir **[3]** est vide : Poussez le couvercle **[2]** vers le levier du bec verseur **[1]**.
2. Remplissez le réservoir **[3]** jusqu'au repère de remplissage maxi **[27]** avec de l'eau claire à une température de +50 °C maxi.
3. Allumer : Appuyez sur  **[21]**.
4. Démarrer le nettoyage/dégivrage : Appuyez sur **CLEAN [19]**.
Le processus dure env. 4 minutes.
5. Lorsque le processus est terminé :
 - Placez une grande tasse/un grand verre sur le couvercle du bac de récupération **[9]** et sous le couvercle du bec verseur **[13]**.
 - Actionnez le levier du bec verseur **[1]** pour vider le réservoir **[3]**.
6. Si le réservoir **[3]** n'est pas assez propre : Répétez le processus.
7. Éteindre : Appuyez sur  **[21]**.

CONSEILS POUR LE DÉPANNAGE

LA RECETTE NE MARCHE PAS ?

- Si votre recette n'a pas encore atteint la consistance souhaitée après 60 minutes : Appuyez sur **+ [16]** pour obtenir une consistance plus épaisse.
- Attendez 10 à 15 minutes avant de tester la recette. Si nécessaire, augmentez à nouveau la consistance.
- Répétez cette opération jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

PAS DE SORTIE EN GRANITÉ ?

- Remplissez le réservoir **[3]** jusqu'au repère de remplissage maxi **[27]**.
- Assurez-vous que le produit est en marche.
- Pour diminuer la consistance et afin d'obtenir un dosage plus régulier, appuyez sur **– [26]**.

DRANKEN KLAARMAKEN

1. Schuif het deksel **[2]** in de richting van de schenkhendel **[1]**.
2. Doe langzaam de ingrediënten in de kom **[3]**.

Het niveau moet zich tussen de markering voor minimale vulling [28] (500 ml) en de markering voor maximale vulling [27] (1900 ml) bevinden.

3. Sluit het deksel [2].
4. Steek de stekker in een daarvoor geschikt stopcontact.
5. Inschakelen: Druk op  [21].
6. Modus kiezen: Druk op **FRAPPÉ** [koffiedrank] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [wijn] [23], **MILK SHAKE** [milkshake] [24] of **SLUSHIE** [slush-ijs] [25].
7. Consistentie aanpassen [optioneel]: Druk op **-** [26] of **+** [16].
De fabrieksinstelling is 3 balken [gemiddelde consistentie].
Als u het product uit- en weer inschakelt, wordt de laatst geselecteerde consistentie ingesteld.
8. Het mengproces starten: Druk op  [20].
Alleen de toets van de geselecteerde modus licht op.
Het bedieningspaneel [10] vergrendelen: Houd  [22] 3 seconden lang ingedrukt.  [22] licht op.
Het bedieningspaneel [10] is vergrendeld.
9. Het mengproces stoppen: Houdt  [22] 3 seconden lang ingedrukt.  dooft.
10. Het mengen stoppen/hervatten: Druk op  [20].
11. Als de drank klaar is:
 - Er klinkt een signaal.
 - Het product gaat naar de koelhouddmodus.
Op de display [14] wordt **COOL** [koel] weergegeven.
12. Schenk de drank in:
 - Plaats uw kop/glas op het lekbakdeksel [9] en onder de schenkhendelkap [13].
 - Bedien de schenkhendel [1].
13. Uitschakelen: Druk op  [21].

TIP: U kunt het product maximaal 12 uur ononderbroken gebruiken.

BEDIENING

- Doe geen warme ingrediënten in de kom [3].
- Doe geen vast of bevroren voedsel of ijsblokjes in de kom [3].
- Alle ingrediënten samen moeten ten minste 6 g suiker per 100 ml bevatten [d.w.z. een totaal suikergehalte van ten minste 6 %].
- Bij gebruik van de modi **COCKTAIL** of **WINE** [wijn]: Alle ingrediënten samen moeten een alcoholgehalte tussen 2,8 % en 16 % bevatten.

- Bij gebruik van de modi **MILK SHAKE** [milkshake] of **FRAPPÉ** [koffiedrank]: Giet de drank binnen 30 minuten in uw kop/glas om te voorkomen dat de drank te schuimerig wordt.
- U kunt het product maximaal 12 uur ononderbroken gebruiken.

AUTOMATISCHE REINIGINGSFUNCTIE/ONTDOOIEN

1. Als de kom [3] leeg is: Schuif het deksel [2] in de richting van de schenkhendel [1].
2. Vul de kom [3] tot aan de markering voor maximale vulling [27] met helder water bij een temperatuur van max. +50 °C.
3. Inschakelen: Druk op  [21].
4. Reinigen/ontdooien starten: Druk op **CLEAN** [19].
De procedure duurt ca. 4 minuten.
5. Als de procedure is voltooid:
 - Plaats een grote kop/glas op het lekbakdeksel [9] en onder de schenkhendelkap [13].
 - Bedien de schenkhendel [1] om de kom [3] leeg te maken.
6. Als de kom [3] niet schoon genoeg is: Herhaal de procedure.
7. Uitschakelen: Druk op  [21].

TIPS VOOR FOUTOPLOSSING

RECEPT FUNCTIONEERT NIET?

- Als uw recept na 60 minuten nog niet de gewenste consistentie heeft bereikt: Druk op **+** [16] voor een dikkere consistentie.
- Wacht 10 tot 15 minuten om het recept te testen.
Verhoog eventueel de consistentie opnieuw.
- Herhaal deze procedure, totdat de gewenste consistentie is bereikt.

GEEN SLUSH-UITGIFTE?

- Vul de kom [3] tot de markering voor maximale vulling [27].
- Zorg ervoor dat het product in bedrijf is.
- Druk voor een gelijkmatigere dosering op **-** [26] om de consistentie te verminderen.

PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

1. Pokrywę [2] przesunąć w kierunku dźwigni nalewania [1].
2. Składniki włożyć do pojemnika [3].
Poziom napełnienia musi mieścić się między znakiem minimalnego napełnienia [28] [500 ml] i znakiem maksymalnego napełnienia [27] [1900 ml].
3. Zamknąć pokrywę [2].
4. Wtyczkę sieciową podłączyć do gniazdka sieciowego.
5. Włączanie: Nacisnąć przycisk (⏻) [21].
6. Wybieranie trybów: Nacisnąć przycisk **FRAPPÉ** [napój kawowy] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [wino] [23], **MILK SHAKE** [koktajl mleczny] [24] lub **SLUSHIE** [koktajl mrożony] [25].
7. Określanie konsystencji [opcjonalnie]: Nacisnąć przycisk – [26] lub + [16].
Ustawienie fabryczne to 3 paski [średnia konsystencja].
Jeśli produkt zostanie wyłączony i włączony ponownie, to automatycznie ustawiona zostanie ostatnio wybrana konsystencja.
8. Rozpoczęcie procesu mieszania: Nacisnąć przycisk ► [20].
Zaświeci się tylko przycisk wybranego trybu. Blokowanie panelu sterowania [10]: Wcisnąć na 3 sekundy przycisk [22] [22]. Wskaźnik [22] świeci się. Panel sterowania [10] zostanie zablokowany.
9. Odblokowywanie panelu sterowania [10]: Wcisnąć na 3 sekundy przycisk [22] [22]. Zgaśnięcie.
10. Wstrząsanie/wznawianie mieszania: Nacisnąć przycisk ► [20].
11. Gdy napój jest gotowy:
 - Rozlegnie się sygnał.
 - Produkt przejdzie do trybu chłodzenia. Na wyświetlaczu [14] pojawi się wskaźnik **COOL** [chłodzenie].
12. Nalewanie napoju:
 - Filiżankę/szklanę ustawić na pokrywie tacki ociekowej [9] i pod pokrywą osłony wylewki [13].
 - Użyć dźwigni nalewania [1].
13. Wyłączenie: Nacisnąć przycisk (⏻) [21].

RADA: Produkt można stosować nieprzerwanie do 12 godzin.

OBŚŁUGA

- Do pojemnika [3] nie dodawać gorących składników.
- Do pojemnika [3] nie dodawać stałych lub mrożonych produktów spożywczych ani kostek lodu.
- Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 6 g cukru na 100 ml [tj. całkowita zawartość cukru co najmniej 6 %].
- W przypadku używania trybów **COCKTAIL** lub **WINE** (wino): Wszystkie składniki muszą łącznie zawierać od 2,8 % do 16 % alkoholu.
- W przypadku używania trybów **MILK SHAKE** [koktajl mleczny] lub **FRAPPÉ** [napój kawowy]: Napój wlać do filiżanki lub szklanki w ciągu 30 minut, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się napoju.
- Produkt można stosować nieprzerwanie do 12 godzin.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA LUB ROZMRAŻANIA

1. Jeśli pojemnik [3] jest pusty: Pokrywę [2] przesunąć w kierunku dźwigni nalewania [1].
2. Pojemnik [3] napełnić do znaku maksymalnego napełnienia [27] czystą wodą o temperaturze maks. +50 °C.
3. Włączanie: Nacisnąć przycisk (⏻) [21].
4. Uruchamianie czyszczenia/odmrażania: Nacisnąć przycisk **CLEAN** [19].
Proces trwa ok. 4 minuty.
5. Po zakończeniu procesu:
 - Dużą filiżankę lub szklanę ustawić na pokrywie tacki ociekowej [9] i pod pokrywą osłony wylewki [13].
 - Opróżnić pojemnik [3] używając dźwigni nalewania [1].
6. Jeśli pojemnik [3] nie jest wystarczająco czysty: Powtórzyć proces.
7. Wyłączenie: Nacisnąć przycisk (⏻) [21].

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

PRZEPIS NIE DZIAŁA?

- Jeśli po 60 minutach przepis nie osiągnął żądanej konsystencji: Nacisnąć przycisk + [16], aby uzyskać gęstszą konsystencję.

- Odczekać 10–15 minut, aby przetestować przepis. W razie potrzeby ponownie zwiększyć gęstość.
- Powtarzać proces, aż do uzyskania żądanej konsystencji.

SLUSHIE NIEUDANE?

- Pojemnik [3] naplnić do znaku maksymalnego napełniania [27].
- Upewnić się, że urządzenie jest włączone.
- Nacisnąć przycisk – [26], aby uzyskać bardziej równomierną konsystencję.

(CZ)

PŘIPRAVTE NÁPOJE

1. Posuňte víko [2] ve směru k páčce výlevky [1].
2. Dejte pomalu ingredience do nádoby [3]. Hladina nápoje musí být mezi minimální značkou naplnění [28] (500 ml) a maximální značkou naplnění [27] (1900 ml).
3. Víko [2] zavřete.
4. Spojte síťovou zástrčku se vhodnou zásuvkou.
5. Zapnutí: Stlačte tlačítko [21].
6. Vyberte režim: Stiskněte tlačítko **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [vínový] [23], **MILK SHAKE** [mléčný koktejl] [24] nebo **SLUSHIE** [ledová tříšť] [25].
7. Úprava konzistence (volitelné): Stiskněte – [26] nebo + [16].
Výchozí nastavení je 3 pruhy (střední konzistence). Když výrobek vypnete a znovu zapnete, nastaví se automaticky poslední zvolená konzistence.
8. Spuštění míchání: Stlačte tlačítko ► [20]. Světlo svítí pouze u tlačítka zvoleného režimu. Zamknutí ovládacího panelu [10]: Podržte [22] stlačené po dobu cca 3 sekund. [22] svítí. Ovládací panel [10] je uzamčen.
9. Odemknutí ovládacího panelu [10]: Podržte [22] stlačené po dobu cca 3 sekund. [22] zhasne.
10. Pozastavení/pokračování míchání: Stlačte tlačítko ► [20].
11. Když je nápoj hotový:
– Zazní signál.
– Výrobek se přepne do režimu udržování chladu. Na displeji [14] se zobrazí **COOLY** [chladný].
12. Nalévání nápoje:
– Položte šálek/sklenici na kryt odkapávací misky [9] a pod kryt výlevky [13].
– Stiskněte páčku výlevky [1].
13. Vypnutí: Stlačte tlačítko [21].

UPOZORNĚNÍ: Výrobek můžete používat v nepřetržitém provozu po dobu až 12 hodin.

OBSLUHA

- Nedávejte do nádoby [3] žádné horké ingredience.
- Do nádoby [3] nevkládějte žádné tuhé nebo zmrazené potraviny ani kostky ledu.
- Všechny ingredience musí obsahovat celkem minimálně 6 g cukru na 100 ml [tj. celkový obsah cukru minimálně 6 %].
- Při použití režimů **COCKTAIL** nebo **WINE** [vínový]: Všechny ingredience musí mít společně obsah alkoholu mezi 2,8 % a 16 %.
- Při použití režimů **MILK SHAKE** [mléčný koktejl] nebo **FRAPPÉ** [kávový nápoj]: Nalijte nápoj do svého šálku/své sklenice do 30 minut, aby nápoj nebyl příliš pěnivý.
- Výrobek můžete používat v nepřetržitém provozu po dobu až 12 hodin.

FUNKCE AUTOMATICKÉHO ČIŠTĚNÍ/ODMRAZOVÁNÍ

1. Když je nádoba [3] prázdná: Posuňte víko [2] ve směru k páčce výlevky [1].
2. Naplňte nádobu [3] čistou vodou o teplotě max. +50 °C až po maximální značku naplnění [27].
3. Zapnutí: Stlačte tlačítko [21].
4. Spuštění čištění/odmrazování: Stiskněte **CLEAN** [19]. Postup trvá cca 4 minuty.
5. Po dokončení procesu:
– Postavte velký šálek/velkou sklenici na kryt odkapávací misky [9] a pod kryt výlevky [13].
– Stiskněte páčku výlevky [1], aby se nádoba [3] vyprázdnila.
6. Pokud nádoba [3] není dostatečně čistá: Postup opakujte.
7. Vypnutí: Stlačte tlačítko [21].

TIPY PRO ŘEŠENÍ PROBLÉMU

RECEPT NEFUNGUJE?

- Pokud váš recept po 60 minutách nedosáhl požadované konzistence: Stiskněte + [16] pro hustší konzistenci.
- Počkejte 10 až 15 minut a recept vyzkoušejte. V případě potřeby konzistenci znovu zvyšte.
- Opakujte tento postup, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

NEVYCHÁZÍ ŽÁDNÁ LEDOVÁ DRŤ?

- Naplňte nádobu [3] až po maximální značku [27].

- Ujistěte se, že je výrobek v provozu.
- Pro rovnoměrnější dávkování stiskněte tlačítko – [26] pro zmenšení konzistence.

(SK)

PŘÍPRAVA NÁPOJOV

1. Kryt [2] posuňte smerom k páčke na výpust [1].
2. Prísady dajte pomaly do nádrčky [3].
Hladina musí byť medzi značkou min. plnenia [28] (500 ml) a značkou max. plnenia [27] (1900 ml).
3. Zatvorte kryt [2].
4. Zástrčku zapojte do vhodnej zásuvky.
5. Zapnutie: Stlačte [21].
6. Výber režimu: Stlačte **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17].
COCKTAIL [18], **WINE** [vino] [23], **MILK SHAKE** [mliečny kokteil] [24] alebo **SLUSHIE** [ľadová dŕť] [25].
7. Prispôsobenie konzistencie [voliteľné]: Stlačte – [26] alebo + [16].
Z výroby je nastavená konzistencia 3. stupňa [stredná konzistencia].
Keď produkt vypnete a znova zapnete, automaticky sa nastaví posledná zvolená konzistencia.
8. Spustíť mixovanie: Stlačte ► [20].
Svieti len tlačidlo zvoleného režimu.
Zablokovať ovládací panel [10]: Tlačidlo [22] držte stlačené 3 sekundy. [22] svieti. Ovládací panel [10] je zablokovaný.
9. Odblokovať ovládací panel [10]: Tlačidlo [22] držte stlačené 3 sekundy. [22] zhasne.
10. Zastaviť/pokračovať v mixovaní: Stlačte ► [20].
11. Keď je nápoj hotový:
 - Zaznie signál.
 - Produkt sa prepne do režimu udržiavania chladu. Na displeji [14] sa zobrazí **COOL** [chladné].
12. Nalievanie nápoja:
 - Šálku/pohár položte na kryt odkvapkávacej misky [9] a pod kryt výpustu [13].
 - Zatlačte páčku na výpust [1].
13. Vypnutie: Stlačte [21].

UPOZORNENIE: Produkt môžete v nepretržitej prevádzke používať 12 hodín.

OBSLUHA

- Do nádrčky [3] nedávajte horúce prísady.
- Do nádrčky [3] nedávajte pevné ani mrazené potraviny ani kocky ľadu.
- Všetky prísady musia dokopy obsahovať 6 g cukru na 100 ml [t. j. celkový obsah cukru aspoň 6 %].

- Ak používate režim **COCKTAIL** alebo **WINE** [vino]: Všetky prísady musia mať dokopy obsah alkoholu 2,8 % až 16 %.
- Ak používate režim **MILK SHAKE** [mliečny kokteil] alebo **FRAPPÉ** [kávový nápoj]: Nápoj si nalejte do šálky/pohára do 30 minút, aby príliš nepenil.
- Produkt môžete v nepretržitej prevádzke používať 12 hodín.

FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA/ROZMRAZOVANIA

1. Keď je nádrčka [3] prázdna: Kryt [2] posuňte smerom k páčke na výpust [1].
2. Nádrčku [3] naplňte čistou vodou s teplotou max. +50 °C po značku max. plnenia [27].
3. Zapnutie: Stlačte [21].
4. Spustenie čistenia/rozmrazovania: Stlačte **CLEAN** [19].
Proces trvá asi 4 minúty.
5. Keď sa proces ukončí:
 - Na kryt odkvapkávacej misky [9] a pod kryt výpustu [13] položte veľkú šálku/veľký pohár.
 - Zatlačte páčku na výpust [1] a nádrčka [3] sa začne vypúšťať.
6. Ak nádrčka [3] nie je dostatočne čistá: Proces zopakujte.
7. Vypnutie: Stlačte [21].

TIPY NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

RECEPT NEFUNGUJE?

- Ak váš recept nedosiahol požadovanú konzistenciu po 60 minútach: Stlačte + [16] pre hustejšiu konzistenciu.
- Počkajte 10 až 15 minút, kým skontrolujete výsledok. V prípade potreby znova zvýšte konzistenciu.
- Tento postup opakujte, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

NEVYCHÁDZA ŽIADNA DŔŤ?

- Naplňte nádrčku [3] po značku max. plnenia [27].
- Uistite sa, že produkt funguje.
- Pre rovnomernejšie dávkovanie stlačte – [26] pre zníženie konzistencie.

(ES)

PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS

1. Deslice la tapa [2] en dirección de la palanca de boquilla [1].
2. Introduce lentamente los ingredientes en el depósito [3].

- El estado de llenado debe encontrarse entre la marca de llenado mín. [28] (500 ml) y la marca de llenado máx. [27] (1900 ml).
3. Cierre la tapa [2].
 4. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
 5. Encendido: Pulse  [21].
 6. Selección de modo: Pulse **FRAPPÉ** [bebida de café] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [vino] [23], **MILK SHAKE** [batido de leche] [24] o **SLUSHIE** [granizado] [25].
 7. Adaptación de la consistencia [opcional]: Pulse **—** [26] o **+** [16].
El ajuste de fábrica es de 3 barras (consistencia media).
Si apaga y enciende de nuevo el producto, se ajustará de manera automática la última consistencia escogida.
 8. Inicio del proceso de mezcla: Pulse  [20].
Solo se ilumina el botón del modo escogido. Bloqueo del panel de mando [10]: Mantenga pulsado  [22] durante 3 segundos.  [22] se ilumina. El panel de mando [10] está bloqueado.
 9. Desbloqueo del panel de mando [10]: Mantenga pulsado  [22] durante 3 segundos.  se apaga.
 10. Parada/continuación del proceso de mezcla: Pulse  [20].
 11. Cuando la bebida está lista:
 - Suena una señal.
 - El producto cambia al modo de mantenimiento del enfriamiento. En la pantalla [14] se visualiza **COOL** [fresco].
 12. Vertido de la bebida:
 - Coloque su taza/su vaso sobre la cubierta de bandeja de goteo [9] y debajo de la cubierta de boquilla [13].
 - Accione la palanca de boquilla [1].
 13. Apagado: Pulse  [21].

NOTA: El producto se puede utilizar durante un funcionamiento continuo de hasta 12 horas.

FUNCIONAMIENTO

- No introduzca ingredientes calientes en el depósito [3].
- No introduzca alimentos sólidos o congelados como cubitos de hielo en el depósito [3].
- Todos los ingredientes juntos deben contener al menos 6 g de azúcar por cada 100 ml (es decir, un contenido total de azúcar de un 6 % como mínimo).

- Al utilizarse los modos **COCKTAIL** o **WINE** [vino]: Todos los ingredientes juntos deben tener un contenido de alcohol de entre el 2,8 % y el 16 %.
- Al utilizarse los modos **MILK SHAKE** [batido de leche] o **FRAPPÉ** [bebida de café]: Vierta la bebida en su taza/su vaso dentro de un margen de tiempo de 30 minutos para que no se quede demasiado espumosa.
- El producto se puede utilizar durante un funcionamiento continuo de hasta 12 horas.

FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE LIMPIEZA/DESCONGELACIÓN

1. Si el depósito [3] está vacío: Deslice la tapa [2] en dirección de la palanca de boquilla [1].
2. Llene el depósito [3] hasta la marcación de llenado máx. [27] con agua limpia con una temperatura de máx. +50 °C.
3. Encendido: Pulse  [21].
4. Inicio de la limpieza/descongelación: Pulse **CLEAN** [19].
El proceso dura aprox. 4 minutos.
5. Si ha finalizado el proceso:
 - Coloque una taza de gran tamaño/vaso de gran tamaño sobre la cubierta de bandeja de goteo [9] y debajo de la cubierta de boquilla [13].
 - Accione la palanca de boquilla [1] para vaciar el depósito [3].
6. En el caso de que el depósito [3] no esté suficientemente limpio: Repita el proceso.
7. Apagado: Pulse  [21].

CONSEJOS PARA LA SUBSANACIÓN DE PROBLEMAS

¿LA RECETA NO FUNCIONA?

- Si su receta no ha alcanzado la consistencia deseada tras 60 minutos: Pulse **+** [16] para obtener una consistencia más densa.
- Espere 10–15 minutos para probar la receta. En caso necesario, vuelva a aumentar la consistencia.
- Repita este proceso hasta que alcance la consistencia deseada.

¿NO SALE EL GRANIZADO?

- Llene el depósito [3] hasta la marca de llenado máximo [27].
- Asegúrese de que el producto esté en funcionamiento.
- Pulse **—** [26] para reducir la consistencia para obtener una dosificación más uniforme.

TILBEREDNING AF DRIKKE

1. Skub låget [2] hen mod aftapningshanen [1].
2. Fyld langsomt ingredienserne i beholderen [3]. Beholderen skal fyldes op til mellem min.-linjen for påfyldning [28] (500 ml) og maks.-linjen for påfyldning [27] (1900 ml).
3. Luk låget [2].
4. Tilslut netstikket til en egnet stikkontakt.
5. Tilkobling: Tryk på  [21].
6. Vælg tilstand: Tryk på **FRAPPÉ** [kaffedrik] [17].
COCKTAIL [18], **WINE** [vin] [23], **MILK SHAKE** [mælkeshake] [24] eller **SLUSHIE** [slushice] [25].
7. Tilpas konsistensen (valgfrit): Tryk på **–** [26] eller **+** [16]. Standardindstillingen er 3 bjælker [middel konsistens].
Når du slukker og tænder for produktet, indstilles konsistensen automatisk til den senest valgte.
8. Starte omrøringen: Tryk på  [20].
Kun knappen til den valgte tilstand lyser.
Lås betjeningspanelet [10]: Hold  [22] inde i 3 sekunder.  [22] lyser. Betjeningspanelet [10] låses.
9. Lås betjeningspanelet [10] op: Hold  [22] inde i 3 sekunder.  slukker.
10. Sæt omrøring på pause/genoptag: Tryk på  [20].
11. Når drikken er klar:
 - Der afgives et lydsignal.
 - Produktet skifter til køletilstand. Displayet [14] viser **COOL** [køletilstand].
12. Skænk en drik:
 - Stil koppen/glasset på risten til drypbakke [9] under skærmen foran aftapningsstudsene [13].
 - Betjen aftapningshanen [1].
13. Frakobling: Tryk på  [21].

BEMÆRK: Du kan bruge produktet i op til 12 timer uafbrudt.

BETJENING

- Fyld ikke varme ingredienser i beholderen [3].
- Fyld ikke faste eller frosne fødevarer som f.eks. isteringer i beholderen [3].
- Alle ingredienser skal tilsammen indeholde mindst 6 g sukker pr. 100 ml indhold (dvs. et samlet sukkerindhold på mindst 6 %).
- Ved brug af tilstandene **COCKTAIL** eller **WINE** [vin]: Alle ingredienser skal tilsammen udgøre mellem 2,8 % og 16 % alkohol.

- Ved brug af tilstandene **MILK SHAKE** [mælkeshake] eller **FRAPPÉ** [kaffedrik]: Hæld drikken i din kop/dit glas inden for 30 minutter, så drikken ikke bliver for skummende.
- Du kan bruge produktet i op til 12 timer uafbrudt.

AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION/AFRIMNING

1. Når beholderen [3] er tom: Skub låget [2] hen mod aftapningshanen [1].
2. Fyld beholderen [3] op til maks.linjen for påfyldning [27] med rent vand med en temperatur på maks. +50 °C.
3. Tilkobling: Tryk på  [21].
4. Start rengøring/optøning: Tryk på **CLEAN** [19]. Processen tager ca. 4 minutter.
5. Når processen er gennemført:
 - Stil en stor kop/et stort glas på risten til drypbakke [9] under skærmen foran aftapningsstudsene [13].
 - Betjen aftapningshanen [1] og tøm beholderen [3].
6. Hvis beholderen [3] ikke er ren nok: Gentag processen.
7. Frakobling: Tryk på  [21].

TIPS TIL FEJLAFHJÆLPNING

FUNGERER OPSKRIFTEN IKKE?

- Hvis din opskrift ikke har opnået den ønskede konsistens efter 60 minutter: Tryk på knappen **+** [16] for at få en mere tyktflydende konsistens.
- Vent 10–15 minutter, og tjek konsistensen igen. Lad om nødvendigt konsistensen blive endnu tykkere.
- Gentag, indtil den ønskede konsistens er opnået.

KOMMER DER INGEN SLUSHICE UD?

- Fyld beholderen [3] op til maks.-linjen for påfyldning [27].
- Kontrollér, at produktet er i gang.
- Tryk på knappen **–** [26] for at få en tyndere konsistens.

IT

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

1. Spingere il coperchio [2] in direzione della leva del beccuccio [1].
2. Versare lentamente gli ingredienti nel contenitore [3].

Il livello di riempimento deve essere compreso tra il segno di riempimento minimo [28] (500 ml) e il segno di riempimento massimo [27] (1900 ml).

3. Chiudere il coperchio [2].
4. Collegare la spina a una presa adeguata.
5. Accensione: Premere () [21].
6. Selezione della modalità: Premere **FRAPPÉ** [bevanda al caffè] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [vino] [23], **MILK SHAKE** [frullato di latte] [24] o **SLUSHIE** [granita] [25].
7. Regolazione della consistenza (opzionale): Premere - [26] o + [16].
L'impostazione di fabbrica è di 3 barre [consistenza media].
Quando si spegne e si riaccende il prodotto, viene impostata automaticamente l'ultima consistenza selezionata.
8. Avvio del processo di miscelazione: Premere ► [20].
Si accende solo il pulsante della modalità selezionata.
Blocco del pannello di controllo [10]: Tenere premuto () [22] per circa 3 secondi. () [22] si accende. Il pannello di controllo [10] è bloccato.
9. Sblocco del pannello di controllo [10]: Tenere premuto () [22] per circa 3 secondi. () si spegne.
10. Interruzione/continuazione del processo di miscelazione: Premere ► [20].
11. Quando la bevanda è pronta:
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il prodotto passa alla modalità di mantenimento del freddo. Sul display [14] viene visualizzato **COOL** (fresco).
12. Versamento della bevanda:
 - Posizionare la tazza/il bicchiere sul coperchio della vaschetta di raccolta [9] e sotto il copribeccuccio [13].
 - Azionare la leva del beccuccio [1].
13. Spegnimento: Premere () [21].

INDICAZIONE: È possibile utilizzare il prodotto in funzionamento continuo per un massimo di 12 ore.

FUNZIONAMENTO

- Non versare ingredienti caldi nel contenitore [3].
- Non inserire nel contenitore [3] alimenti solidi o congelati o cubetti di ghiaccio.
- L'insieme degli ingredienti deve contenere almeno 6 g di zucchero per 100 ml [cioè un contenuto totale di zucchero di almeno il 6 %].

- In caso di utilizzo delle modalità **COCKTAIL** o **WINE** [vino]: L'insieme degli ingredienti deve avere una gradazione alcolica compresa tra il 2,8 % e il 16 %.
- In caso di utilizzo delle modalità **MILK SHAKE** [frullato di latte] o **FRAPPÉ** [bevanda al caffè]: Versare la bevanda nella tazza/bicchiere entro 30 minuti, in modo che la bevanda non diventi troppo spumosa.
- È possibile utilizzare il prodotto in funzionamento continuo per un massimo di 12 ore.

FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA / SBRINAMENTO

1. Se il contenitore [3] è vuoto: Spingere il coperchio [2] in direzione della leva del beccuccio [1].
2. Riempire il contenitore [3] fino al segno di riempimento massimo [27] con acqua pulita a una temperatura massima di +50 °C.
3. Accensione: Premere () [21].
4. Avvio della pulizia/sbrinamento: Premere **CLEAN** [19].
Il processo dura 4 minuti circa.
5. Al termine del processo:
 - Posizionare una tazza/un bicchiere grande sul coperchio della vaschetta di raccolta [9] e sotto il copribeccuccio [13].
 - Per svuotare il contenitore [3], azionare la leva del beccuccio [1].
6. Se il contenitore [3] non è abbastanza pulito: Ripetere il processo.
7. Spegnimento: Premere () [21].

SUGGERIMENTI PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

LA RICETTA NON FUNZIONA?

- Se dopo 60 minuti la ricetta non ha ancora raggiunto la consistenza desiderata: Premere + [16] per una consistenza più densa.
- Attendere da 10 a 15 minuti per testare la ricetta. Se necessario, aumentare nuovamente la consistenza.
- Ripetere l'operazione fino a raggiungere la consistenza desiderata.

NON ESCE GRANITA?

- Riempire il contenitore [3] fino al segno di riempimento massimo [27].
- Verificare che il prodotto sia in funzione.
- Per un dosaggio più uniforme, premere - [26] per ridurre la consistenza.

ITALOK ELKÉSZÍTÉSE

1. Csúsztassa a fedelet [2] az adagolókar [1] irányába.
2. Lassan tegye bele a hozzávalókat a tartályba [3]. Az italszintnek a minimális betöltési jelölés [28] [500 ml] és a maximális betöltési jelölés [27] [1900 ml] között kell lennie.
3. Csukja le a fedelet [2].
4. Dugja be az elektromos csatlakozót egy megfelelő konnektorba.
5. Bekapcsolás: Nyomja meg a  gombot [21].
6. Üzem mód kiválasztása: Nyomja meg a **FRAPPÉ** [kávéalapú ital] [17], **COCKTAIL** [18], **WINE** [bor] [23], **MILK SHAKE** [milkshake] [24] vagy **SLUSHIE** [jégkása] [25] gombot.
7. Állag beállítása [opcionális]: Nyomja meg a – [26] vagy + [16] gombot.
A gyári állag 3 egységre van beállítva [közepes állag].
Amikor a terméket ki- majd újra bekapcsolja, automatikusan az utoljára kiválasztott állag kerül beállításra.
8. Keverési folyamat elindítása: Nyomja meg a  gombot [20].
Csak a kiválasztott üzem mód gombja világít.
A kezelőpanel [10] zárolása: Tartsa lenyomva a  gombot [22] 3 másodpercig.  A [22] világít. A kezelőpanel [10] zárolt.
9. A kezelőpanel [10] feloldása: Tartsa lenyomva a  gombot [22] 3 másodpercig.  A kialszik.
10. Keverési folyamat megállítása/folytatása: Nyomja meg a  gombot [20].
11. Amikor az ital elkészült:
– Egy hangjelzés hallható.
– A termék hidegentartó üzemmódba kapcsol. A kijelzőn [14] a **COOL** [hűtés] szöveg látható.
12. Ital kiadagolása:
– Helyezze a csészét/poharat a csöpögtető tálca fedelére [9] és az adagoló fedele [13] alá.
– Nyomja meg az adagolókart [1].
13. Kikapcsolás: Nyomja meg a  gombot [21].

MEGJEGYZÉS: A terméket akár 12 órán keresztül is használhatja folyamatos üzemeltetés mellett.

KEZELÉS

- Ne tegyen forró hozzávalókat a tartályba [3].
- Ne tegyen szilárd vagy fagyasztott élelmiszert, illetve jégkockát a tartályba [3].

- Az összes összetevőnek együttesen legalább 6 g cukrot kell tartalmaznia 100 ml-enként [azaz az összes cukortartalom legalább 6 % lehet].
- A **COCKTAIL** vagy **WINE** [bor] üzemmódok használatakor: Az összes összetevő együttes alkoholtartalma 2,8 % és 16 % között lehet.
- A **MILK SHAKE** [milkshake] vagy a **FRAPPÉ** [kávéalapú ital] üzemmód használatakor: Öntse az italt 30 percen belül a csészéjébe/poharába, hogy az ne habosodjon fel túlságosan.
- A terméket akár 12 órán keresztül is használhatja folyamatos üzemeltetés mellett.

AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSI FUNKCIÓ/LEOLVASZTÁS

1. Ha a tartály [3] üres: Csúsztassa a fedelet [2] az adagolókar [1] irányába.
2. Töltse fel a tartályt [3] a maximális betöltési jelölésig [27] tiszta, legfeljebb +50 °C hőmérsékletű vízzel.
3. Bekapcsolás: Nyomja meg a  gombot [21].
4. Tisztítás/leolvasztás megkezdése: Nyomja meg az **CLEAN** gombot [19].
A folyamat kb. 4 percig tart.
5. A folyamat végeztével:
– Helyezzen egy nagy csészét/poharat a csöpögtető tálca fedelére [9] és az adagoló fedele [13] alá.
– Nyomja meg az adagolókart [1] a tartály [3] leürítéséhez.
6. Ha a tartály [3] nem elég tiszta: Ismételje meg a folyamatot.
7. Kikapcsolás: Nyomja meg a  gombot [21].

