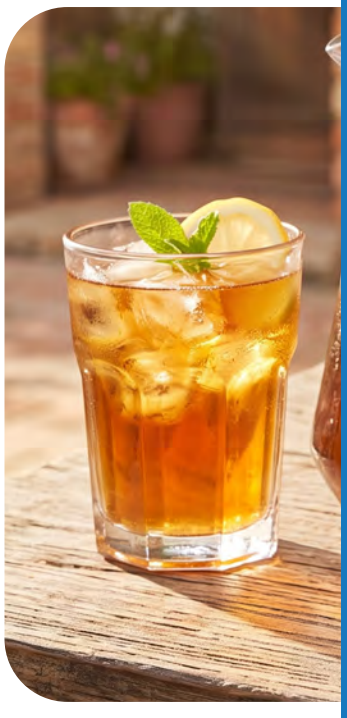






SILVERCREST®

REZEPTBUCH
RECIPE BOOK
RECETTES







p.2 IMPORTANT PREPARATION GUIDELINES/ WICHTIGE ZUBEREITUNGSHINWEISE/ DIRECTIVES DE PRÉPARATION IMPORTANTES/ BELANGRIJKE BEREIDINGSRICHTLIJNEN/ WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA/ DŮLEŽITÉ POKYNY K PŘÍPRAVĚ/ DÔLEŽITÉ POKYNY NA PRÍPRAVU/ PAUTAS IMPORTANTES DE PREPARACIÓN/ VIGTIGE TILBEREDNINGSRETNINGSLINJER/ LINEE GUIDA IMPORTANTI PER LA PREPARAZIONE/ FONTOS ELŐKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ/ DIRETRIZES IMPORTANTES DE PREPARAÇÃO

p.14 TRADITIONAL VANILLA ICE CREAM/ TRADITIONELLES VANILLEEIS/ GLACE À LA VANILLE TRADITIONNELLE/ TRADITIONEEL VANILLE-IJS/ TRADYCYJNE LODY WANILIOWE/ TRADIČNÍ VANILKOVÁ ZMRZLINA/ TRADIČNÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA/ HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL/ TRADITIONEL VANILJEIS/ GELATO ALLA VANIGLIA TRADIZIONALE/ TRADICIONÁLIS VANÍLIA FAGYLALT/ GELADO DE BAUNILHA TRADICIONAL

p.27 QUICK ICE CREAM MIX/ SCHNELLE EISCREME-MISCHUNG/ PRÉPARATION RAPIDE POUR GLACE/ SNELLER IJSMIX/ SZYBKA MIESZANKA DO LODÓW/ RYCHLÁ ZMRZLINOVÁ SMĚS/ RÝCHLA ZMRZLINOVÁ ZMES/ MEZCLA RÁPIDA PARA HELADO/ HURTIG IS-MIX/ MISCELA RAPIDA PER GELATO/ GYORS FAGYLALTKEVERÉK/ MISTURA RÁPIDA PARA GELADO

p.40 CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM/ CREMIGES SCHOKOLADENEIS/ GLACE AU CHOCOLAT CRÉMEUSE/ ROMIG CHOCOLADE-IJS/ KREMOWE LODY CZEKOLADOWE/ KRÉMOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA/ KRÉMOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA/ HELADO DE CHOCOLATE CREMOSO/ FLØDECHOKOLADEIS/ GELATO AL CIOCCOLATO CREMOSO/ KRÉMES CSOKOLÁDÉ FAGYLALT/ GELADO DE CHOCOLATE CREMOSO

p.53 CLASSIC COLA SLUSHY/ KLASSISCHES COLA-SLUSHY/ GRANITÉ AU COLA CLASSIQUE/ KLASSIEKE COLA SLUSHY/ KLASYCZNA COLA SLUSHY/ KLASICKÁ COLA LEDOVÁ TŘÍŠŤ/ KLASICKÁ COLA L'ADOVÁ DREŇ/ GRANIZADO DE COLA CLÁSICO/ KLASSISK COLA SLUSHY/ GRANITA ALLA COLA CLASSICA/ KLASSZIKUS KÓLA JÉGKÁSA/ GRANIZADO DE COLA CLÁSICO

p.66 TROPICAL FRUIT JUICE SLUSHY/ TROPISCHER FRUCHTSAFT-SLUSHY/ GRANITÉ AU JUS DE FRUITS TROPICAUX/ TROPISCH VRUCHTENSAP SLUSHY/ SLUSHY Z SOKU OWOCOWÓW TROPIKALNYCH/ LEDOVÁ TŘÍŠŤ Z TROPICKÉHO OVOCE/ L'ADOVÁ DREŇ Z TROPICKÉHO OVOCIA/ GRANIZADO DE ZUMO DE FRUTAS TROPICALES/ TROPISK FRUGTJUICE SLUSHY/ GRANITA AL SUCCO DI FRUTTA TROPICALE/ TROPIKUS GYÜMÖLCSLÉ JÉGKÁSA/ GRANIZADO DE SUMO DE FRUTAS TROPICAIS

p.79 APPLE CIDER COCKTAIL SLUSH/ APFELWEIN-COCKTAIL-SLUSHY/ GRANITÉ DE COCKTAIL AU CIDRE DE POMME/ APPELCIDER COCKTAIL SLUSHY/ SLUSHY KOKTAJL Z CYDRU JABŁKOWEGO/ KOKTEJLOVÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ Z JABLEČNÉHO CIDRU/ KOKTEJLOVÁ L'ADOVÁ DREŇ Z JABLČNÉHO CIDRU/ GRANIZADO DE CÓCTEL DE SIDRA DE MANZANA/ ÆBLECIDER COCKTAIL SLUSHY/ GRANITA AL COCKTAIL DI CIDRO DI MELE/ ALMAFRÖCCS KOKTÉL JÉGKÁSA/ GRANIZADO DE COCKTAIL DE SIDRA DE MAÇÃ

p.92 ICED SWEETENED TEA/ GESÜSSTER EISCHTEE/ THÉ GLACÉ SUCRÉ/ GEZOETE IJSTEE/ SŁODZONA HERBATA MROŻONA/ OSLAZENÝ LEDOVÝ ČAJ/ OSLADENÝ L'ADOVÝ ČAJ/ TÉ HELADO DULCE/ SØDET ISTE/ TÈ FREDDO DOLCE/ ÉDESÍTETT JEGESKÁVÉ/TEA/ CHÁ GELADO DOCE

p.105 CHILLED LEMONADE/ GEKÜHLTE LIMONADE/ LIMONADE REFRÉCHIE/ GEKOELDE LEMONADE/ SCHŁODZONA LEMONIADA/ CHLAZENÁ LIMONÁDA/ CHLADENÁ LIMONÁDA/ LEMONADA REFRIGERADA/ AFKØLET LEMONADE/ LEMONATA RAFFREDDATA/ HŰTÖTT LIMONÁDÉ/ LIMONADA REFRIGERADA

GB

IMPORTANT PREPARATION GUIDELINES

CAPACITY:

Always add between 750 ml and 1300 ml of liquid ingredients.

Filling to the maximum capacity of 1.3 L provides the best performance.

INGREDIENT TEMPERATURE:

For best results, use ingredients pre-chilled to 2°C–5°C (refrigerator temperature).

REQUIREMENTS:

Slushy and Cold Drink mixtures must have a sugar content (Brix) > 6% and an alcohol content between 2% and 16% if applicable.

DE AT BE

WICHTIGE ZUBEREITUNGSHINWEISE

KAPAZITÄT:

Geben Sie immer zwischen 750 ml und 1300 ml flüssige Zutaten hinzu.

Das Befüllen bis zur maximalen Kapazität von 1,3 L bietet die beste Leistung.

ZUTATENTEMPERATUR:

Für beste Ergebnisse verwenden Sie auf Kühlschranktemperatur (2°C–5°C) vorgekühlte Zutaten.

ANFORDERUNGEN:

Slushy- und Kaltgetränkemischungen müssen einen Zuckergehalt (Brix) > 6 % und gegebenenfalls einen Alkoholgehalt zwischen 2 % und 16 % aufweisen.

FR BE

DIRECTIVES DE PRÉPARATION IMPORTANTES

CAPACITÉ :

Toujours ajouter entre 750 ml et 1300 ml d'ingrédients liquides.

Le remplissage jusqu'à la capacité maximale de 1,3 L offre les meilleures performances.

TEMPÉRATURE DES INGRÉDIENTS :

Pour de meilleurs résultats, utilisez des ingrédients pré-réfrigérés à une température de 2°C à 5°C (température du réfrigérateur).

EXIGENCES :

Les mélanges pour granités et boissons fraîches doivent avoir une teneur en sucre (Brix) > 6 % et une teneur en alcool entre 2 % et 16 % le cas échéant.

NL BE

BELANGRIJKE BEREIDINGSRICHTLIJNEN

CAPACITEIT:

Voeg altijd tussen 750 ml en 1300 ml vloeibare ingrediënten toe.

Vullen tot de maximale capaciteit von 1,3 L zorgt voor de beste prestaties.

TEMPERATUUR VAN INGREDIËNTEN:

Gebruik voor de beste resultaten ingrediënten die zijn voorgekoeld tot 2°C–5°C (koelkasttemperatuur).

VEREISTEN:

Slushy- en Cold Drink-mengsels moeten een suikergehalte (Brix) > 6% hebben en, indien van toepassing, een alcoholpercentage tussen 2% en 16%.

PL

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA

POJEMNOŚĆ:

Zawsze dodawaj od 750 ml do 1300 ml płynnych składników.

Napełnienie do maksymalnej pojemności 1,3 l zapewnia najlepszą wydajność.

TEMPERATURA SKŁADNIKÓW:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj składników schłodzonych do temperatury 2°C–5°C (temperatura lodówki).

WYMAGANIA:

Mieszanki do Slushy i zimnych napojów muszą mieć zawartość cukru (Brix) > 6% oraz zawartość alkoholu od 2% do 16%, jeśli dotyczy.