HIBAEHÁRÍTÁSI TIPPEK

NEM MŰKÖDIK A RECEPT?

- Ha a recept még 60 perc elteltével sem éri el a kívánt állagot: Ha sűrűbb állagot kíván elérni, nyomja meg a + gombot [16].
- A recept leteszteléséig várjon 10–15 percet. Szükség esetén növelje tovább a sűrűséget.
- Ismételje meg a folyamatot, amíg a kívánt állagot el nem éri.

NEM JÖN KI JÉGKÁSA?

- Töltse fel a tartályt [3] a maximális betöltési jelölésig [27].
- Ellenőrizze, hogy a termék működik-e.
- Az egyenletesebb adagoláshoz nyomja meg a – gombot [26], ha hígabb állagot szeretne.

LIMONADEN-SLUSHIE/SODA SLUSHIE/GRANITÉ À LA LIMONADE/LIMONADE-SLUSHIE/LEMONIADOWE SLUSHIE/LIMONÁDOVÁ LEDOVÁ DRŤ/LADOVÁ DRŤ – príchuť LIMONÁDA/GRANIZADO DE LIMONADA/LIMONADESLUSHICE/GRANITA ALLA LIMONATA/LIMONÁDÉS JÉGKÁSA

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porcij/Raciones/Portioner/Portzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

1500ml Limonade

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter [3].
2. Drücken Sie **SLUSHIE** (Slush-Eis) [25].
3. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
4. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
5. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
6. Gießen Sie das Getränk ein und servieren Sie es.

Tips:

Verwenden Sie Cola, Orangen- oder Zitronenlimonade, Root Beer, Ginger Ale oder eine beliebige andere Limonade.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

1500 ml Soda

Preparation:

1. Add all ingredients into the container [3].
2. Press **SLUSHIE** [25].
3. Adjust the thickness, if required.
4. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
5. When the drink is ready, a signal sounds.
6. Pour the drink and serve it.

Tips:

Use cola, orange or lemon soda, root beer, ginger ale or any other generic soda.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingrédients:

1500 ml limonade

Préparation:

1. Mettez les ingrédients dans le réservoir [3].
2. Appuyez sur **SLUSHIE** (granité) [25].
3. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
4. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
5. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
6. Versez la boisson et servez-la.

Conseils :

Utilisez du coca-cola, de la limonade à l'orange ou de la citronnade, de la racinette, de la boisson gazeuse ginger ale ou une autre sorte de limonade.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingrediënten:

1500 ml limonade

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de kom [3].
2. Druk op **SLUSHIE** [Slush-ijs] [25].
3. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
4. Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
5. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
6. Giet de drank in een glas en serveer dit.

Tips:

Gebruik cola, sinaasappel- of citroenlimonade, Root Beer, Ginger Ale of een willekeurige andere limonade.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

1500 ml lemoniady

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki włożyć umieścić w pojemniku [3].
2. Naciśnąć przycisk **SLUSHIE** [koktajl mrożony] [25].
3. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
4. Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
5. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Rozlać napój i podawać.

Wskazówki:

Użyć coca-coli, napoju pomarańczowego lub cytrynowego, piwa korzennego, napoju imbirowego lub dowolnego innego napoju gazowanego.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

1500 ml limonády

Příprava:

1. Dejte všechny ingredience do nádoby [3].
2. Stiskněte **SLUSHIE** [ledová drť] [25].
3. V případě potřeby upravte konzistenci.
4. Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
5. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
6. Nalijte nápoj a podávejte.

Tipy:

Použijte kolu, pomerančovou nebo citronovou limonádu, kořenové pivo, zázvorový nápoj nebo jakoukoli jinou limonádu.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

1500 ml limonáda

Príprava:

1. Prísady dáme do nádržky [3].
2. Stlačíme **SLUSHIE** [ľadová drť] [25].
3. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
4. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
5. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
6. Nápoj nalejeme a servírujeme.

Tipy:

Použite kolu, pomarančovú alebo citrónovú sódu, root beer [koreňové pivo], zázvorový limonádu alebo akúkoľvek inú limonádu.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

(ES)

Ingredientes:

1500 ml de limonada

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el depósito [3].
2. Pulse **SLUSHIE** (granizado) [25].
3. Si lo desea, adapte la consistencia.
4. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.

5. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
6. Vierta la bebida, y sírvala.

Consejos:

Utilice cola, limonada de naranja o de limón, cerveza de raíz, refresco de jengibre o cualquier otro tipo de limonada.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

(DK)

Ingredienser:

1500 ml limonade

Tilberedning:

1. Fyld alle ingredienser i beholderen [3].
2. Tryk på **SLUSHIE** [slushice] [25].
3. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
4. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingsprocessen.
5. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
6. Hæld din drik op, og servér den.

Tips:

Brug cola, appelsin- eller citronlimonade, saftvand, ginger ale eller en anden foretrukken limonade.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

(IT)

Ingredienti:

1500 ml di bibita gassata

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore [3].
2. Premere **SLUSHIE** [granita] [25].
3. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
4. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► || [20].
5. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
6. Versare la bevanda e servirla.

Suggerimenti:

Utilizzare cola, aranciata o limonata, root beer, ginger ale o qualsiasi altra bibita gassata.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

(HU)

Hozzávalók:

1500 ml limonádé

Elkészítés:

1. Tegye bele az összes hozzávalót a tartályba [3].
2. Nyomja meg a **SLUSHIE** [jégkása] gombot [25].
3. Ha szükséges, állítson az állagon.
4. A keverés indításához /leállításához/folytatásához nyomja meg a ► || gombot [20].
5. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
6. Öntse ki az italt és tálalja.

Tippek:

Használjon kólát, narancs- vagy citromlimonádét, gyömbérsört, gyömbérsört vagy bármilyen más limonádét.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

TROPISCHER SLUSHIE/TROPICAL SLUSHIE/GRANITÉ TROPICAL/TROPISCHE SLUSHIE/TROPIKALNE SLUSHIE/TROPICKÁ LEDOVÁ DRŮ/TROPICKÁ LADOVÁ DRŮ/GRANIZADO TROPICAL/TROPISK SLUSHICE/GRANITA TROPICALE/TRÓPUSI JÉGKÁSA

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Portion/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

1500 ml Fruchtsaft

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter [3].
2. Drücken Sie **SLUSHIE** [Slush-Eis] [25].
3. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
4. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
5. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
6. Gießen Sie das Getränk ein und servieren Sie es.

Tips:

Alle Säfte mit einem Zuckergehalt $\geq 6\%$ können zu Slushies verarbeitet werden.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

1500 ml Juice

Preparation:

1. Add all ingredients into the container [3].
2. Press **SLUSHIE** [25].
3. Adjust the thickness, if required.
4. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
5. When the drink is ready, a signal sounds.
6. Pour the drink and serve it.

Tips:

All juices with a sugar content $\geq 6\%$ can be made into a slushie.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingédients:

1500 ml jus de fruits

Préparation:

1. Mettez les ingrédients dans le réservoir [3].
2. Appuyez sur **SLUSHIE** [granité] [25].
3. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
4. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
5. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
6. Versez la boisson et servez-la.

Conseils:

Tous les jus, dont la teneur en sucre est $\geq 6\%$, peuvent être transformés en granités.

* Remarque: Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

Ingrediënten:

1500 ml vruchtensap

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de kom [3].
2. Druk op **SLUSHIE** [slush-ijs] [25].
3. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
4. Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
5. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
6. Giet de drank in een glas en serveer dit.

Tip:

Alle sappen met een suikergehalte van $\geq 6\%$ kunnen tot slushies worden verwerkt.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

Składniki:

1500 ml soku owocowego

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki włożyć umieścić w pojemniku [3].
2. Naciśnąć przycisk **SLUSHIE** [koktajl mrożony] [25].
3. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
4. Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
5. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Rozlać napój i podawać.

Wskazówki:

Wszystkie soki o zawartości cukru 6% lub wyższej można przetwarzać na mrożone napoje.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

Přísady:

1500 ml ovocné šťávy

Příprava:

1. Dejte všechny ingredience do nádoby [3].
2. Stiskněte **SLUSHIE** [ledová drť] [25].
3. V případě potřeby upravte konzistenci.
4. Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.

5. Až bude nápoj hotový, zazní signál.

6. Nalijte nápoj a podávejte.

Tipy:

Všechny šťávy s obsahem cukru $\geq 6\%$ lze připravit na ledovou tříšť.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

Prísady:

1500 ml ovocného džúsu

Příprava:

1. Prísady dáme do nádržky [3].
2. Stlačíme **SLUSHIE** [ľadová drť] [25].
3. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
4. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
5. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
6. Nápoj nalejeme a servírujeme.

Tipy:

Ľadová drť sa dá vyrobiť z akéhokoľvek džúsu s obsahom cukru $\geq 6\%$.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

Ingredientes:

1500 ml de zumo de fruta

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el depósito [3].
2. Pulse **SLUSHIE** [granizado] [25].
3. Si lo desea, adapte la consistencia.
4. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
5. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
6. Vierta la bebida, y sirvala.

Consejos:

Todos los zumos con un contenido de azúcar $\geq 6\%$ pueden procesarse y crear granizados.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

DK

Ingredienser:

1500 ml frugtsaft

Tilberedning:

1. Fyld alle ingredienser i beholderen [3].
2. Tryk på knappen **SLUSHIE** [slushice] [25].
3. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
4. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingsprocessen.
5. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
6. Hæld din drik op, og servér den.

Tips:

Al saft med et sukkerindhold på $\geq 6\%$ kan anvendes til sluchice.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

IT

Ingredienti:

1500 ml di succo di frutta

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore [3].
2. Premere **SLUSHIE** [granita] [25].
3. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
4. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► || [20].
5. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
6. Versare la bevanda e servirla.

Suggerimenti:

Possono essere trasformati in granite tutti i succhi con un contenuto di zucchero $\geq 6\%$.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

HU

Hozzávalók:

1500 ml gyümölcslé

Elkészítés:

1. Tegye bele az összes hozzávalót a tartályba [3].
2. Nyomja meg a **SLUSHIE** [jégkása] gombot [25].
3. Ha szükséges, állítson az állagon.
4. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ► || gombot [20].

5. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.

6. Öntse ki az italt és tálalja.

Tippek:

A jégkása készítéséhez bármilyen 6 % vagy annál magasabb cukortartalmú gyümölcsle felhasználható.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

KAFFEE-FRAPPÉ/COFFEE FRAPPÉ/CAFÉ FRAPPÉ/KOFFIE-FRAPPÉ/KAWA FRAPPÉ/KÁVOVÉ FRAPPÉ/KÁVOVÉ FRAPPÉ/CAFÉ FRAPPÉ/KAFFEFRAPPÉ/FRAPPÉ AL CAFFÈ/KÁVÉ FRAPPÉ

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 65 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

350 ml halb und halb
1420 ml schwarzer Kaffee
120 g Kristallzucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Mischung in den Behälter **[3]**.
3. Drücken Sie **FRAPPÉ** (Kaffeetrink) **[17]**.
4. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
5. Drücken Sie **▶ || 20**, um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
6. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
7. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit Schlagsahne, Schokoladen- oder Karamellsoße und servieren Sie es.

Tips:

Wenn Sie den Modus **FRAPPÉ** verwenden: Gießen Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten in Ihre Tasse/Ihr Glas, damit das Getränk nicht zu schaumig wird.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

350 ml half and half
1420 ml black coffee
120 g granulated sugar
2 teaspoons vanilla extract

Preparation:

1. Mix all ingredients in a large bowl.
2. Add the mix into the container **[3]**.
3. Press **FRAPPÉ** [coffee drink] **[17]**.
4. Adjust the thickness, if required.
5. Press **▶ || 20** to start/pause/resume mixing.
6. When the drink is ready, a signal sounds.
7. Pour the drink. Garnish the drink as desired with whipped cream, chocolate or caramel sauce and serve it.

Tips:

When using the **FRAPPÉ** mode: Pour the drink within 30 minutes into your cup/jar to prevent the drink from becoming too frothy.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingredients:

350 ml crème légère
1420 ml café noir
120 g sucre cristallisé
2 petites cuillères Extrait de vanille

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Versez le mélange dans le réservoir [3].
3. Appuyez sur **FRAPPÉ** (boisson au café) [17].
4. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
5. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
6. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
7. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec de la crème chantilly, une sauce au chocolat ou caramel, puis servez.

Conseils :

Si vous utilisez le mode **FRAPPÉ** : Versez la boisson dans votre tasse/verre dans les 30 minutes afin que la boisson ne devienne pas trop mousseuse.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingrediënten:

350 ml half en half
1420 ml zwarte koffie
120 g kristalsuiker
2 theelepels vanille-extract

Bereiding:

1. Roer alle ingrediënten in een grote kom.
2. Giet het mengsel in de kom [3].
3. Druk op **FRAPPÉ** (koffiedrank) [17].
4. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
5. Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
6. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
7. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met slagroom, chocolade- of karamelsaus en serveer het.

Tips:

Als u de modus **FRAPPÉ** gebruikt. Giet de drank binnen 30 minuten in uw kop/glas om te voorkomen dat de drank te schuimerig wordt.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

350 ml pół na pół
1420 ml czarnej kawy
120 g cukru granulowanego
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

1. W dużej misce wymieszać wszystkie składniki.
2. Mieszaną włączyć do pojemnika [3].
3. Naciśnięć przycisk **FRAPPÉ** [napój kawowy] [17].
4. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
5. Naciśnięć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
6. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Przełączyć napój. W razie potrzeby udekorować bitą śmietaną, polewą czekoladową lub sosem karmelowym i podawać.

Wskazówki:

W trybie **FRAPPÉ**: Napój włączyć do filiżanki lub szklanki w ciągu 30 minut, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się napoju.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

350 ml půl a půl
1420 ml černé kávy
120 g krystalového cukru
2 čajové lžičky vanilkového extraktu

Příprava:

1. Smíchejte všechny ingredience ve velké míse.
2. Směs nalijte do nádoby [3].
3. Stiskněte **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17].
4. V případě potřeby upravte konzistenci.
5. Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
6. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
7. Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte šlehačkou, čokoládovou nebo karamelovou omáčkou dle chuti a podávejte.

Tipy:

Při použití režimu **FRAPPÉ**: Nalijte nápoj do svého šálku/své sklenice do 30 minut, aby nápoj nebyl příliš pěnivý.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

350 ml zmesi mlieka a smotany [1:1]
1420 ml čiernej kávy
120 g kryštálového cukru
2 čajové lyžičky vanilkového extraktu

Príprava:

1. Všetky přísady zmiešame vo veľkej miske.
2. Zmes dáme do nádržky [3].
3. Stlačíme **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17].
4. V prípade potreby prispôbime konzistenciu.
5. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
6. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
7. Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť šľahačkou, čokoládovou alebo karamelovou polevou a servírujeme.

Tipy:

Ak využívate režim **FRAPPÉ**: Nápoj si nalejte do šálky/pohára do 30 minút, aby príliš nepenil.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

(ES)

Ingredientes:

350 ml de leche y nata [a partes iguales]
1420 ml de café negro
120 g de azúcar granulado
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en una gran fuente.
2. Introduzca la mezcla en el depósito [3].
3. Pulse **FRAPPÉ** [bebida de café] [17].
4. Si lo desea, adapte la consistencia.
5. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
6. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
7. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con nata montada, salsa de chocolate o caramelo, y sirvala.

Consejos:

Si está utilizando el modo **FRAPPÉ**: Vierta la bebida en su taza/su vaso dentro de un margen de tiempo de 30 minutos para que no se quede demasiado espumosa.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

(DK)

Ingredienser:

350 ml Halb&Halb
1420 ml sort kaffe
120 g sukker
2 tsk. vaniljeekstrakt

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser i en stor skål.
2. Fyld blandingen i beholderen [3].
3. Tryk på **FRAPPÉ** [kaffedrik] [17].
4. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
5. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingprocessen.
6. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
7. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med flødeskum, chokolade- eller karamelsauce, og servér den.

Tips:

Når du anvender tilstanden **FRAPPÉ**: Hæld drikken i din kop/dit glas inden for 30 minutter, så drikken ikke bliver for skummende.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

(IT)

Ingredienti:

350 ml metè e metè
1420 ml di caffè nero
120 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Versare il composto nel contenitore [3].
3. Premere **FRAPPÉ** [bevanda al caffè] [17].
4. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
5. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► || [20].
6. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
7. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con panna montata, salsa al cioccolato o al caramello e servire.

Suggerimenti:

Quando si utilizza la modalità **FRAPPÉ**: Versare la bevanda nella tazza/bicchiere entro 30 minuti, in modo che la bevanda non diventi troppo spumosa.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

(HU)

Hozzávalók:

350 ml fele-fele

1420 ml feketekávé

120 g kristálycukor

2 teáskanál vaníliakivonat

Elkészítés:

1. Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
2. Tegye bele a keveréket a tartályba **[3]**.
3. Nyomja meg a **FRAPPÉ** [kávéalapú ital] gombot **[17]**.
4. Ha szükséges, állítson az állagon.
5. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a **▶||** gombot **[20]**.
6. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
7. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint tejszínhabbal, csokoládé- és karamellöntettel, és tálalja.