CZ

DŮLEŽITÉ POKYNY K PŘÍPRAVĚ

KAPACITA:

Vždy přidávejte mezi 750 ml a 1300 ml tekutých ingrediencí.

Plnění na maximální kapacitu 1,3 l poskytuje nejlepší výkon.

TEPLOTA INGREDIENCÍ:

Pro dosažení nejlepších výsledků používejte ingredience předchlazené na 2 °C–5 °C (teplota v chladničce).

POŽADAVKY:

Směsi pro ledovou tříšť a studené nápoje musí mít obsah cukru (Brix) > 6 % a případně obsah alkoholu mezi 2 % a 16 %.

SK

DÔLEŽITÉ POKYNY NA PRÍPRAVU

KAPACITA:

Vždy pridávajte medzi 750 ml a 1300 ml tekutých ingrediencií.

Plnenie na maximálnu kapacitu 1,3 l poskytuje najlepší výkon.

TEPLOTA INGREDIENCIÍ:

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov používajte ingrediencie predchladené na 2 °C–5 °C (teplota v chladničke).

POŽIADAVKY:

Zmesi na ľadovú dreň a studené nápoje musia mať obsah cukru (Brix) > 6 % a prípadne obsah alkoholu medzi 2 % a 16 %.

ES

PAUTAS IMPORTANTES DE PREPARACIÓN

CAPACIDAD:

Añada siempre entre 750 ml y 1300 ml de ingredientes líquidos.

Llenar hasta la capacidad máxima de 1,3 L proporciona el mejor rendimiento.

TEMPERATURA DE LOS INGREDIENTES:

Para obtener los mejores resultados, utilice ingredientes preenfriados a 2°C–5°C (temperatura del frigorífico).

REQUISITOS:

Las mezclas para granizados y bebidas frías deben tener un contenido de azúcar (Brix) > 6% y un contenido de alcohol entre 2% y 16% si corresponde.

DK

VIGTIGE TILBEREDNINGSRETNINGSLINJER

KAPACITET:

Tilsæt altid mellem 750 ml og 1300 ml flydende ingredienser.

Påfyldning til den maksimale kapacitet på 1,3 L giver den bedste ydeevne.

INGREDIENGSTEMPERATUR:

For at opnå de bedste resultater skal du bruge ingredienser, der er afkølet til 2°C–5°C (køleskabstemperatur).

KRAV:

Blandinger til slushy og kolde drikke skal have et sukkerindhold (Brix) > 6 % og et alkoholindhold mellem 2 % og 16 %, hvis det er relevant.

IT

LINEE GUIDA IMPORTANTI PER LA PREPARAZIONE

CAPACITÀ:

Aggiungere sempre tra 750 ml e 1300 ml di ingredienti liquidi.

Il riempimento alla capacità massima di 1,3 L garantisce le migliori prestazioni.

TEMPERATURA DEGLI INGREDIENTI:

Per risultati ottimali, utilizzare ingredienti preraffreddati a 2°C–5°C (temperatura del frigorifero).

REQUISITI:

Le miscele per granite e bevande fredde devono avere un contenuto di zucchero (Brix) > 6% e un contenuto di alcol compreso tra il 2% e il 16%, se applicabile.

HU

FONTOS ELŐKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

KAPACITÁS:

Mindig 750 ml és 1300 ml közötti folyékony hozzávalót adjon hozzá.

A maximális 1,3 literes kapacitásig történő feltöltés biztosítja a legjobb teljesítményt.

ALAPANYAGOK HŐMÉRSÉKLETE:

A legjobb eredmény érdekében használjon hűtőszekrény-hőmérsékletre (2°C–5°C) előhűtött alapanyagokat.

KÖVETELMÉNYEK:

A kásás és hideg italok keverékeinek cukortartalmának (Brix) > 6%-nak kell lennie, és adott esetben 2% és 16% közötti alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

PT

DIRETRIZES IMPORTANTES DE PREPARAÇÃO

CAPACIDADE:

Adicione sempre entre 750 ml e 1300 ml de ingredientes líquidos.

O enchimento até à capacidade máxima de 1,3 L proporciona o melhor desempenho.

TEMPERATURA DOS INGREDIENTES:

Para obter os melhores resultados, utilize ingredientes pré-arrefecidos a 2°C–5°C (temperatura do frigorífico).

REQUISITOS:

As misturas para granizados e bebidas frias devem ter um teor de açúcar (Brix) > 6% e um teor alcoólico entre 2% e 16%, se aplicável.

TRADITIONAL VANILLA ICE CREAM
TRADITIONELLES VANILLEEIS
GLACE À LA VANILLE TRADITIONNELLE



TRADITIONAL VANILLA ICE CREAM

GB

Ice Cream Mode

Note: You MUST fit the star-shaped ice cream port to the outlet before starting.

Total Time:

35 minutes.

Servings:

6-8 servings.

Ingredients:

550 g whole milk, 180 g sugar, 1 packet of Vanilla sugar, 240 g whipping cream.