Tippek:

A **FRAPPÉ** mód használata esetén: Öntse az italt 30 percen belül a csészéjébe/poharába, hogy az ne habosodjon fel túlságosan.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

MATCHA-LATTE-FRAPPÉ/MATCHA LATTE FRAPPÉ/MATCHA LATTE FRAPPÉ/MATCHA-LATTE-FRAPPÉ/MATCHA LATTE FRAPPÉ/MATCHA-LATTE-FRAPPÉ/FRAPPÉ – příchut' MATCHA LATTE/MATCHA LATTE FRAPPÉ/MATCHA-LATTE-FRAPPÉ/FRAPPÉ AL LATTE MATCHA/MATCHA LATTE FRAPPÉ

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

1400 ml Matcha Latte
60 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Mischung in den Behälter **[3]**.
3. Drücken Sie **FRAPPÉ** [Kaffeegetränk] **[17]**.
4. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
5. Drücken Sie **[20]**, um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
6. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
7. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit Schlagsahne und servieren Sie es.

Tips:

Wenn Sie den Modus **FRAPPÉ** verwenden: Gießen Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten in Ihre Tasse/Ihr Glas, damit das Getränk nicht zu schaumig wird.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

1400 ml matcha latte
60 ml heavy cream

Preparation:

1. Mix all ingredients in a large bowl.
2. Add the mix into the container **[3]**.
3. Press **FRAPPÉ** [coffee drink] **[17]**.
4. Adjust the thickness, if required.
5. Press **[20]** to start/pause/resume mixing.
6. When the drink is ready, a signal sounds.
7. Pour the drink. Garnish the drink as desired with whipped cream and serve it.

Tips:

When using the **FRAPPÉ** mode: Pour the drink within 30 minutes into your cup/jar to prevent the drink from becoming too frothy.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingrédients:

1400 ml matcha latte
60 ml crème liquide

Préparation:

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Versez le mélange dans le réservoir **[3]**.

- Appuyez sur **FRAPPÉ** [boisson au café] [17].
- Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
- Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
- Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
- Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec de la crème chantilly, puis servez.

Conseils:

Si vous utilisez le mode **FRAPPÉ**: Versez la boisson dans votre tasse/verre dans les 30 minutes afin que la boisson ne devienne pas trop mousseuse.

* Remarque: Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingrediënten:

1400 ml Matcha Latte
60 ml slagroom

Bereiding:

- Roer alle ingrediënten in een grote kom.
- Giet het mengsel in de kom [3].
- Druk op **FRAPPÉ** [koffiedrank] [17].
- Indien gewenst, pas de consistentie aan.
- Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
- Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
- Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met slagroom en serveer het.

Tips:

Als u de modus **FRAPPÉ** gebruikt. Giet de drank binnen 30 minuten in uw kop/glas om te voorkomen dat de drank te schuimerig wordt.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

1400 ml Matcha Latte
60 ml bitej śmietany

Przygotowanie:

- W dużej misie wymieszać wszystkie składniki.
- Mieszankę wlać do pojemnika [3].
- Naciśnąć przycisk **FRAPPÉ** [napój kawowy] [17].
- W razie potrzeby dostosować konsystencję.

- Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
- Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Przelać napój. W razie potrzeby udekorować bitą śmietanką i podawać.

Wskazówki:

W trybie **FRAPPÉ**: Napój wlać do filiżanki lub szklanki w ciągu 30 minut, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się napoju.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

1400 ml matcha latte
60 ml šlehačky

Příprava:

- Smíchejte všechny ingredience ve velké míse.
- Směs nalijte do nádoby [3].
- Stiskněte **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17].
- V případě potřeby upravte konzistenci.
- Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
- Až bude nápoj hotový, zazní signál.
- Nalijte nápoj. V případě potřeby ozdobte nápoj šlehačkou a podávejte.

Tipy:

Při použití režimu **FRAPPÉ**: Nalijte nápoj do svého šálku/ své sklenice do 30 minut, aby nápoj nebyl příliš pěnivý.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

1400 ml matcha latte
60 ml šľahačky

Príprava:

- Všetky prísady zmiešame vo veľkej miske.
- Zmes dáme do nádržky [3].
- Stlačíme **FRAPPÉ** [kávový nápoj] [17].
- V prípade potreby prispôbime konzistenciu.
- Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
- Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
- Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť šľahačkou a servírujeme.

Typ:

Ak využíváte režim **FRAPPÉ**: Nápoj si nalejte do šálky/pohára do 30 minút, aby príliš nepenil.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

ES

Ingredientes:

1400 ml de latte de matcha

60 ml de nata montada

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en una gran fuente.
2. Introduzca la mezcla en el depósito [3].
3. Pulse **FRAPPÉ** [bebida de café] [17].
4. Si lo desea, adapte la consistencia.
5. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
6. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
7. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con nata montada, y sírvala.

Consejos:

Si está utilizando el modo **FRAPPÉ**: Vierta la bebida en su taza/su vaso dentro de un margen de tiempo de 30 minutos para que no se quede demasiado espumoso.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

DK

Ingredienser:

1400 ml Matcha Latte

60 ml flødeskum

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser i en stor skål.
2. Fyld blandingen i beholderen [3].
3. Tryk på **FRAPPÉ** [kaffedrik] [17].
4. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
5. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingprocessen.
6. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
7. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med flødeskum, og servér den.

Tips:

Når du anvender tilstanden **FRAPPÉ**: Hæld drikken i din kop/dit glas inden for 30 minutter, så drikken ikke bliver for skummende.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

IT

Ingredienti:

1400 ml di latte matcha

60 ml di panna da montare

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Versare il composto nel contenitore [3].
3. Premere **FRAPPÉ** [bevanda al caffè] [17].
4. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
5. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► || [20].
6. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
7. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con panna montata e servire.

Suggerimenti:

Quando si utilizza la modalità **FRAPPÉ**: Versare la bevanda nella tazza/bicchiere entro 30 minuti, in modo che la bevanda non diventi troppo spumosa.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

HU

Hozzávalók:

1400 ml Matcha latte

60 ml tejszín

Elkészítés:

1. Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
2. Tegye bele a keveréket a tartályba [3].
3. Nyomja meg a **FRAPPÉ** [kávéalapú ital] gombot [17].
4. Ha szükséges, állítson az állagon.
5. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ► || gombot [20].
6. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
7. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint tejszínhabbal, és tálalja.

Tipppek:

A **FRAPPÉ** mód használata esetén: Öntse az italt 30 percen belül a csészéjébe/poharába, hogy az ne habosodjon fel túlságosan.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

KALTER KAKAO-MILCH-SHAKE/COLD COCOA MILKSHAKE/MILK SHAKE AU CACAO FROID/KOUDE CACAO-MILKSHAKE/KAKAOWY KOKTAJL MLECZNY/STUDENÝ KAKAOVÝ KOKTEJL/STUDENÝ KAKAOVÝ MLIEČNY KOKTEJL/BATIDO FRÍO DE CHOCOLATE/KOLD KAKAOMILKSHAKE/MILKSHAKE FREDDO AL CACAO/HIDEG KAKAÓS-TEJES SHAKE

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség: 2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet tid/Tempo totale/Teljes idő: 45 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

30 g Kakaopulver
1300 ml Vollmilch
250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Mischung in den Behälter [3].
3. Drücken Sie **MILK SHAKE** (Milch-Shake) [24].
4. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
5. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.

6. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
7. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit Schlagsahne und Schokoladensoße und servieren Sie es.

Tips:

Wenn Sie den Modus **MILKSHAKE** verwenden: Gießen Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten in Ihre Tasse/Ihr Glas, damit das Getränk nicht zu schaumig wird.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

30 g cocoa powder
1300 ml whole milk
250 ml heavy cream

Preparation:

1. Mix all ingredients in a large bowl.
2. Add the mix into the container [3].
3. Press **MILK SHAKE** [24].
4. Adjust the thickness, if required.
5. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
6. When the drink is ready, a signal sounds.
7. Pour the drink. Garnish the drink as desired with whipped cream and chocolate sauce and serve it.

Tips:

When using the **MILKSHAKE** mode: Pour the drink within 30 minutes into your cup/jar to prevent the drink from becoming too frothy.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

(FR) (BE) (CH)

Ingrédients :

30 g cacao en poudre

1300 ml lait entier

250 ml crème liquide

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Versez le mélange dans le réservoir [3].
3. Appuyez sur **MILK SHAKE** [milk shake] [24].
4. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
5. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► [20].
6. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
7. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec de la crème chantilly et une sauce au chocolat, puis servez.

Conseils :

Si vous utilisez le mode **MILKSHAKE** : Versez la boisson dans votre tasse/verre dans les 30 minutes afin que la boisson ne devienne pas trop mousseuse.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingridiënten:

30 g cacao poeder

1300 ml volle melk

250 ml slagroom

Bereiding:

1. Roer alle ingrediënten in een grote kom.
2. Giet het mengsel in de kom [3].
3. Druk op **MILK SHAKE** [Milkshake] [24].
4. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
5. Druk op ► [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
6. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
7. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met slagroom en chocoladesaus en serveer het.

Tips:

Als u de modus **MILKSHAKE** gebruikt. Giet de drank binnen 30 minuten in uw kop/glas om te voorkomen dat de drank te schuimerig wordt.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

30 g kakao w proszku

1300 ml pełnego mleka

250 ml bitej śmietany

Przygotowanie:

1. W dużej misce wymieszać wszystkie składniki.
2. Mieszanę wlać do pojemnika [3].
3. Nacisnąć przycisk **MILK SHAKE** [koktajl mleczny] [24].
4. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
5. Nacisnąć przycisk ► [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
6. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Przełączyć napój. Według uznania udekorować bitą śmietaną oraz sosem czekoladowym i podawać.

Wskazówki:

W trybie **MILKSHAKE**: Napój wlać do filiżanki lub szklanki w ciągu 30 minut, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się napoju.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

30 g kakaového prášku

1300 ml plnotučného mléka

250 ml šlehačky

Příprava:

1. Smíchejte všechny ingredience ve velké míse.
2. Směs nalijte do nádoby [3].
3. Stlačte **MILK SHAKE** [mléčný koktejl] [24].
4. V případě potřeby upravte konzistenci.
5. Stiskněte ► [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
6. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
7. Nalijte nápoj. V případě potřeby ozdobte nápoj šlehačkou a čokoládovou omáčkou a podávejte.

Tipy:

Při použití režimu **MILKSHAKE**: Nalijte nápoj do svého šálku/své sklenice do 30 minut, aby nápoj nebyl příliš pěnivý.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

30 g kakaového prášku
1300 ml plnotučného mlieka
250 ml šľahačky

Príprava:

1. Všetky prísady zmiešame vo veľkej miske.
2. Zmes dáme do nádržky [3].
3. Stlačíme **MILK SHAKE** [mliečny kokteil] [24].
4. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
5. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
6. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
7. Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť šľahačkou čokoládovou polevou a servírujeme.

Tipy:

Ak využívate režim **MILKSHAKE**: Nápoj si nalejte do šálky/pohára do 30 minút, aby príliš nepenil.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

(ES)

Ingredientes:

30 g de cacao en polvo
1300 ml de leche entera
250 ml de nata montada

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en una gran fuente.
2. Introduzca la mezcla en el depósito [3].
3. Pulse **MILK SHAKE** [batido de leche] [24].
4. Si lo desea, adapte la consistencia.
5. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
6. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
7. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con nata montada y salsa de chocolate, y sírvala.

Consejos:

Si está utilizando el modo **MILKSHAKE**: Vierta la bebida en su taza/su vaso dentro de un margen de tiempo de 30 minutos para que no se quede demasiado espumosa.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

(DK)

Ingredienser:

30 g kakaopulver
1300 ml sødmælk
250 ml flødeskum

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser i en stor skål.
2. Fyld blandingen i beholderen [3].
3. Tryk på **MILK SHAKE** [mælkeshake] [24].
4. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
5. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingssproessen.
6. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
7. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med flødeskum og chokoladesauce, og servér den.

Tips:

Når du anvender tilstanden **MILKSHAKE**: Hæld drikken i din kop/dit glas inden for 30 minutter, så drikken ikke bliver for skummende.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

(IT)

Ingredienti:

30 g di cacao in polvere
1300 ml di latte intero
250 ml di panna da montare

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Versare il composto nel contenitore [3].
3. Premere **MILK SHAKE** [frullato di latte] [24].
4. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
5. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► || [20].
6. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
7. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con panna montata e salsa al cioccolato e servire.

Suggerimenti:

Quando si utilizza la modalità **MILKSHAKE**: Versare la bevanda nella tazza/bicchiere entro 30 minuti, in modo che la bevanda non diventi troppo spumosa.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

Hozzávalók:

30 g kakaópor

1300 ml magas zsírtartalmú tej

250 ml tejszín

Elkészítés:

1. Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
2. Tegye bele a keveréket a tartályba [3].
3. Nyomja meg a **MILK SHAKE** [milkshake] gombot [24].
4. Ha szükséges, állítson az állagon.
5. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ►|| gombot [20].
6. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
7. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint tejszínhabbal és csokoládéöntettel, és tálalja.

Tippek:

A **MILKSHAKE** mód használata esetén: Öntse az italt 30 percen belül a csészéjébe/poharába, hogy az ne habosodjon fel túlságosan.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

ERDBEER-MILCH-SHAKE/STRAWBERRY MILKSHAKE/MILK SHAKE À LA FRAISE/AARDBEIEN-MILKSHAKE/TRUSKAWKOWY KOKTAJL MLECZNY/JAHODOVÝ KOKTEJL/JAHODOVÝ MLIEČNY KOKTEJL/BATIDO DE FRESA/JORDBÆRMILKSHAKE/MILKSHAKE ALLE FRAGOLE/EPRES TEJES SHAKE

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 40 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

1000 ml Vollmilch
500 ml Schlagsahne
2 Teelöffel Vanilleextrakt
60 g Kristallzucker
120 ml Erdbeersirup

Zubereitung:

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Mischung in den Behälter [3].
3. Drücken Sie **MILK SHAKE** [Milch-Shake] [24].
4. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
5. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
6. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
7. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit Schlagsahne und Erdbeersoße und servieren Sie es.

Tips:

Wenn Sie den Modus **MILKSHAKE** verwenden: Gießen Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten in Ihre Tasse/ Ihr Glas, damit das Getränk nicht zu schaumig wird.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

1000 ml whole milk
500 ml heavy cream
2 teaspoons vanilla extract
60 g granulated sugar
120 ml strawberry syrup

Preparation:

1. Mix all ingredients in a large bowl.
2. Add the mix into the container [3].
3. Press **MILK SHAKE** [24].
4. Adjust the thickness, if required.
5. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
6. When the drink is ready, a signal sounds.
7. Pour the drink. Garnish the drink as desired with whipped cream and strawberry sauce and serve it.

Tips:

When using the **MILKSHAKE** mode: Pour the drink within 30 minutes into your cup/jar to prevent the drink from becoming too frothy.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

Ingédients :

1000 ml lait entier

500 ml crème liquide

2 petites cuillères Extrait de vanille

60 g sucre cristallisé

120 ml sirop de fraise

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Versez le mélange dans le réservoir [3].
3. Appuyez sur **MILK SHAKE** (milk shake) [24].
4. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
5. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► [20].
6. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
7. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec de la crème chantilly et une sauce à la fraise puis servez.

Conseils :

Si vous utilisez le mode **MILK SHAKE** : Versez la boisson dans votre tasse/verre dans les 30 minutes afin que la boisson ne devienne pas trop mousseuse.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

Ingrediënten:

1000 ml volle melk

500 ml slagroom

2 theelepels vanille-extract

60 g kristalsuiker

120 ml aardbeiensiroop

Bereiding:

1. Roer alle ingrediënten in een grote kom.
2. Giet het mengsel in de kom [3].
3. Druk op **MILK SHAKE** (Milkshake) [24].
4. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
5. Druk op ► [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
6. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
7. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met slagroom en aardbeisaus en serveer het.

Tips:

Als u de modus **MILK SHAKE** gebruikt. Giet de drank binnen 30 minuten in uw kop/glas om te voorkomen dat de drank te schuimerig wordt.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

Składniki:

1000 ml pełnego mleka

500 ml bitej śmietany

2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

60 g cukru granulowanego

120 ml syropu truskawkowego

Przygotowanie:

1. W dużej misce wymieszać wszystkie składniki.
2. Mieszaną wlać do pojemnika [3].
3. Nacisnąć przycisk **MILK SHAKE** (koktajl mleczny) [24].
4. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
5. Nacisnąć przycisk ► [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
6. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Przełączyć napój. Według uznania udekorować bitą śmietaną oraz sosem truskawkowym i podawać.

Wskazówki:

W trybie **MILK SHAKE**: Napój wlać do filiżanki lub szklanki w ciągu 30 minut, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu się napoju.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

Přísady:

1000 ml plnotučného mléka

500 ml šlehačky

2 čajové lžičky vanilkového extraktu

60 g krystalového cukru

120 ml jahodového sirupu

Příprava:

1. Smíchejte všechny ingredience ve velké misce.
2. Směs nalijte do nádoby [3].
3. Stlačte **MILK SHAKE** [mléčný koktejl] [24].
4. V případě potřeby upravte konzistenci.
5. Stiskněte ► [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.

6. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
7. Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte šlehačkou nebo jahodovou omáčkou dle chuti a podávejte.

Tipy:

Při použití režimu **MILKSHAKE**: Nalijte nápoj do svého šálku/své sklenice do 30 minut, aby nápoj nebyl příliš pěnivý.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

1000 ml plnotučného mlieka
500 ml šľahačky
2 čajové lyžičky vanilkového extraktu
60 g kryštálového cukru
120 ml jahodového sirupu

Príprava:

1. Všetky prísady zmiešame vo veľkej miske.
2. Zmes dáme do nádržky [3].
3. Stlačíme **MILK SHAKE** [mliečny kokteil] [24].
4. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
5. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
6. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
7. Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť šľahačkou jahodovou polevou a servírujeme.