Directions:

1. Dissolve the sugar and vanilla sugar into the whole milk in a bowl.
2. Thoroughly mix in the whipping cream and refrigerate the mixture until chilled.
3. Pour the chilled mixture into the machine's inlet box.
4. Select Ice Cream mode and adjust hardness to settings 1-3.
5. Press Start/Pause to begin.

TRADITIONELLES VANILLEEIS

DE AT BE

Eiscreme-Modus

Hinweis: Sie MÜSSEN vor dem Starten den sternförmigen Eiscreme-Auslass am Auslauf anbringen.

Gesamtzeit:

35 Minuten.

Portionen:

6-8 Portionen.

Zutaten:

550 g Vollmilch, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 240 g Schlagsahne.

Zubereitung:

1. Lösen Sie den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel in der Vollmilch auf.
2. Mischen Sie die Schlagsahne gründlich unter und stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank, bis sie abgekühlt ist.
3. Gießen Sie die gekühlte Mischung in die Einlassbox der Maschine.
4. Wählen Sie den Ice Cream-Modus und stellen Sie die Härte auf die Stufen 1-3 ein.
5. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

GLACE À LA VANILLE TRADITIONNELLE

FR BE

Mode Glace

Remarque : Vous DEVEZ installer l'embout à glace en forme d'étoile sur la sortie avant de démarrer.

Temps total :

35 minutes.

Portions :

6-8 portions.

Ingrédients :

550 g de lait entier, 180 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 240 g de crème fouettée.

Instructions :

1. Dissoudre le sucre et le sucre vanillé dans le lait entier dans un bol.

2. Mélanger soigneusement la crème fouettée et réfrigérer le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien frais.

3. Verser le mélange refroidi dans le bac d'alimentation de la machine.

4. Sélectionner le mode Glace (Ice Cream) et régler la dureté sur les positions 1 à 3.

5. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

TRADITIONEEL VANILLE-IJS

NL BE

IJsmodus

Opmerking: U MOET de stervormige ijsuitloop op de uitlaat monteren voordat u begint.

Totale tijd:

35 minuten.

Porties:

6-8 porties.

Ingrediënten:

550 g volle melk, 180 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 240 g slagroom.

Instructies:

1. Los de suiker en vanillesuiker op in de volle melk in een kom.
2. Meng de slagroom er goed doorheen en zet het mengsel in de koelkast tot het koud is.
3. Giet het gekoelde mengsel in de inloopbox van de machine.
4. Selecteer de ijsmodus (Ice Cream) en pas de hardheid aan naar instellingen 1-3.
5. Druk na start/pauze om te beginnen.

TRADYCYJNE LODY WANILIOWE

PL

Tryb Lody

Uwaga: Przed uruchomieniem MUSISZ zamontować gwieździsty otwór wylotowy do lodów.

Całkowity czas:

35 minut.

Porcje:

6-8 porcji.

Składniki:

550 g pełnego mleka, 180 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 240 g śmietanki kremówki.

Instrukcje:

1. Rozpuść cukier i cukier waniliowy w pełnym mleku w misce.
2. Dokładnie wmieszaj śmietankę kremówkę i schłodź mieszankę w lodówce.
3. Wlej schłodzoną mieszankę do otworu wlotowego urządzenia.
4. Wybierz tryb Ice Cream i dostosuj twardość do ustawień 1-3.
5. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

TRADIČNÍ VANILKOVÁ ZMRZLINA

CZ

Režim Zmrzlina

Poznámka: Před spuštěním MUSÍTE na výstup nasadit hvězdicový zmrzlinový nástavec.

Celkový čas:

35 minut.

Porce:

6-8 porcí.

Ingredience:

550 g plnotučného mléka, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 240 g smetany ke šlehání.

Pokyny:

1. V misce rozpusťte cukr a vanilkový cukr v plnotučném mléku.
2. Důkladně vmíchejte smetanu ke šlehání a směs dejte vychladit do chladničky.
3. Vychlazenou směs nalijte do vstupního boxu stroje.
4. Zvolte režim Zmrzlina (Ice Cream) a nastavte tvrdost na hodnoty 1-3.
5. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

TRADIČNÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

SK

Režim Zmrzlina

Poznámka: Pred spustením MUSÍTE na výstup nasadiť hviezdicový zmrzlinový nástavec.

Celkový čas:

35 minút.

Porcie:

6-8 porcií.

Ingrediencie:

550 g plnotučného mlieka, 180 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 240 g smotany na šľahanie.

Pokyny:

1. V miske rozpustite cukr a vanilkový cukor v plnotučnom mlieku.
2. Dôkladne vmiešajte smotanu na šľahanie a zmes dajte vychladiť do chladničky.
3. Vychladenú zmes nalejte do vstupného boxu stroja.
4. Zvoľte režim Zmrzlina (Ice Cream) a nastavte tvrdosť na hodnoty 1-3.
5. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

ES

Modo Helado

Nota: DEBE colocar la boquilla para helado en forma de estrella en la salida antes de comenzar.

Tiempo total:

35 minutos.

Porciones:

6-8 porciones.

Ingredientes:

550 g de leche entera, 180 g de azúcar, 1 sobre de azúcar vainillado, 240 g de nata para montar.

Instrucciones:

1. Disuelva el azúcar y el azúcar vainillado en la leche entera en un recipiente.
2. Incorpore completamente la nata para montar y refrigere la mezcla hasta que esté bien fría.
3. Vierta la mezcla fría en la tolva de entrada de la máquina.
4. Seleccione el modo Helado (Ice Cream) y ajuste la consistencia a los niveles 1-3.
5. Presione Start/Pause para comenzar.

TRADITIONEL VANILJEIS

DK

Is-funktion

Bemærk: Du SKAL montere den stjerneformede is-tud på udløbet, før du starter.

Samlet tid:

35 minutter.

Portioner:

6-8 portioner.

Ingredienser:

550 g sødmælk, 180 g sukker, 1 pakke vaniljesukker, 240 g piskefløde.

Anvisninger:

1. Opløs sukker og vaniljesukker i sødmælken i en skål.
2. Rør piskefløden grundigt i, og stil blandingen på køl, til den er kold.
3. Hæld den afkølede blanding i maskinens indløbsboks.
4. Vælg Is-funktion (Ice Cream), og juster hårdheden til indstilling 1-3.
5. Tryk på Start/Pause for at begynde.

GELATO ALLA VANIGLIA TRADIZIONALE

IT

Modalità Gelato

Nota: È NECESSARIO inserire l'erogatore per gelato a forma di stella sull'uscita prima di iniziare.

Tempo totale:

35 minuti.

Porzioni:

6-8 porzioni.

Ingredienti:

550 g di latte intero, 180 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 240 g di panna da montare.

Istruzioni:

1. Sciogliere lo zucchero e lo zucchero vanigliato nel latte intero in una ciotola.

2. Incorporare accuratamente la panna da montare e mettere la miscela in frigorifero finché non si raffredda.

3. Versare la miscela fredda nella vaschetta di ingresso della macchina.

4. Selezionare la modalità Gelato (Ice Cream) e regolare la consistenza sulle impostazioni 1-3.

5. Premere Start/Pause per iniziare.

TRADICIONÁLIS VANÍLIA FAGYLALT

HU

Fagylalt mód

Megjegyzés: Indítás előtt FEL KELL helyeznie a csillag alakú fagylalt kimeneti csatlakozót a nyílásra.

Teljes idő:

35 perc.

Adagok:

6-8 adag.

Összetevők:

550 g teljes tej, 180 g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 240 g habtejszín.

Útmutató:

1. Egy tálban oldja fel a cukrot és a vaníliás cukrot a teljes tejben.
2. Alaposan keverje hozzá a habtejszínt, és hűtse le a keveréket a hűtőszekrényben.
3. Öntse a lehűtött keveréket a gép adagolónyílásába.
4. Válassza ki az Ice Cream módot, és állítsa be a keménységet az 1-3. fokozatokra.
5. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

GELADO DE BAUNILHA TRADICIONAL

PT

Modo Gelado

Nota: DEVE encaixar o bocal de gelado em forma de estrela na saída antes de iniciar.

Tempo total:

35 minutos.

Doses:

6-8 doses.

Ingredientes:

550 g de leite gordo, 180 g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado, 240 g de natas para bater.

Instruções:

1. Dissolva o açúcar e o açúcar baunilhado no leite gordo numa tigela.
2. Misture bem as natas para bater e refrigere a mistura até ficar fresca.
3. Verta a mistura fresca para a caixa de entrada da máquina.
4. Selecione o modo Gelado (Ice Cream) e ajuste a consistência para as definições 1-3.
5. Prima Start/Pause para iniciar.

QUICK ICE CREAM MIX
SCHNELLE EISCREME-MISCHUNG
PRÉPARATION RAPIDE POUR GLACE



QUICK ICE CREAM MIX

GB

Total Time:

35 minutes.

Servings:

6-8 servings.

Ingredients:

(approx. 160 g) Ice cream powder mix, 400 ml Whole milk (chilled), 400 ml Whipping cream (chilled).

Directions:

1. Whisk the ice cream powder, whole milk, and whipping cream in a bowl for 1-2 minutes until completely smooth and slightly frothy.
2. Pour the mixture into the machine's inlet box.
3. Select Ice Cream mode and set texture to setting 4-5.
4. Press Start/Pause to begin.

SCHNELLE EISCREME-MISCHUNG

DE AT BE

Gesamtzeit:

35 Minuten.

Portionen:

6-8 Portionen.

Zutaten:

(ca. 160 g) Eispulvermischung, 400 ml Vollmilch (gekühlt), 400 ml Schlagsahne (gekühlt).