Tipy:

Ak využíváte režim **MILKSHAKE**: Nápoj si nalejte do šálky/pohára do 30 minút, aby príliš nepenil.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

(ES)

Ingredientes:

1000 ml de leche entera
500 ml de nata montada
2 cucharaditas de extracto de vainilla
60 g de azúcar granulado
120 ml de sirope de fresas

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en una gran fuente.
2. Introduzca la mezcla en el depósito [3].
3. Pulse **MILK SHAKE** [batido de leche] [24].
4. Si lo desea, adapte la consistencia.
5. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.

6. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
7. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con nata montada y salsa de fresa, y sírvala.

Consejos:

Si está utilizando el modo **MILKSHAKE**: Vierta la bebida en su taza/su vaso dentro de un margen de tiempo de 30 minutos para que no se quede demasiado espumosa.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

(DK)

Ingredienser:

1000 ml sødmælk
500 ml flødeskum
2 tsk. vanilleekstrakt
60 g sukker
120 ml jordbærsirup

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser i en stor skål.
2. Fyld blandingen i beholderen [3].
3. Tryk på **MILK SHAKE** [mælkeshake] [24].
4. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
5. Tryk på knappen ► || [20] for at starte/stoppe/fortsætte blandingprocessen.
6. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
7. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med flødeskum og jordbærsauce, og servér den.

Tips:

Når du anvender tilstanden **MILKSHAKE**: Hæld drikken i din kop/dit glas inden for 30 minutter, så drikken ikke bliver for skummende.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

(IT)

Ingredienti:

1000 ml di latte intero
500 ml di panna da montare
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
60 g di zucchero semolato
120 ml di sciroppo di fragole

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Versare il composto nel contenitore [3].

3. Premere **MILK SHAKE** [frullato di latte] **[24]**.
4. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
5. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ► **||** **[20]**.
6. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
7. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con panna montata e salsa alle fragole e servire.

Suggerimenti:

Quando si utilizza la modalità **MILKSHAKE**: Versare la bevanda nella tazza/bicchiere entro 30 minuti, in modo che la bevanda non diventi troppo spumosa.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

(HU)

Hozzávalók:

1000 ml magas zsírtalmú tej
 500 ml tejszín
 2 teáskanál vaníliakivonat
 60 g kristálycukor
 120 ml eperszirup

Elkészítés:

1. Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
2. Tegye bele a keveréket a tartályba **[3]**.
3. Nyomja meg a **MILK SHAKE** [milkshake] gombot **[24]**.
4. Ha szükséges, állítson az állagon.
5. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ► **||** gombot **[20]**.
6. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
7. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint tejszínhabbal és eperöntettel, és tálalja.

Tippek:

A **MILKSHAKE** mód használata esetén: Öntse az italt 30 percen belül a csészéjébe/poharába, hogy az ne habosodjon fel túlságosan.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO-MARTINI/ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO MARTINI/ESPRESSO MARTINI

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

120 ml Wodka
120 ml Kaffeeликör
60 ml irische Sahne
700 ml kalt gebrühter Kaffee
500 ml Wasser

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter [3].
2. Drücken Sie **COCKTAIL** [18].
3. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
4. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
5. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
6. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben und servieren Sie es.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

120 ml vodka
120 ml coffee liqueur
60 ml Irish cream
700 ml cold brew coffee
500 ml water

Preparation:

1. Add all ingredients into the container [3].
2. Press **COCKTAIL** [18].
3. Adjust the thickness, if required.
4. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
5. When the drink is ready, a signal sounds.
6. Pour the drink. Garnish the drink as desired and serve it.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingredients:

120 ml vodka
120 ml liqueur au café
60 ml crème irlandaise
700 ml café liquide froid
500 ml eau

Préparation:

1. Mettez les ingrédients dans le réservoir [3].
2. Appuyez sur **COCKTAIL** [18].
3. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
4. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
5. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
6. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût, puis servez.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingrediënten:

120 ml wodka
120 ml koffielikeur
60 ml Ierse room
700 ml koud gezette koffie
500 ml water

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de kom [3].
2. Druk op **COCKTAIL** [18].
3. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
4. Druk op ►||[20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
5. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
6. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens en serveer het.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

120 ml wódki
120 ml likieru kawowego
60 ml śmietanki irlandzkiej
700 ml kawy parzonej na zimno
500 ml wody

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki włożyć umieścić w pojemniku [3].
2. Naciśnąć przycisk **COCKTAIL** [18].
3. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
4. Naciśnąć przycisk ►||[20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
5. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Przełączyć napój. Udekorować napój według uznania i podawać.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

120 ml vodky
120 ml kávového likéru
60 ml irské smetany
700 ml studené kávy
500 ml vody

Příprava:

1. Dejte všechny ingredience do nádoby [3].
2. Stiskněte **COCKTAIL** [18].
3. V případě potřeby upravte konzistenci.
4. Stiskněte ►||[20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
5. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
6. Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte dle chuti a podávejte.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

120 ml vodky
120 ml kávového likéru
60 ml írskoho likéru
700 ml cold brew
500 ml vody

Príprava:

1. Prísady dáme do nádržky [3].
2. Stlačíme **COCKTAIL** [18].
3. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
4. Stlačením ►||[20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
5. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
6. Nápoj nalejeme. Nápoj ľubovoľne ozdobíme a servírujeme.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

ES

Ingredientes:

120 ml de vodka
120 ml de licor de café
60 ml de nata irlandesa
700 ml de café infusionado en frío
500 ml de agua

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el depósito [3].
2. Pulse **COCKTAIL** [18].
3. Si lo desea, adapte la consistencia.
4. Pulse ►|| [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
5. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
6. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto, y sirvala.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

DK

Ingredienser:

120 ml vodka
120 ml kaffelikør
60 ml irsk flødelikør
700 ml koldbrygget kaffe
500 ml vand

Tilberedning:

1. Fyld alle ingredienser i beholderen [3].
2. Tryk på **COCKTAIL** [18].
3. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
4. Tryk på knappen ►|| [20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingsprocessen.
5. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
6. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag, og servér den.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

IT

Ingredienti:

120 ml di vodka
120 ml di liquore al caffè
60 ml di panna irlandese
700 ml di caffè freddo
500 ml di acqua

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore [3].
2. Premere **COCKTAIL** [18].
3. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
4. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ►|| [20].
5. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
6. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere e servirla.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

HU

Hozzávalók:

120 ml vodka
120 ml kávélikőr
60 ml ír krémlikőr
700 ml hidegen áztatott kávé
500 ml víz

Elkészítés:

1. Tegye bele az összes hozzávalót a tartályba [3].
2. Nyomja meg a **COCKTAIL** gombot [18].
3. Ha szükséges, állítson az állagon.
4. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ►|| gombot [20].
5. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
6. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint, és tálalja.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

APFELWEIN-SLUSHIE/APPLE CIDER SLUSH/GRANITÉ AU CIDRE/APPELCIDER-SLUSHIE/SLUSHIE Z JABŁEK I CYDRU/LEDOVÁ DRŮŽ Z JABLEČNÉHO VÍNA/LADOVÁ DRŮŽ – JABLKOVÝ CIDER/GRANIZADO DE SIDRA DE MANZANA/ÆBLECIDERSLUSHICE/GRANITA AL SIDRO/ALMABOROS JÉGKÁSA

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porcij/Raciones/Portioner/Portzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

Ingredients:

1200 ml apple cider
250 ml bourbon whiskey

Preparation:

1. Add all ingredients into the container [3].
2. Press **COCKTAIL** [18].
3. Adjust the thickness, if required.
4. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
5. When the drink is ready, a signal sounds.
6. Pour the drink. Garnish the drink as desired with a cinnamon stick and fresh apple slices and serve it.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

(FR) (BE) (CH)

Ingédients:

1200 ml cidre
250 ml whiskey bourbon

Préparation:

1. Mettez les ingrédients dans le réservoir [3].
2. Appuyez sur **COCKTAIL** [18].
3. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
4. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
5. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
6. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec un bâton de cannelle et des tranches de pomme fraîches, puis servez.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide

(DE) (AT) (BE) (CH)

Zutaten:

1200 ml Apfelwein
250 ml Bourbon-Whiskey

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter [3].
2. Drücken Sie **COCKTAIL** [18].
3. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
4. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
5. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
6. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit einer Zimtstange und frischen Apfelscheiben und servieren Sie es.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren

Ingrediënten:

1200 ml appelwijn
250 ml bourbon-whiskey

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de kom [3].
2. Druk op **COCKTAIL** [18].
3. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
4. Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
5. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
6. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met een kaneelstokje en verse appelschijfjes en serveer het.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren

Składniki:

1200 ml cydru jabłkowego
250 ml burbonowej whiskey

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki włożyć umieścić w pojemniku [3].
2. Naciśnąć przycisk **COCKTAIL** [18].
3. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
4. Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
5. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dzwinkowy.
6. Przebrać napój. Według uznania udekorować napój laską cynamonu i świeżymi plasterkami jabłka, a następnie podawać.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu

Prísady:

1200 ml jablečného vína
250 ml bourbon whiskey

Příprava:

1. Dejte všechny ingredience do nádoby [3].
2. Stiskněte **COCKTAIL** [18].
3. V případě potřeby upravte konzistenci.
4. Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.

5. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
6. Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte skořicovou kůrou čerstvými řezy jablka dle chuti a podávejte.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny

Prísady:

1200 ml jablkového cideru
250 ml Bourbonu

Príprava:

1. Prísady dáme do nádržky [3].
2. Stlačíme **COCKTAIL** [18].
3. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
4. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
5. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
6. Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť škoricovou tyčinkou a plátkami jablka a servírujeme.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny

Ingredientes:

1200 ml de sidra
250 ml de whiskey bourbon

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el depósito [3].
2. Pulse **COCKTAIL** [18].
3. Si lo desea, adapte la consistencia.
4. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
5. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
6. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con una ramita de canela y una rodaja de manzana recién cortada, y sírvala.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido

Ingredienser:

1200 ml æblevin
250 ml bourbon-whiskey

Tilberedning:

1. Fyld alle ingredienser i beholderen [3].
2. Tryk på **COCKTAIL** [18].

3. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
4. Tryk på knappen ►||20 for at starte/stoppe/ fortsætte blandingprocessen.
5. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
6. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med en kanelstang og friske æbleskiver, og server den.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen

IT

Ingredienti:

1200 ml di sidro

250 ml di whiskey Bourbon

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore [3].
2. Premere **COCKTAIL** [18].
3. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
4. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ►||20.
5. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
6. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con una stecca di cannella e fette di mela fresca e servire.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido

HU

Hozzávalók:

1200 ml almabor

250 ml Bourbon Whiskey

Elkészítés:

1. Tegye bele az összes hozzávalót a tartályba [3].
2. Nyomja meg a **COCKTAIL** gombot [18].
3. Ha szükséges, állítson az állagon.
4. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ►|| gombot [20].
5. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
6. Öntse be az italt. Díszítse az italt (zls szerint) fahéjrúddal és friss almaszeletekkel, és tálalja.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az ürtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is

ROTWEIN-SLUSHIE/RED WINE SLUSH/GRANITÉ AU VIN ROUGE/RODE WIJN-SLUSHIE/SLUSH Z CZERWONEGO WINA/LEDOVÁ DRŤ Z ČERVENÉHO VÍNA/LADOVÁ DRŤ – príchuť ČERVENÉ VÍNO/GRANIZADO DE VINO TINTO/RØDVINSSLUSHICE/GRANITA AL VINO ROSSO/VÖRÖSBOROS JÉGKÁSA

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porcij/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 60 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

600 ml Rotwein
80 ml Orangenlikör oder Weinbrand
700 ml Orangensaft
3 Esslöffel hellbrauner Zucker

Zubereitung:

1. Verrühren Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Mischung in den Behälter [3].
3. Drücken Sie **WINE** [Wein] [23].
4. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
5. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
6. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
7. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben und servieren Sie es.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

600 ml red wine
80 ml orange liqueur or brandy
700 ml orange juice
3 tablespoons light brown sugar

Preparation:

1. Mix all ingredients in a large bowl.
2. Add the mix into the container [3].
3. Press **WINE** [23].
4. Adjust the thickness, if required.
5. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
6. When the drink is ready, a signal sounds.
7. Pour the drink. Garnish the drink as desired and serve it.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingédients:

600 ml vin rouge
80 ml liqueur d'orange ou eau-de-vie
700 ml jus d'orange
3 cuillères à soupe sucre roux clair

Préparation:

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand saladier.
2. Versez le mélange dans le réservoir [3].
3. Appuyez sur **WINE** [vin] [23].
4. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
5. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].

- Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
- Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût, puis servez.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

(NL) (BE)

Ingrediënten:

600 ml rode wijn
80 ml sinaasappellikeur of brandewijn
700 ml sinaasappelsap
3 eetlepels lichtbruine suiker

Bereiding:

- Roer alle ingrediënten in een grote kom.
- Giet het mengsel in de kom [3].
- Druk op **WINE** [Wijn] [23].
- Indien gewenst, pas de consistentie aan.
- Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
- Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
- Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens en serveer het.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

(PL)

Składniki:

600 ml czerwonego wina
80 ml likieru pomarańczowego lub brandy
700 ml soku pomarańczowego
3 łyżki jasnego brązowego cukru

Przygotowanie:

- W dużej misce wymieszać wszystkie składniki.
- Mieszankę wlać do pojemnika [3].
- Naciśnąć przycisk **WINE** [wino] [23].
- W razie potrzeby dostosować konsystencję.
- Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
- Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Przelać napój. Udekorować napój według uznania i podawać.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

(CZ)

Přísady:

600 ml červeného vína
80 ml pomerančového likéru nebo brandy
700 ml pomerančové šťávy
3 lžice světle hnědého cukru

Příprava:

- Smíchejte všechny ingredience ve velké míse.
- Směs nalijte do nádoby [3].
- Stiskněte **WINE** [vino] [23].
- V případě potřeby upravte konzistenci.
- Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.
- Až bude nápoj hotový, zazní signál.
- Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte dle chuti a podávejte.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

(SK)

Prísady:

600 ml červeného vína
80 ml pomarančového likéru alebo brandy
700 ml pomarančového džúsu
3 polievkové lyžice hnedého cukru

Príprava:

- Všetky prísady zmiešame vo veľkej miske.
- Zmes dáme do nádžky [3].
- Stlačíme **WINE** [vino] [23].
- V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
- Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
- Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
- Nápoj nalejeme. Nápoj ľubovoľne ozdobíme a servírujeme.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

(ES)

Ingredientes:

600 ml de vino rojo
80 ml de licor de naranja o brandy
700 ml de zumo de naranja
3 cucharadas de azúcar moreno claro

Preparación:

- Mezcle todos los ingredientes en una gran fuente.
- Introduzca la mezcla en el depósito [3].
- Pulse **WINE** [vino] [23].

4. Si lo desea, adapte la consistencia.
5. Pulse ►||20 para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
6. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
7. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto, y sírvala.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

(DK)

Ingredienser:

600 ml rødvin
80 ml appelsinlikør eller brandy
700 ml appelsinsaft
3 spsk. lysebrun sukker

Tilberedning:

1. Bland alle ingredienser i en stor skål.
2. Fyld blandingen i beholderen [3].
3. Tryk på **WINE** [vin] [23].
4. Tilpas konsistensen efter smag og behag.
5. Tryk på knappen ►||20 for at starte/stoppe/ fortsætte blandingsprocessen.
6. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
7. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag, og servér den.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

(IT)

Ingredienti:

600 ml di vino rosso
80 ml di liquore all'arancia o brandy
700 ml di succo d'arancia
3 cucchiari di zucchero di canna chiaro

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola grande.
2. Versare il composto nel contenitore [3].
3. Premere **WINE** [vino] [23].
4. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
5. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ►||20.
6. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
7. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere e servirla.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

(HU)

Hozzávalók:

600 ml vörösbör
80 ml narancslikör vagy konyak
700 ml narancslé
3 evőkanál barnacukor

Elkészítés:

1. Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
2. Tegye bele a keveréket a tartályba [3].
3. Nyomja meg a **WINE** [bor] gombot [23].
4. Ha szükséges, állítson az állagon.
5. A keverés indításához /leállításához/folytatásához nyomja meg a ►|| gombot [20].
6. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
7. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint, és tálalja.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

FROZEN MIMOSA/FROZEN MIMOSA/MIMOSA GLACÉ/FROZEN MIMOSA/MROŽONE MIMOSY/FROZEN MIMOSA/LADOVÁ MIMÓZA/MIMOSA GRANIZADA/FROSSEN MIMOSA/FROZEN MIMOSA/FROZEN MIMOSA

Menge/Amount/Quantité/Hoeveelheid/Ilość/Množství/Množstvo/Cantidad/Mængde/Quantità/Mennyiség:
2 – 8 Portionen/Servings/Portions/Porties/Porcji/Porci/Porci/Raciones/Portioner/Porzioni/Adag
Gesamtzeit/Total time/Temps total/Totale tijd/Czas całkowity/Celkový čas/Celkový čas/Tiempo total/Samlet
tid/Tempo totale/Teljes idő: 65 min *



DE AT BE CH

Zutaten:

600 ml Orangensaft
800 ml Prosecco oder Champagner

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter [3].
2. Drücken Sie **WINE** [Wein] [23].
3. Falls gewünscht, passen Sie die Konsistenz an.
4. Drücken Sie ► || [20], um den Mischvorgang zu starten/anzuhalten/fortzuführen.
5. Wenn das Getränk fertig ist, ertönt ein Signal.
6. Gießen Sie das Getränk ein. Garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit Orangenscheiben und servieren Sie es.