Zubereitung:

1. Eispulver, Vollmilch und Schlagsahne in einer Schüssel 1–2 Minuten lang verrühren, bis die Mischung vollständig glatt und leicht schaumig ist.
2. Die Mischung in die Einlassbox der Maschine gießen.
3. Wählen Sie den Ice Cream-Modus und stellen Sie die Textur auf die Stufe 4-5 ein.
4. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

PRÉPARATION RAPIDE POUR GLACE

FR BE

Temps total :

35 minutes.

Portions :

6-8 portions.

Ingrédients :

(environ 160 g) de préparation pour glace en poudre, 400 ml de lait entier (réfrigéré), 400 ml de crème fouettée (réfrigérée).

Instructions :

1. Fouetter la poudre pour glace, le lait entier et la crème fouettée dans un bol pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et légèrement mousseux.

2. Verser le mélange dans le bac d'alimentation de la machine.

3. Sélectionner le mode Glace (Ice Cream) et régler la texture sur la position 4-5.

4. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

SNELLER IJSMIX

NL BE

Totale tijd:

35 minuten.

Porties:

6-8 porties.

Ingrediënten:

(ca. 160 g) ijspoeder-mix, 400 ml volle melk (gekoeld), 400 ml slagroom (gekoeld).

Instructies:

1. Klop het ijspoeder, de volle melk og de slagroom gedurende 1-2 minuten in een kom tot een volledig gladde en licht schuimige massa.

2. Giet het mengsel in de inloopbox van de machine.

3. Selecteer de ijsmodus (Ice Cream) en pas de textuur aan naar instelling 4-5.

4. Druk op Start/Pauze om te beginnen.

SZYBKA MIESZANKA DO LODÓW

PL

Całkowity czas:

35 minut.

Porcje:

6-8 porcji.

Składniki:

(ok. 160 g) mieszanki lodowej w proszku, 400 ml pełnego mleka (schłodzonego), 400 ml śmietanki kremówki (schłodzonej).

Instrukcje:

1. Ubijaj proszek lodowy, pełne mleko i śmietankę kremówkę w misce przez 1-2 minuty, aż masa będzie całkowicie gładka i lekko spieniona.
2. Wlej mieszaninę do otworu wlotowego urządzenia.
3. Wybierz tryb Ice Cream i ustaw konsystencję na ustawienie 4-5.
4. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

RYCHLÁ ZMRZLINOVÁ SMĚS

CZ

Celkový čas:

35 minut.

Porce:

6-8 porcí.

Ingredience:

(cca 160 g) zmrzlinové směsi v prášku, 400 ml plnotučného mléka (vychlazeného), 400 ml smetany ke šlehání (vychlazené).

Pokyny:

1. Zmrzlinový prášek, plnotučné mléko a smetanu ke šlehání šlehejte v misce 1–2 minuty, dokud nebude směs zcela hladká a lehce napěněná.
2. Směs nalijte do vstupního boxu stroje.
3. Zvolte režim Zmrzlina (Ice Cream) a nastavte texturu na hodnotu 4-5.
4. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

RÝCHLA ZMRZLINOVÁ ZMES

SK

Celkový čas:

35 minút.

Porcie:

6-8 porcií.

Ingrediencie:

(cca 160 g) zmrzlinovej zmesi v prášku, 400 ml plnotučného mlieka (vychladeného), 400 ml smotany na šľahanie (vychladenej).

Pokyny:

1. Zmrzlinový prášok, plnotučné mlieko a smotanu na šľahanie šlehejte v miske 1–2 minúty, kým nebude zmes úplne hladká a mierne napenená.
2. Zmes nalejte do vstupného boxu stroja.
3. Zvolte režim Zmrzlina (Ice Cream) a nastavte textúru na hodnotu 4-5.
4. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

MEZCLA RÁPIDA PARA HELADO

ES

Tiempo total:

35 minutos.

Porciones:

6-8 porciones.

Ingredientes:

(aprox. 160 g) de mezcla de helado en polvo, 400 ml de leche entera (fría), 400 ml de nata para montar (fría).

Instrucciones:

1. Bata el helado en polvo, la leche entera y la nata para montar en un recipiente durante 1-2 minutos hasta que quede completamente suave y ligeramente espumoso.
2. Vierta la mezcla en la tolva de entrada de la máquina.
3. Seleccione el modo Helado (Ice Cream) y ajuste la consistencia al nivel 4-5.
4. Presione Start/Pause para comenzar.

HURTIG IS-MIX

DK

Samlet tid:

35 minutter.

Portioner:

6-8 portioner.

Ingredienser:

(ca. 160 g) ispulver-mix, 400 ml sødmælk (afkølet), 400 ml piskefløde (afkølet).

Anvisninger:

1. Pisk ispulver, sødmælk og piskefløde sammen i en skål i 1-2 minutter, indtil det er helt glat og let skummende.

2. Hæld blandingen i maskinens indløbsboks.

3. Vælg Is-funktion (Ice Cream), og indstil konsistensen til indstilling 4-5.

4. Tryk på Start/Pause for at begynde.

MISCELA RAPIDA PER GELATO

IT

Tempo totale:

35 minuti.

Porzioni:

6-8 porzioni.