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

GB IE NI CY MT

Ingredients:

600 ml orange juice
800 ml Prosecco or Champagne

Preparation:

1. Add all ingredients into the container [3].
2. Press **WINE** [23].
3. Adjust the thickness, if required.
4. Press ► || [20] to start/pause/resume mixing.
5. When the drink is ready, a signal sounds.
6. Pour the drink. Garnish the drink as desired with orange slices and serve it.

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

FR BE CH

Ingédients :

600 ml jus d'orange
800 ml Prosecco ou champagne

Préparation :

1. Mettez les ingrédients dans le réservoir [3].
2. Appuyez sur **WINE** [vin] [23].
3. Si vous le souhaitez, ajustez la consistance.
4. Pour démarrer le processus du mélange/mettre en pause/continuer, appuyez sur ► || [20].
5. Un signal sonore retentit lorsque la boisson est prête.
6. Versez la boisson. Garnissez la boisson selon votre goût avec des tranches d'orange, puis servez.

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

Ingrediënten:

600 ml sinaasappelsap

800 ml prosecco of champagne

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de kom [3].
2. Druk op **WINE** [Wijn] [23].
3. Indien gewenst, pas de consistentie aan.
4. Druk op ► || [20] om het mengproces te starten/stoppen/voort te zetten.
5. Als de drank klaar is, is er een signaal te horen.
6. Giet de drank uit. Garneer de drank naar wens met sinaasappelschijfjes en serveer het.

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

Składniki:

600 ml soku pomarańczowego

800 ml Prosecco lub szampana

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki włożyć umieścić w pojemniku [3].
2. Naciśnąć przycisk **WINE** [wino] [23].
3. W razie potrzeby dostosować konsystencję.
4. Naciśnąć przycisk ► || [20], aby rozpocząć, zatrzymać lub wznowić proces miksowania.
5. Gdy napój będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Przełać napój. W razie potrzeby udekorować plasterkami pomarańczy i podawać.

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

Přísady:

600 ml pomerančové šťávy

800 ml prosecca nebo šampaňského

Příprava:

1. Dejte všechny ingredience do nádoby [3].
2. Stiskněte **WINE** [vino] [23].
3. V případě potřeby upravte konzistenci.
4. Stiskněte ► || [20] pro spuštění/pozastavení/obnovení procesu míchání.

5. Až bude nápoj hotový, zazní signál.
6. Nalijte nápoj. Nápoj ozdobte dílky pomeranče dle chuti a podávejte.

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

Prísady:

600 ml pomarančového džúsu

800 ml prosecca alebo šampanského

Príprava:

1. Prísady dáme do nádržky [3].
2. Stlačíme **WINE** [vino] [23].
3. V prípade potreby prispôsobíme konzistenciu.
4. Stlačením ► || [20] spustíme/zastavíme/pokračujeme v mixovaní.
5. Keď je nápoj hotový, zaznie signál.
6. Nápoj nalejeme. Nápoj môžeme ozdobiť plátkami pomaranča a servírujeme.

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

Ingredientes:

600 ml de zumo de naranja

800 ml de prosecco o champán

Preparación:

1. Introduzca todos los ingredientes en el depósito [3].
2. Pulse **WINE** [vino] [23].
3. Si lo desea, adapte la consistencia.
4. Pulse ► || [20] para iniciar/detener/reanudar el proceso de mezcla.
5. Cuando la bebida esté lista sonará una señal.
6. Vierta la bebida. Decore la bebida a su gusto con rodajas de naranja, y sírvala.

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

Ingredienser:

600 ml appelsinsaft

800 ml prosecco eller champagne

Tilberedning:

1. Fyld alle ingredienser i beholderen [3].
2. Tryk på **WINE** [vin] [23].
3. Tilpas konsistensen efter smag og behag.

4. Tryk på knappen ►||[20] for at starte/stoppe/ fortsætte blandingsprocessen.
5. Der afgives et lydsignal, når drikken er klar.
6. Hæld drikken op. Pynt drikken efter smag og behag med appelsinskiver, og servér den.

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

IT

Ingredienti:

600 ml di succo d'arancia

800 ml di prosecco o champagne

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel contenitore [3].
2. Premere **WINE** [vino] [23].
3. Se lo si desidera, regolare la consistenza.
4. Per avviare / fermare / continuare il processo di miscelazione, premere ►||[20].
5. Quando la bevanda è pronta, si sente un segnale acustico.
6. Versare la bevanda. Guarnire la bevanda a piacere con fette d'arancia e servire.

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

HU

Hozzávalók:

600 ml narancslé

800 ml Prosecco vagy pezsgő

Elkészítés:

1. Tegye bele az összes hozzávalót a tartályba [3].
2. Nyomja meg a **WINE** [bor] gombot [23].
3. Ha szükséges, állítson az állagon.
4. A keverés indításához/leállításához/folytatásához nyomja meg a ►|| gombot [20].
5. Amikor az ital elkészült, egy hangjelzés hallható.
6. Öntse be az italt. Díszítse az italt ízlés szerint narancsszeletekkel, és tálalja.

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

ERSTELLEN SIE IHR EIGENES SLUSHIE

Mit Sirup, Extrakten und aromatisierten Getränkepulvern

Menge: 2 – 8 Portionen

Gesamtzeit: 70 min *

Modus: SLUSHIE 

BASIS	ZUTATEN
Aromatisierter Sirup	250 ml aromatisierter Sirup [z. B. Himbeere, Traube, Grapefruit, grüner Apfel, Limette, Mango, Orange, Ananas, Granatapfel, Wassermelone] 1200 ml Wasser
Konzentrat	1 Esslöffel Konzentrat [z. B. Kokosnuss, Zitrone, Limette, Orange, Erdbeere] 120 g Zucker 6 Tropfen Lebensmittelfarbe [optional] 1400 ml Wasser
Getränkepulver	120 g Getränkepulver [z. B. Himbeere, Kirsche, Fruchtpunsch, Traube, Eistee, Limonade, Zitrone-Limette-Elektrolyte] 1400 ml Wasser

Mit zubereiteten Getränken

Menge: 1 000 ml

Gesamtzeit: 70 min *

Modus: SLUSHIE 

BASIS	GESCHMACKSRICHTUNG
Gesüßter Eistee	Pfirsich-Eistee
	Granatapfel-Eistee
	Ananas-Eistee
	Passionsfrucht-Eistee
	Mango-Eistee
Gesüßte Limonade	Preiselbeer-Erdbeer-Limonade
	Mango-Limonade
	Pfirsich-Limonade
	Orangen-Limonade
Limonade	Kirsch-Limonade
	Granatapfel-Limonade

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

BASIS	GESCHMACKSRICHTUNG
Zitronen-Limetten-Soda	Party-Punsch
Cola	Kirsch-Cola
Orangensaft	Preiselbeer-Orange
Pfirsichnektar	
Granatapfelsaft	
Ananassaft	
Passionsfruchtnektar	
Mangonektar	
Cranberry-Erdbeer-Saft	
Orangensaft	
Kirschsafft	
Fruchtpunsch	
Cranberrysaft	

KREIEREN SIE IHR/EN EIGENEN/S MILCH-SHAKE/FRAPPÉ

Mit Sirup, Getränkepulver, aromatisierter Milch und Kaffeegetränken

Menge: 2 – 8 Portionen

Gesamtzeit: 70 min *

BASIS	ZUTATEN	MODUS
Sirup/ Soßen	1000 ml Vollmilch 550 ml Schlagsahne 1 Esslöffel Vanilleextrakt 80 g Kristallzucker 160 ml aromatisierter Sirup/Soße [z. B. Erdbeere, Karamell, Schokolade, Kaffee]	MILK SHAKE [Milch-Shake] ²⁴
Getränkepulver	300 g Getränkepulver [z. B. Erdbeere, Schokolade, Kaffee] 1200 ml Vollmilch 250 ml Schlagsahne	MILK SHAKE [Milch-Shake] ²⁴

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

BASIS	ZUTATEN	MODUS
Aromatisierte Milch	1200 ml aromatisierte Milch [z. B. Erdbeere, Schokolade, Kaffee] 250 ml Schlagsahne 250 g Kristallzucker	MILK SHAKE [Milch-Shake] ^[24]
Kaffeegetränk	1400 ml Kaffeegetränk [z. B. Mokka, Cappuccino, Milchkaffee, Matcha-Milchkaffee] 60 ml Schlagsahne	FRAPPÉ [Kaffeegetränk] ^[17]

KREIEREN SIE IHREN EIGENEN COCKTAIL

Mit Saft oder Limonade und Alkohol

Menge: 2 – 8 Portionen

Gesamtzeit: 70 min *

REZEPT	BASIS-GETRÄNK (1200 ml)	ALKOHOL (250 ml)	MODUS
Cape Codder	Preiselbeersaft	Wodka	COCKTAIL ^[17] oder WINE [Wein] ^[23]
Bellini	Pfirsichnektar	Champagner	
Screwdriver	Orangensaft	Wodka	
Greyhound	Grapefruitsaft	Gin	
Bloody Mary	Tomatensaft	Wodka	
Zimt-Whiskey-Apfelwein	Apfelwein	Zimt-Whiskey	
Soda- und Alkohol-Kombination	Soda	beliebig	
Whiskey-Cola	Cola	Whiskey	
Rum-Cola	Cola	Rum	
Paloma	Grapefruit-Soda	Tequila	
Whiskey-Ingwer	Ingwer-Limonade	Whiskey	
Limonade mit Schuss	Limonade	Wodka	
Dark and Stormy	Ingwer-Limonade	Rum	

* Hinweis: Die Gesamtzeit kann je nach Zutaten, Volumen und Anfangstemperatur der Flüssigkeit variieren.

CREATE YOUR OWN SLUSHIE

With syrup, extract, and flavoured drink powders

Amount: 2 – 8 Servings

Total time: 70 min *

Mode: SLUSHIE 25

BASE	INGREDIENTS
Flavoured syrup	250 ml flavoured syrup (e.g. raspberry, grape, grapefruit, green apple, lime, mango, orange, pineapple, pomegranate, watermelon) 1200 ml water
Extract	1 tablespoon extract (e.g. coconut, lemon, lime, orange, strawberry) 120 g sugar 6 drops food colouring (optional) 1400 ml water
Powdered drink	120 g powdered drink (e.g. raspberry, cherry, fruit punch, grape, iced tea, lemonade, lemon-lime electrolytes) 1400 ml water

With prepared drinks

Amount: 1000 ml

Total time: 70 min *

Mode: SLUSHIE 25

BASE	FLAVOUR
Sweetened iced tea	Peach iced tea
	Pomegranate iced tea
	Pineapple iced tea
	Passion fruit iced tea
	Mango iced tea
Sweetened lemonade	Cranberry strawberry lemonade
	Mango lemonade
	Peach lemonade
	Orange lemonade
Lemonade	Cherry lemonade
	Pomegranate lemonade

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

BASE	FLAVOUR
Lemon lime soda	Party punch
Cola	Cherry cola
Orange juice	Cranberry orange
Peach nectar	
Pomegranate juice	
Pineapple juice	
Passion fruit nectar	
Mango nectar	
Cranberry-strawberry juice	
Orange juice	
Cherry juice	
Fruit punch	
Cranberry juice	

CREATE YOUR OWN MILKSHAKE/FRAPPÉ

with syrup, milk powder, flavoured milk, and coffee drinks

Amount: 2 – 8 Servings
Total time: 70 min *

BASE	INGREDIENTS	MODE
Syrup/sauces	1000 ml whole milk 550 ml heavy cream 1 tablespoon vanilla extract 80 g granulated sugar 160 ml flavoured syrup/sauce (e.g. strawberry, caramel, chocolate, coffee)	MILK SHAKE ²⁴
Powdered drink	300 g powdered drink (e.g. strawberry, chocolate, coffee) 1200 ml whole milk 250 ml heavy cream	MILK SHAKE ²⁴

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

BASE	INGREDIENTS	MODE
Flavoured milk	1200 ml flavoured milk [e.g. strawberry, chocolate, coffee] 250 ml heavy cream 250 g granulated sugar	MILK SHAKE ²⁴
Coffee drink	1400 ml coffee drink [e.g. mocha, cappuccino, macchiato, matcha latte] 60 ml heavy cream	FRAPPÉ [coffee drink] ¹⁷

CREATE YOUR OWN COCKTAIL

with juice or soda and alcohol

Amount: 2 – 8 Servings

Total time: 70 min *

RECIPE	BASE DRINK (1200 ml)	ALCOHOL (250 ml)	MODE
Cape Codder	Cranberry juice	Vodka	COCKTAIL ¹⁷ or WINE ²³
Bellini	Peach nectar	Champagne	
Screwdriver	Orange juice	Vodka	
Greyhound	Grapefruit juice	Gin	
Bloody Mary	Tomato juice	Vodka	
Cinnamon whiskey apple cider	Apple cider	Cinnamon whiskey	
Soda and alcohol combination	Soda	any	
Whiskey cola	Cola	Whiskey	
Rum cola	Cola	Rum	
Paloma	Grapefruit soda	Tequila	
Whiskey Ginger	Ginger ale	Whiskey	
Spiked lemonade	Lemonade	Vodka	
Dark and Stormy	Ginger beer	Rum	

* Note: The total time may vary depending on the ingredients, volume, and starting temperature of the liquid.

CRÉEZ VOTRE PROPRE GRANITÉ

Avec des sirops, extraits et poudres aromatisées pour boissons

Quantité : 2–8 portions

Temps total : 70 min *

Mode : SLUSHIE 

BASE	INGRÉDIENTS
Sirop aromatisé	250 ml sirop aromatisé [par ex. framboise, raisin, pamplemousse, pomme verte, citron vert, mangue, orange, ananas, grenade, pastèque] 1200 ml eau
Concentré	1 cuillère à soupe de concentré [par ex. noix de coco, citron, citron vert, orange, fraise] 120 g sucre 6 gouttes Colorant alimentaire [facultatif] 1400 ml eau
Boisson en poudre	120 g boisson en poudre [par ex. framboise, cerise, punch aux fruits, raisin, thé glacé, limonade, électrolytes citron et citron vert] 1400 ml eau

Avec des boissons préparées

Quantité : 1000 ml

Temps total : 70 min *

Mode : SLUSHIE 

BASE	SAVEUR
Thé glacé sucré	Thé glacé à la pêche
	Thé glacé à la grenade
	Thé glacé à l'ananas
	Thé glacé au fruit de la passion
	Thé glacé à la mangue
Limonade sucrée	Limonade aux airelles et aux fraises
	Limonade à la mangue
	Limonade à la pêche
	limonade à l'orange

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

BASE	SAVEUR
Limonade	Limonade à la cerise
	Limonade à la grenade
Limonade au citron et citron vert	Punch party
Coca-cola	Coca-cola cherry
Jus d'orange	Airelle et orange
Nectar de pêche	
Jus de grenade	
Jus d'ananas	
Nectar de fruit de la passion	
Nectar de mangue	
Jus de canneberge et fraise	
Jus d'orange	
Jus de cerise	
Punch aux fruits	
Jus de canneberge	

CRÉEZ VOTRE PROPRE MILK SHAKE/FRAPPÉ

Avec du sirop, des boissons en poudre, du lait aromatisé et des boissons à base de café

Quantité : 2–8 portions

Temps total : 70 min *

BASE	INGRÉDIENTS	MODE
Sirop/sauce	1000 ml lait entier 550 ml crème liquide 1 cuillère à soupe Extrait de vanille 80 g sucre cristallisé 160 ml sirop/sauce aromatisé(e) [par ex. fraise, caramel, chocolat, café]	MILK SHAKE [milk shake] 24
Boisson en poudre	300 g boisson en poudre [par ex. fraise, chocolat, café] 1200 ml lait entier 250 ml crème liquide	MILK SHAKE [milk shake] 24
Lait aromatisé	1200 ml lait aromatisé [par ex. fraise, chocolat, café] 250 ml crème liquide 250 g sucre cristallisé	MILK SHAKE [milk shake] 24
Boisson au café	1400 ml boisson au café [par ex. moka, cappuccino, café au lait, café au lait matcha] 60 ml crème liquide	FRAPPÉ [boisson au café] 17

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

CRÉEZ VOTRE PROPRE COCKTAIL

Avec du jus ou de la limonade et de l'alcool

Quantité : 2–8 portions

Temps total : 70 min *

RECETTE	BOISSON DE BASE (1200 ml)	ALCOOL (250 ml)	MODE
Cape Codder	Jus d'airelles	Vodka	COCKTAIL ¹⁷ ou WINE (vin) ²³
Bellini	Nectar de pêche	Champagne	
Screwdriver	Jus d'orange	Vodka	
Greyhound	Jus de pamplemousse	Gin	
Bloody Mary	Jus de tomate	Vodka	
Cidre à la cannelle et au whiskey	Cidre	whiskey et cannelle	
Combinaison boisson gazeuse et alcool	Boisson gazeuse	au choix	
whiskey coca	Coca-cola	whiskey	
Rhum coca	Coca-cola	Rhum	
Paloma	Boisson gazeuse au pamplemousse	Tequila	
whiskey au gingembre	Limonade au gingembre	whiskey	
Limonade avec un alcool	Limonade	Vodka	
Dark and stormy	Limonade au gingembre	Rhum	

* Remarque : Le temps total peut varier en fonction des ingrédients, du volume et de la température initiale du liquide.