Ingredienti:

(circa 160 g) di miscela per gelato in polvere, 400 ml di latte intero (freddo), 400 ml di panna da montare (fredda).

Istruzioni:

1. Sbattere la polvere per gelato, il latte intero e la panna da montare in una ciotola per 1-2 minuti fino a ottenere un composto completamente liscio e leggermente spumoso.
2. Versare la miscela nella vaschetta di ingresso della macchina.
3. Selezionare la modalità Gelato (Ice Cream) e impostare la consistenza sulla posizione 4-5.
4. Premere Start/Pause per iniziare.

GYORS FAGYLALTKEVERÉK

HU

Teljes idő:

35 perc.

Adagok:

6-8 adag.

Összetevők:

(kb. 160 g) fagylaltpor-keverék, 400 ml teljes tej (lehűtve), 400 ml habtejszín (lehűtve).

Útmutató:

1. Egy tálban keverje a fagylaltport, a teljes tejet és a habtejszínt 1-2 percig, amíg teljesen sima és kissé habos nem lesz.
2. Öntse a keveréket a gép adagolónyílásába.
3. Válassza ki az Ice Cream módot, és állítsa be az állagot a 4-5. fokozatra.
4. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

MISTURA RÁPIDA PARA GELADO

PT

Tempo total:

35 minutos.

Doses:

6-8 doses.

Ingredientes:

(aprox. 160 g) de mistura de gelado em pó, 400 ml de leite gordo (fresco), 400 ml de natas para bater (fresco).

Instruções:

1. Bata o gelado em pó, o leite gordo e as natas para bater numa tigela durante 1-2 minutos até ficar completamente homogéneo e ligeiramente espumoso.

2. Verta a mistura fresca para a caixa de entrada da máquina.

3. Selecione o modo Gelado (Ice Cream) e ajuste a consistência para as definições 4-5.

4. Prima Start/Pause para iniciar.

CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM
CREMIGES SCHOKOLADENEIS
GLACE AU CHOCOLAT CRÉMEUSE



CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

GB

Total Time:

45 minutes.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

900 ml whole milk, 250 ml whipping cream, 25 g cocoa powder.

Directions:

1. Whisk cocoa powder, milk, and cream in a large bowl until fully combined.
2. Pour the mixture into the machine's inlet box.
3. Select Ice Cream mode and adjust texture setting (1-2) to maintain a creamy texture.

CREMIGES SCHOKOLADENEIS

DE AT BE

Gesamtzeit:

45 Minuten.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

900 ml Vollmilch, 250 ml Schlagsahne, 25 g Kakaopulver.

Zubereitung:

1. Kakaopulver, Milch und Sahne in einer großen Schüssel verrühren, bis alles vollständig vermischt ist.

2. Gießen Sie die Mischung in die Einlassbox der Maschine.

3. Wählen Sie den Ice Cream-Modus und verwenden Sie eine niedrige Härteeinstellung (1-2), um eine cremige Textur zu erhalten.

GLACE AU CHOCOLAT CRÉMEUSE

FR BE

Temps total :

45 minutes.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

900 ml de lait entier, 250 ml de crème fouettée, 25 g de cacao en poudre.

Instructions :

1. Fouetter le cacao en poudre, le lait et la crème dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement combinés.

2. Verser le mélange dans le bac d'alimentation de la machine.

3. Sélectionner le mode Glace (Ice Cream) et utiliser un réglage de dureté faible (1-2) pour maintenir une texture crémeuse.

ROMIG CHOCOLADE-IJS

NL BE

Totale tijd:

45 minuten.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

900 ml volle melk, 250 ml slagroom, 25 g cacaopoeder.

Instructies:

1. Klop cacaopoeder, melk en room in een grote kom tot een volledig gecombineerd mengsel.

2. Giet het mengsel in de inloopbox van de machine.

3. Selecteer de ijsmodus (Ice Cream) en gebruik een lage hardheidsinstelling (1-2) om een romige textuur te behouden.

KREMOWE LODY CZEKOLADOWE

PL

Całkowity czas:

45 minut.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

900 ml pełnego mleka, 250 ml śmietanki kremówki, 25 g kakao w proszku.

Instrukcje:

1. Ubijaj kakao w proszku, mleko i śmietankę w dużej misce, aż całkowicie się połączą.

2. Wlej mieszaninę do otworu wlotowego urządzenia.

3. Wybierz tryb Ice Cream i użyj niskiego ustawienia twardości (1-2), aby zachować kremową konsystencję.

KRÉMOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

CZ

Celkový čas:

45 minut.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

900 ml plnotučného mléka, 250 ml smetany ke šlehání, 25 g kakaového prášku.

Pokyny:

1. V velké míse ušlehejte kakaový prášek, mléko a smetanu, dokud se plně nespojí.

2. Směs nalijte do vstupního boxu stroje.

3. Zvolte režim Zmrzlina (Ice Cream) a použijte nízké nastavení tvrdosti (1-2), aby se zachovala krémová textura.

KRÉMOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

SK

Celkový čas:

45 minút.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

900 ml plnotučného mlieka, 250 ml smotany na šľahanie, 25 g kakaového prášku.