MAAK UW EIGEN SLUSHIE

Met siroop, extracten en gearomatiseerde drankpoeders

Hoeveelheid: 2–8 porties

Totale tijdsduur: 70 min *

Modus: SLUSHIE 25

VOET	INGREDIËNTEN
Gearomatiseerde siroop	250 ml gearomatiseerde siroop [bijv. framboos, druif, grapefruit, groene appel, limoen, mango, sinaasappel, ananas, granaatappel, watermeloen] 1200 ml water
Concentraat	1 eetlepel concentraat [bijv. kokosnoot, citroen, limoen, sinaasappel, aardbei] 120 g suiker 6 druppels voedingskleurstof [optioneel] 1400 ml water
Drankpoeder	120 g drankpoeder [bijv. framboos, kers, fruitpunch, druif, ijsthee, limonade, citroen-limoen-elektrolyten] 1400 ml water

Met bereide dranken

Hoeveelheid: 1000 ml

Totale tijdsduur: 70 min *

Modus: SLUSHIE 25

VOET	SMAAKRICHTING
Gezoete ijsthee	Perzik-ijsthee
	Granaatappel-ijsthee
	Ananas-ijsthee
	Passievrucht-ijsthee
	Mango-ijsthee
Gezoete limonade	Veenbes-aardbei-limonade
	Mango-limonade
	Perzik-limonade
	Sinaasappel-limonade
Limonade	Kers-limonade
	Granaatappel-limonade

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

VOET	SMAAKRICHTING
Citroen-limoen-soda	Party-punch
Cola	Kersen-cola
Sinaasappelsap	Veenbes-sinaasappel
Perzik-nectar	
Granaatappelsap	
Ananassap	
Passievrucht-nectar	
Mango-nectar	
Cranberry-aardbeien-sap	
Sinaasappelsap	
Kersensap	
Vruchtenpunch	
Cranberrysap	

CREËER UW EIGEN MILKSHAKE/FRAPPÉ

Met siroop, drankpoeder gearomatiseerde melk en koffiedranken

Hoeveelheid: 2–8 porties

Totale tijdsduur: 70 min *

BASIS	INGREDIËNTEN	MODUS
Siroop/ sauzen	1000 ml volle melk 550 ml slagroom 1 eetlepel vanille-extract 80 g kristalsuiker 160 ml gearomatiseerde siroop/saus [bijv. aardbei, karamel, chocolade, koffie]	MILK SHAKE [Milkshake] ²⁴
Drankpoeder	300 g drankpoeder [bijv. aardbei, chocolade, koffie] 1200 ml volle melk 250 ml slagroom	MILK SHAKE [MilkShake] ²⁴

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

BASIS	INGREDIËNTEN	MODUS
Gearomatiseerde melk	1200 ml gearomatiseerde melk [bijv. aarbei, chocolade, koffie] 250 ml slagroom 250 g kristalsuiker	MILK SHAKE [MilkShake] ²⁴
Koffiedrank	1400 ml koffiedrank [bijv. mokka, cappuccino, koffie met melk, matcha-koffie met melk] 60 ml slagroom	FRAPPÉ [koffiedrank] ¹⁷

MAAK UW EIGEN COCKTAIL

Met sap of limonade en alcohol

Hoeveelheid: 2–8 porties

Totale tijdsduur: 70 min *

RECEPT	BASISDRANK (1200 ml)	ALCOHOL (250 ml)	MODUS
Cape Codder	Veenbessensap	Wodka	COCKTAIL ¹⁷ of WINE [Wijn] ²³
Bellini	Perzik-nectar	Champagne	
Screwdriver	Sinaasappelsap	Wodka	
Greyhound	Grapefruitsap	Gin	
Bloody Mary	Tomatensap	Wodka	
Kaneel-whiskey-appelwijn	Appelwijn	Kaneel-whiskey	
Soda- en alcohol-combinatie	Soda	naar wens	
Whiskey-cola	Cola	Whiskey	
Rum-cola	Cola	Rum	
Paloma	Grapefruit-soda	Tequila	
Whiskey-gember	Gember-limonade	Whiskey	
Limonade met een scheutje alcohol	Limonade	Wodka	
Dark and stormy	Gember-limonade	Rum	

* Tip: De totale tijd kan afhankelijk van de ingrediënten, het volume en de begintemperatuur van de vloeistof variëren.

TWORZENIE WŁASNEGO SLUSHIE

Z syropami, ekstraktami i aromatyzowanymi proszkami do napojów

Ilość: 2–8 porcji
Czas całkowity: 70 min *
Tryb: SLUSHIE 25

PODSTAWA	SKŁADNIKI
Syrop smakowy	250 ml syropu smakowego [np. malinowego, winogronowego, grejpfrutowego, zielone jabłko, limonkowego, mango, pomarańczowego, ananasowego, granatowego, arbuzowego] 1200 ml wody
Koncentrat	1 łyżka koncentratu [np. kokosowego, cytrynowego, limonkowego, pomarańczowego, truskawkowego] 120 g cukru 6 kropli barwnika spożywczego [opcjonalnie] 1400 ml wody
Proszek do napojów	120 g proszku do napojów [np. malinowy, wiśniowy, poncz owocowy, winogronowy, mrożona herbata, lemoniada, elektrolity cytrynowo-limonkowe] 1400 ml wody

Z gotowymi napojami

Ilość: 1000 ml
Czas całkowity: 70 min *
Tryb: SLUSHIE 25

PODSTAWA	SMAK
Słodzona mrożona herbata	Mrożona herbata brzoskwiniowa
	Mrożona herbata z granatem
	Mrożona herbata z ananasem
	Mrożona herbata z marakują
	Mrożona herbata z mango
Słodzona lemoniada	Lemoniada żurawinowo-truskawkowa
	Lemoniada z mango
	Lemoniada brzoskwiniowa
	Lemoniada pomarańczowa

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

PODSTAWA	SMAK
Lemoniada	Lemoniada wiśniowa
	Lemoniada z granatów
Lemoniada cytrynowo-limonkowa	Party-Punsch
Cola	Cola wiśniowa
Sok pomarańczowy	Żurawinowo-pomarańczowy
Nektar brzoskwiniowy	
Sok z granatów	
Sok ananasowy	
Nektar z marakui	
Nektar z mango	
Sok żurawinowo-truskawkowy	
Sok pomarańczowy	
Sok wiśniowy	
Poncz owocowy	
Sok żurawinowy	

Tworzenie własnego koktajlu mlecznego lub frappé

Z syropem, proszkiem do napojów, mlekiem smakowym i napojami kawowymi

Ilość: 2–8 porcji

Czas całkowity: 70 min *

Podstawa	Składniki	Tryb
Syropy lub sosy	1000 ml pełnego mleka 550 ml bitej śmietany 1 łyżka ekstraktu waniliowego 80 g cukru granulowanego 160 ml syropu lub sosu smakowego (np. truskawkowego, karmelowego, czekoladowego, kawowego)	MILK SHAKE [koktajl mleczny] 24
Proszek do napojów	300 g proszku do napojów (np. truskawkowego, czekoladowego, kawowego) 1200 ml pełnego mleka 250 ml bitej śmietany	MILK SHAKE [koktajl mleczny] 24
Mleko aromatyzowane	1200 ml syropu mleka smakowego (np. truskawkowego, czekoladowego, kawowego) 250 ml bitej śmietany 250 g cukru granulowanego	MILK SHAKE [koktajl mleczny] 24
Napój kawowy	1400 ml napoju kawowego (np. mocha, cappuccino, latte, matcha latte) 60 ml bitej śmietany	FRAPPÉ [napój kawowy] 17

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

TWORZENIE WŁASNEGO KOKTAJLU

Z sokiem lub lemoniadą i alkoholem

Ilość: 2–8 porcji
Czas całkowity: 70 min *

PRZEPIS	NAPÓJ BAZOWY [1200 ml]	ALKOHOL [250 ml]	TRYB
Cape Codder	Sok żurawinowy	Wódka	COCKTAIL 17 lub WINE [wino] 23
Bellini	Nektar brzoskwiniowy	Szampan	
Śrubokręt	Sok pomarańczowy	Wódka	
Greyhound	Sok grejpfrutowy	Dżin	
Krwawa Mary	Sok pomidorowy	Wódka	
Cynamonowa whiskey z cydrem jabłkowym	Cydr jabłkowy	Cynamonowa whiskey	
Połączenie napoju gazowanego z alkoholem	Napój gazowany	Dowolny	
whiskey i cola	Cola	whiskey	
Rum i cola	Cola	Rum	
Paloma	Grejpfrutowy napój gazowany	Tekila	
whiskey z imbirem	Lemoniada imbirowa	whiskey	
Lemoniada z szotem	Lemoniada	Wódka	
Dark and stormy	Lemoniada imbirowa	Rum	

* Rada: Całkowity czas może się różnić w zależności od składników, objętości i początkowej temperatury płynu.

VYTVOŘTE SI VLASTNÍ LEDOVOU TŘÍŠŤ

Se sirupem, extrakty a ochucenými nápojovými prášky

Množství: 2–8 porcí
Celkový čas: 70 min *
Režim: LEDOVÁ DRŤ 25

ZÁKLADNA	PŘÍSAKY
Aromatizovaný sirup	250 ml aromatizovaného sirupu [např. maliny, hroznové víno, grapefruit, zelené jablko, limetka, mango, pomeranč, ananas, granátové jablko, meloun] 1200 ml vody
Koncentrát	1 lžíce koncentrátu [např. kokosový, citronový, limetkový, pomerančový, jahodový] 120 g cukru 6 kapek potravinářského barviva [volitelně] 1400 ml vody
Nápojový prášek	120 g nápojového prášku [např. malinový, třešňový, ovocný punč, hroznový, ledový čaj, limonáda, citronovo-limetkové elektrolyty] 1400 ml vody

S připravenými nápoji

Množství: 1000 ml
Celkový čas: 70 min *
Režim: LEDOVÁ DRŤ 25

ZÁKLADNA	PŘÍCHUŤ
Slazený ledový čaj	Broskovový ledový čaj
	Ledový čaj z granátového jablka
	Ledový čaj s ananasem
	Ledový čaj s mučenkou
	Ledový čaj s mangem
Slazená limonáda	Brusinkovo-jahodová limonáda
	Mangová limonáda
	Broskovová limonáda
	Pomerančová limonáda
Limonády	Třešňová limonáda
	Granátová limonáda

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

ZÁKLADNA	PŘÍCHUŤ
Citronovo-limetková soda	Party punč
Cola	Třešňová cola
Pomerančová šťáva	Brusinkovo-pomerančová
Broskvový nektar	
Granátová šťáva	
Ananasová šťáva	
Nektar z mučenky	
Mangový nektar	
Brusinkovo-jahodová šťáva	
Pomerančová šťáva	
Třešňová šťáva	
Ovocný punč	
Brusinková šťáva	

VYTVOŘTE SI VLASTNÍ MLÉČNÝ KOKTEJL/FRAPPÉ

Se sirupem, nápojovým práškem, ochuceným mlékem a kávovými nápoji

Množství: 2–8 porcí

Celkový čas: 70 min *

ZÁKLADNA	PŘÍSAKY	REŽIM
Sirup/Omáčky	1000 ml plnotučného mléka 550 ml šlehačky 1 polévková lžice vanilkového extraktu 80 g krystalového cukru 160 ml aromatizovaného sirupu/omáčky (např. jahody, karamel, čokoláda, káva)	MILK SHAKE [mléčný koktejl] 24
Nápojový prášek	300 g nápojový prášek (např. jahody, čokoláda, káva) 1200 ml plnotučného mléka 250 ml šlehačky	MILK SHAKE [mléčný koktejl] 24

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

ZÁKLADNA	PŘÍSADY	REŽIM
Aromatizované mléko	1200 ml aromatizovaného mléka [např. jahody, čokoláda, káva] 250 ml šlehačky 250 g krystalového cukru	MILK SHAKE [mléčný koktejl] [24]
Kávový nápoj	1400 ml kávového nápoje [např. mokka, cappuccino, káva s mlékem, matcha latte] 60 ml šlehačky	FRAPPÉ [kávový nápoj] [17]

VYTVOŘTE SI VLASTNÍ KOKTEJL

Se šťávou nebo limonádou a alkoholem

Množství: 2–8 porcí

Celkový čas: 70 min *

RECEPT	ZÁKLADNÍ NÁPOJ (1200 ml)	ALKOHOL (250 ml)	REŽIM
Cape Codder	Brusinkový džus	Vodka	COCKTAIL [17] nebo WINE [vino] [23]
Bellini	Broskvový nektar	Šampaňské	
Šroubovák	Pomerančová šťáva	Vodka	
Greyhound	Grapefruitový džus	Gin	
Bloody Mary	Rajčatový džus	Vodka	
Skořicová whiskey jablečné víno	Jablečné víno	Skořicová whiskey	
Kombinace sody a alkoholu	Soda	libovolně	
whiskey Cola	Cola	whiskey	
Rum Cola	Cola	Rum	
Paloma	Grapefruitová soda	Tequily	
whiskey Zázvor	Zázvorová limonáda	whiskey	
Limonáda s panákem	Limonády	Vodka	
Tmavá a bouřlivá	Zázvorová limonáda	Rum	

* Upozornění: Celková doba se může lišit v závislosti na ingrediencích, objemu a počáteční teplotě tekutiny.

VYROBTE SI VLASTNÚ ĽADOVÚ DRŤ

Zo sirupu, koncentrátu a ochutených nápojov v prášku

Množstvo: 2–8 porcií

Celkový čas: 70 min *

Režim: SLUSHIE 

ZÁKLADŇA	PRÍSADY
Ochutený sirup	250 ml ochuteného sirupu [napr. malina, hrozno, grep, zelené jablko, limetka, mango, pomaranč, ananás, granátové jablko, vodný melón] 1200 ml vody
Koncentrát	1 polievková lyžica koncentrátu [napr. kokos, citrón, limetka, pomaranč, jahoda] 120 g cukru 6 kvapiek potravinovej farby [voliteľné] 1400 ml vody
Nápoj v prášku	120 g nápoja v prášku [napr. jahoda, čerešňa, ovocný punč, hrozno, ľadový čaj, limonáda, elektrolyty s príchutou citróna a limetky] 1400 ml vody

Z hotových nápojov

Množstvo: 1000 ml

Celkový čas: 70 min *

Režim: SLUSHIE 

ZÁKLADŇA	PRÍCHUŤ
Sladený ľadový čaj	Broskyňový ľadový čaj
	Ľadový čaj s príchutou granátového jablka
	Ananášový ľadový čaj
	Ľadový čaj s príchutou passion fruit
	Mangový ľadový čaj
Sladená limonáda	Brusnicovo-jahodová limonáda
	Mangová limonáda
	Broskyňová limonáda
	Pomarančová limonáda
Limonáda	Čerešňová limonáda
	Limonáda s príchutou granátového jablka

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

ZÁKLADŇA	PRÍCHUŤ
Citrónovo-limetková sóda	Párty punč
Kola	Čerešňová kola
Pomarančový džús	Brusnica a pomaranč
Broskyňový nektár	
Džús z granátového jablka	
Ananášový džús	
Nektár z passion fruit	
Mangový nektár	
Brusnicovo-jahodový džús	
Pomarančový džús	
Čerešňový džús	
Ovocný punč	
Brusnicový džús	

VYROBTE SI VLASTNÝ MLIEČNY KOKTEIL/FRAPPÉ

Zo sirupu, nápoja v prášku, ochuteného mlieka a kávových nápojov

Množstvo: 2–8 porcií

Celkový čas: 70 min *

ZÁKLAD	PRÍSADY	REŽIM
Sirup/polevy	1000 ml plnotučného mlieka 550 ml šľahačky 1 polievková lyžica vanilkového extraktu 80 g kryštálového cukru 160 ml ochuteného sirupu/polevy (napr. jahoda, karamel, čokoláda, káva)	MILK SHAKE [mliečny kokteil] ^[24]
Nápoj v prášku	300 g nápoja v prášku (napr. jahoda, čokoláda, káva) 1200 ml plnotučného mlieka 250 ml šľahačky	MILK SHAKE [mliečny kokteil] ^[24]

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

ZÁKLAD	PRÍSADY	REŽIM
Ochutené mlieko	1200 ml ochuteného mlieka [napr. jahoda, čokoláda, káva] 250 ml šľahačky 250 g kryštálového cukru	MILK SHAKE [mliečny koktejl] ^[24]
Kávoový nápoj	1400 ml kávoového nápoja [napr. Mokka, Cappuccino, mliečna káva, matcha mliečna káva] 60 ml šľahačky	FRAPPÉ [kávoový nápoj] ^[17]

VYROBTE SI VLASTNÝ KOKTEIL

Z džúsu alebo limonády a alkoholu

Množstvo: 2–8 porcií

Celkový čas: 70 min *

RECEPT	ZÁKLADNÝ NÁPOJ (1200 ml)	ALKOHOL (250 ml)	REŽIM
Cape Codder	Brusnicový džús	Vodka	COCKTAIL ^[17] alebo WINE [vino] ^[23]
Bellini	Broskyňový nektár	Šampanské	
Screwdriver	Pomarančový džús	Vodka	
Greyhound	Grepový džús	Gin	
Bloody Mary	Paradajkový džús	Vodka	
Škoricová whiskey a jablkový cider	Jablkový cider	Škoricová whiskey	
Sóda s alkoholom	Sóda	ľubovoľný	
whiskey s kolou	Kola	whiskey	
Rum s kolou	Kola	Rumu	
Paloma	Grepová sóda	Tequily	
Whiskey a zázvor	Zázvorová limonáda	whiskey	
Limonáda s alkoholom	Limonáda	Vodka	
Dark 'n Stormy	Zázvorová limonáda	Rumu	

* Upozornenie: Celkový čas sa môže meniť v závislosti od prísad, objemu a počiatočnej teploty tekutiny.

CREE SU PROPIO GRANIZADO

Con sirope, extractos y polvos de bebidas aromatizadas

Cantidad: 2–8 raciones

Tiempo total: 70 min *

Modo: SLUSHIE 25

BASE	INGREDIENTES
Sirope aromatizado	250 ml de sirope aromatizado [por ejemplo, frambuesas, uva, pomelo, manzana verde, lima, mango, naranja, piña, granada o sandía] 1200 ml de agua
Concentrado	1 cucharada de concentrado [por ejemplo, coco, limón, lima, naranja, fresa] 120 g de azúcar 6 gotas de colorante alimentario [opcional] 1400 ml de agua
Polvo para bebida	120 g de polvo para bebida [por ejemplo, frambuesas, cerezas, ponche de frutas, uva, té helado, limonada o electrolitos de limón y lima] 1400 ml de agua

Con bebidas preparadas

Cantidad: 1000 ml

Tiempo total: 70 min *

Modo: SLUSHIE 25

BASE	SABOR
Té helado azucarado	Té helado con melocotón
	Té helado con granada
	Té helado con piña
	Té helado con fruta de la pasión
	Té helado con mango
Limonada azucarada	Limonada de arándano rojo y fresa
	Limonada de mango
	Limonada de melocotón
	Limonada de naranja
Limonada	Limonada de cerezas
	Limonada de granada

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

BASE	SABOR
Limonada de limón y lima	Ponche para fiestas
Cola	Cola con sabor a cereza
Zumo de naranja	Arándano rojo con naranja
Néctar de melocotón	
Zumo de granada	
Zumo de piña	
Néctar de fruta de la pasión	
Néctar de mango	
Zumo de arándano rojo y fresa	
Zumo de naranja	
Zumo de cereza	
Ponche de frutas	
Zumo de arándano rojo	

CREE SU PROPIO BATIDO DE LECHE/FRAPPÉ

Con sirope, polvo para bebidas, leche aromatizada y bebidas de café

Cantidad: 2–8 raciones
Tiempo total: 70 min *

BASE	INGREDIENTES	MODO
Sirope/salsas	1000 ml de leche entera 550 ml de nata montada 1 cucharada de extracto de vainilla 80 g de azúcar granulado 160 ml de sirope aromatizado/salsa [por ejemplo, fresas, caramelo, chocolate, café]	MILK SHAKE [batido de leche] ²⁴
Polvo para bebida	300 g de polvo para bebida [por ejemplo, fresa, chocolate, café] 1200 ml de leche entera 250 ml de nata montada	MILK SHAKE [batido de leche] ²⁴

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

BASE	INGREDIENTES	MODOS
Leche aromatizada	1200 ml de leche aromatizada [por ejemplo, fresa, chocolate, café] 250 ml de nata montada 250 g de azúcar granulado	MILK SHAKE [batido de leche] ^[24]
Bebida de café	1400 ml de bebida de café [por ejemplo, moca, capuccino, café con leche, café con leche de matcha] 60 ml de nata montada	FRAPPÉ [bebida de café] ^[17]

CREE SU PROPIO CÓCTEL

Con zumo o limonada y alcohol

Cantidad: 2–8 raciones

Tiempo total: 70 min *

RECETA	BEBIDA BASE (1200 ml)	ALCOHOL (250 ml)	MODOS
Cóctel Cape Cod	Zumo de arándano rojo	Vodka	COCKTAIL ^[17] o WINE [vino] ^[23]
Cóctel Bellini	Néctar de melocotón	Champán	
Cóctel Screwdriver	Zumo de naranja	Vodka	
Cóctel Greyhound	Zumo de pomelo	Ginebra	
Cóctel Bloody Mary	Zumo de tomate	Vodka	
Sidra de manzana con canela y whiskey	Sidra de manzana	whiskey con canela	
Combinación de soda y alcohol	Soda	A elección	
whiskey con cola	Cola	whiskey	
Ron con cola	Cola	Ron	
Cóctel Paloma	Soda de pomelo	Tequila	
whiskey con jengibre	Limonada con jengibre	whiskey	
Limonada con un toque de alcohol	Limonada	Vodka	
Cóctel Dark and stormy	Limonada con jengibre	Ron	

* Nota: El tiempo total puede variar en función de los ingredientes, el volumen y la temperatura inicial del líquido.

LAV DIN EGEN SLUSHICE

Med sirup, ekstrakter og aromatisk drikkepulver

Antal: 2–8 portioner

Total tid: 70 min *

Funktion: SLUSHIE 25

BUND	INGREDIENSER
Aromatiseret sirup	250 ml aromatiseret sirup [f.eks. hindbær, vindrue, grapefrugt, grønt æble, lime, mango, appelsin, ananas, granatæble, vandmelon] 1200 ml vand
Koncentrat	1 spsk. koncentrat [f.eks. kokosnød, citron, lime, appelsin, jordbær] 120 g sukker 6 dråber frugtfarve [valgfrit] 1400 ml vand
Drikkepulver	120 g drikkepulver [f.eks. hindbær, kirsebær, frugtpunch, vindrue, iste, limonade, elektrolytter med smag af citron og lime] 1400 ml vand

Med tilberedte drikkevarer

Antal: 1000 ml

Total tid: 70 min *

Funktion: SLUSHIE 25

BUND	SMAGSRETNING
Sødet iste	Fersken-iste
	Granatæble-iste
	Ananas-iste
	Passionsfrugt-iste
	Mango-iste
Sødet limonade	Tranebær-jordbær-limonade
	Mango-limonade
	Fersken-limonade
	Appelsin-limonade
Limonade	Kirsebær-limonade
	Granatæble-limonade

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

BUND	SMAGSRETNING
Citron-lime-sodavand	Party-Punch
Cola	Kirsebærcola
Appelsinsaft	Tranebær-appelsin
Ferskennektar	
Granatæblesaft	
Ananassaft	
Passionsfrugternektar	
Mangonektar	
Tranebær-jordbær-saft	
Appelsinsaft	
Kirsebærsaft	
Frugtpunch	
Tranebærsaft	

LAV DIN EGEN MILKSHAKE/FRAPPÉ

Med sirup, drikkepulver, aromatiseret mælk og kaffedrik

Antal: 2–8 portioner

Total tid: 70 min *

BASIS	INGREDIENSER	TILSTAND
Sirup/sauce	1000 ml sødmælk 550 ml flødeskum 1 spsk. vanilleekstrakt 80 g sukker 160 ml aromatiseret sirup/sauce (f.eks. jordbær, karamel, chokolade, kaffe)	MILK SHAKE [mælkeshake] ²⁴
Drikkepulver	300 g drikkepulver (f.eks. jordbær, chokolade, kaffe) 1200 ml sødmælk 250 ml flødeskum	MILK SHAKE [mælkeshake] ²⁴

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

BASIS	INGREDIENSER	TILSTAND
Aromatiseret mælk	1200 ml aromatiseret mælk [f.eks. jordbær, chokolade, kaffe] 250 ml flødeskum 250 g sukker	MILK SHAKE [mælkeshake] ²⁴
Kaffedrik	1400 ml kaffedrik [f.eks. mokka, cappuccino, kaffe med mælk, matchakaffe med mælk] 60 ml flødeskum	FRAPPÉ [kaffedrik] ¹⁷

LAV DIN EGEN COCKTAIL

Med saft eller limonade og alkohol

Antal: 2–8 portioner

Total tid: 70 min *

OPSKRIFT	BASIS-DRIK (1200 ml)	ALKOHOL (250 ml)	TILSTAND
Cape Codder	Tranebærsaft	Vodka	COCKTAIL ¹⁷ eller WINE [vin] ²³
Bellini	Ferskennektar	Champagne	
Screwdriver	Appelsinsaft	Vodka	
Greyhound	Grapefrugtsaft	Gin	
Bloody Mary	Tomatjuice	Vodka	
Kanel-whiskey-æblevin	Æblevin	Kanel-whiskey	
Kombination af sodavand og alkohol	Sodavand	Valgfrit	
whiskey og cola	Cola	whiskey	
Rom og cola	Cola	Rom	
Paloma	Grapesodavand	Tequila	
whiskey-ingefær	Ingefærlimonade	whiskey	
Limonade med alkohol	Limonade	Vodka	
Dark and stormy	Ingefærlimonade	Rom	

* Bemærk: Den totale tid kan variere alt efter ingredienser, mængde og væskens temperatur i begyndelsen.

CREA LA TUA GRANITA

Con sciroppi, estratti e bevande aromatizzate in polvere

Quantità: 2–8 porzioni

Tempo totale: 70 min *

Modalità: SLUSHIE 25

BASE	INGREDIENTI
Sciroppo aromatizzato	250 ml di sciroppo aromatizzato [ad es. lampone, uva, pompelmo, mela verde, lime, mango, arancia, ananas, melagrana, anguria] 1200 ml di acqua
Concentrato	1 cucchiaio di concentrato [ad es. cocco, limone, lime, arancia, fragola] 120 g di zucchero 6 gocce di colorante alimentare [facoltativo] 1400 ml di acqua
Bevanda in polvere	120 g di bevanda in polvere [ad es. lampone, ciliegia, punch alla frutta, uva, tè freddo, limonata, elettroliti al limone e lime] 1400 ml di acqua

Con bevande pronte

Quantità: 1000 ml

Tempo totale: 70 min *

Modalità: SLUSHIE 25

BASE	GUSTO
Tè freddo zuccherato	Tè freddo alla pesca
	Tè freddo alla melagrana
	Tè freddo all'ananas
	Tè freddo al frutto della passione
	Tè freddo al mango
Bibita gassata zuccherata	Bibita gassata al mirtillo rosso e fragola
	Bibita gassata al mango
	Bibita gassata alla pesca
	Aranciata
Limonata	Bibita gassata alla ciliegia
	Bibita gassata alla melagrana

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

BASE	GUSTO
Bibita gassata al limone e lime	Party Punch
Cola	Cola alla ciliegia
Succo d'arancia	Mirtillo rosso e arancia
Nettare di pesca	
Succo di melagrana	
Succo d'ananas	
Nettare di frutto della passione	
Nettare di mango	
Succo di mirtillo rosso e fragola	
Succo d'arancia	
Succo di ciliegia	
Punch alla frutta	
Succo di mirtillo rosso	

CREA IL TUO FRULLATO DI LATTE / FRAPPÉ

Con sciroppi, bevande in polvere, latte aromatizzato e bevande al caffè

Quantità: 2–8 porzioni

Tempo totale: 70 min *

BASE	INGREDIENTI	MODALITÀ
Sciroppo / Salse	1000 ml di latte intero 550 ml di panna da montare 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 80 g di zucchero semolato 160 ml di sciroppo/salsa aromatizzata (ad es. fragola, caramello, cioccolato, caffè)	MILK SHAKE (frullato di latte) 24
Bevanda in polvere	300 g di bevanda in polvere (ad es. fragola, cioccolato, caffè) 1200 ml di latte intero 250 ml di panna da montare	MILK SHAKE (frullato di latte) 24

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

BASE	INGREDIENTI	MODALITÀ
Latte aromatizzato	1200 ml di latte aromatizzato [ad es. fragola, cioccolato, caffè] 250 ml di panna da montare 250 g di zucchero semolato	MILK SHAKE (frullato di latte) ²⁴
Bevanda al caffè	1400 ml di bevanda al caffè [ad es. moka, cappuccino, caffè latte, caffè latte matcha] 60 ml di panna da montare	FRAPPÉ (bevanda al caffè) ¹⁷

CREA IL TUO COCKTAIL

Con succo o bibita gassata e alcol

Quantità: 2–8 porzioni

Tempo totale: 70 min *

RICETTA	BIBITA DI BASE (1200 ml)	ALCOL (250 ml)	MODALITÀ
Cape Codder	Succo di mirtillo rosso	Vodka	COCKTAIL ¹⁷ o WINE [vino] ²³
Bellini	Nettare di pesca	Champagne	
Screwdriver	Succo d'arancia	Vodka	
Greyhound	Succo di pompelmo	Gin	
Bloody Mary	Succo di pomodoro	Vodka	
whiskey alla cannella e sidro	Sidro	whiskey alla cannella	
Combinazione di soda e alcolici	Soda	a piacere	
whiskey e cola	Cola	whiskey	
Rum e cola	Cola	Rum	
Paloma	Soda al pompelmo	Tequila	
whiskey e zenzero	Limonata allo zenzero	whiskey	
Limonata corretta	Limonata	Vodka	
Dark and stormy	Limonata allo zenzero	Rum	

* Indicazione: Il tempo totale può variare a seconda degli ingredienti, del volume e della temperatura iniziale del liquido.

ÁLLÍTSA ÖSSZE A SAJÁT JÉGKÁSÁJÁT

Szirupból, kivonatokból és aromás italporokból

Mennyiség: 2–8 adag

Teljes idő: 70 perc *

Módok: SLUSHIE 25

ALAP	HOZZÁVALÓK
Aromás szirup	250 ml aromás szirup [pl. málna, szőlő, grapefruit, zöldalma, lime, mangó, narancs, ananász, gránátalma, görögdiñnye] 1200 ml víz
Sűrítmény	1 evőkanál koncentrátum [pl. kókusz, citroom, lime, narancs, eper] 120 g cukor 6 csepp ételszínezék [opcionális] 1400 ml víz
Italpor	120 g italpor [pl. málna, cseresznye, gyümölcs puncs, szőlő, jeges tea, limonádé, citrom-lime elektrolit] 1400 ml víz

Elkészült italokból

Mennyiség: 1000 ml

Teljes idő: 70 perc *

Módok: SLUSHIE 25

ALAP	ÍZVILÁG
Édesített jeges tea	Őszibarackos jeges tea
	Gránátalmás jeges tea
	Ananászos jeges tea
	Passiógyümölcsös jeges tea
	Mangós jeges tea
Édesített limonádés	Áfonyás-epres Preiselbeer jeges tea
	Mangós limonádé
	Őszibarackos limonádé
	Narancsos limonádé
Limonádé	Cseresznyés limonádé
	Gránátalmás limonádé

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az úrtartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

ALAP	ÍZVILÁG
Citrom-lime szóda	Party puncs
Kóla	Cseresznyés kóla
Narancslé	Áfonya-narancs
Őszibarack nektár	
Gránátalmalé	
Ananászlé	
Passiógyümölcs nektár	
Mangónektár	
Áfonya-eper lé	
Narancslé	
Cseresznyelé	
Gyümölcspuncs	
Áfonyalé	

ALKOSSA MEG SAJÁT TEJES SHAKE-JÉT/FRAPPÉJÁT

Sziruppal, italporral, ízesített tejje és kávé italokkal

Mennyiség: 2–8 adag

Teljes idő: 70 perc *

ALAP	HOZZÁVALÓK	ÜZEMMÓD
Szirup/ szószok	1000 ml magas zsírtalmú tej 550 ml tejszín 1 evőkanál vaníliakivonat 80 g kristálycukor 160 ml ízesített szirup/szósz (pl. eper, karamell, csokoládé, kávé)	MILK SHAKE (milkshake) ²⁴
Italpor	300 g italpor (pl. eper, csokoládé, kávé) 1200 ml magas zsírtalmú tej 250 ml tejszín	MILK SHAKE (milkshake) ²⁴
Ízesített tej	1200 ml ízesített tej (pl. eper, csokoládé, kávé) 250 ml tejszín 250 g kristálycukor	MILK SHAKE (milkshake) ²⁴

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az őrítartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

ALAP	HOZZÁVALÓK	ÜZEMMÓD
Kávés ital	1400 ml kávé ital [pl. Mokka, Cappuccino, tejeskávé, matcha-tej kávé] 60 ml tejszín	FRAPPÉ [kávé ital] ¹⁷

ÁLLÍTSA ÖSSZE A SAJÁT KOKTÉLJÁT

Gyümölcslevekkel, limonádéval és alkohollal

Mennyiség: 2–8 adag

Teljes idő: 70 perc *

RECEPT	ITALALAP (1200 ml)	ALKOHOL (250 ml)	ÜZEMMÓD
Cape Codder	Áfonyalé	Vodka	COCKTAIL ¹⁷ vagy WINE [bor] ²³
Bellini	Őszibarack nektár	Pezsgő	
Screwdriver	Narancslé	Vodka	
Greyhound	Grapefruitlé	Gin	
Bloody Mary	Paradicsomlé	Vodka	
Fahéjas-whiskey almabor	Almabor	Fahéjas whiskey	
Szódás-alkoholos keverék	Szóda	Ízlés szerint	
Whiskey-kóla	Kóla	Whiskey	
Rumkóla	Kóla	Rum	
Paloma	Grapefruit-szóda	Tequila	
Whiskey-gyömbér	Gyömbéres limonádé	Whiskey	
Alkoholos limonádé	Limonádé	Vodka	
Dark and stormy	Gyömbéres limonádé	Rum	

* Megjegyzés: A teljes idő függ a hozzávalóktól, az őrztartalomtól és a folyadék kezdeti hőmérsékletétől is.

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HGI3674

Version: 06/2026

IAN 531025_2507