Pokyny:

1. Vo veľkej mise ušľahajte kakaový prášok, mlieko a smotanu, kým sa plne nespoja.

2. Zmes nalejte do vstupného boxu stroja.

3. Zvolte režim Zmrzlina (Ice Cream) a použite nízke nastavenie tvrdosti (1-2), aby sa zachovala krémová textúra.

HELADO DE CHOCOLATE CREMOSO

ES

Tiempo total:

45 minutos.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

900 ml de leche entera, 250 ml de nata para montar, 25 g de cacao en polvo.

Instrucciones:

1. Bata el cacao en polvo, la leche y la nata en un recipiente grande hasta que estén completamente integrados.

2. Vierta la mezcla en la tolva de entrada de la máquina.

3. Seleccione el modo Helado (Ice Cream) y use una consistencia baja (1-2) para mantener una textura cremosa.

FLØDECHOKOLADEIS

DK

Samlet tid:

45 minutter.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

900 ml sødmælk, 250 ml piskefløde, 25 g kakaopulver.

Anvisninger:

1. Pisk kakaopulver, mælk og fløde sammen i en stor skål, indtil det er helt blandet.

2. Hæld blandingen i maskinens indløbsboks.

3. Vælg Is-funktion (Ice Cream), og brug en lav hårdhedsindstilling (1-2) for at bevare en cremet konsistens.

GELATO AL CIOCCOLATO CREMOSO

IT

Tempo totale:

45 minuti.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

900 ml di latte intero, 250 ml di panna da montare, 25 g di cacao in polvere.

Istruzioni:

1. Sbattere il cacao in polvere, il latte e la panna in una ciotola grande fino a ottenere un composto completamente omogeneo.

2. Versare la miscela nella vaschetta di ingresso della macchina.

3. Selezionare la modalità Gelato (Ice Cream) e utilizzare un'impostazione di consistenza bassa (1-2) per mantenere una consistenza cremosa.

KRÉMES CSOKOLÁDÉ FAGYLALT

HU

Teljes idő:

45 perc.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

900 ml teljes tej, 250 ml habtejszín, 25 g kakaópor.

Útmutató:

1. Egy nagy tálban keverje össze a kakaóport, a tejet és a tejszínt, amíg teljesen el nem keverednek.

2. Öntse a keveréket a gép adagolónyílásába.

3. Válassza ki az Ice Cream módot, és használjon alacsony keménységi fokozatot (1-2) a krémes állag megőrzéséhez.

GELADO DE CHOCOLATE CREMOSO

PT

Tempo total:

45 minutos.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

900 ml de leite gordo, 250 ml de natas para bater, 25 g de cacau em pó.

Instruções:

1. Misture o cacau em pó, o leite e as natas numa tigela grande até ficar completamente homogéneo.

2. Verta a mistura para a caixa de entrada da máquina.

3. Selecione o modo Gelado (Ice Cream) e utilize uma definição de consistência baixa (1-2) para manter uma textura cremosa.

CLASSIC COLA SLUSHY
KLASSISCHES COLA-SLUSHY
GRANITÉ AU COLA CLASSIQUE



CLASSIC COLA SLUSHY

GB

Slushy Mode

Note: Do NOT use the star-shaped port for this mode.

Total Time:

35 minutes.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

800 ml Cola.

Directions:

1. Pour the liquid directly into the machine's inlet box.
2. Select Slushy mode on the control panel.
3. Press Start/Pause to begin.

KLASSISCHES COLA-SLUSHY

DE AT BE

Slushy-Modus

Hinweis: Verwenden Sie für diesen Modus NICHT den sternförmigen Auslass.

Gesamtzeit:

35 Minuten.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

800 ml Cola.

Zubereitung:

1. Gießen Sie die Flüssigkeit direkt in die Einlassbox der Maschine.
2. Wählen Sie den Slushy-Modus auf dem Bedienfeld.
3. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

GRANITÉ AU COLA CLASSIQUE

FR BE

Mode Granité

Remarque : N'utilisez PAS l'embout en forme d'étoile pour ce mode.

Temps total :

35 minutes.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

800 ml de Cola.

Instructions :

1. Verser le liquide directement dans le bac d'alimentation de la machine.
2. Sélectionner le mode Slushy sur le panneau de commande.
3. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

KLASSIEKE COLA SLUSHY

NL BE

Slushy-modus

Opmerking: Gebruik de stervormige uitloop NIET voor deze modus.

Totale tijd:

35 minuten.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

800 ml Cola.

Instructies:

1. Giet de vloeistof rechtstreeks in de inloopbox van de machine.
2. Selecteer de Slushy-modus op het bedieningspaneel.
3. Druk op Start/Pauze om te beginnen.

KLASYCZNA COLA SLUSHY

PL

Tryb Slushy

Uwaga: NIE używaj gwieździstego otworu wylotowego w tym trybie.

Całkowity czas:

35 minut.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

800 ml Coli.

Instrukcje:

1. Wlej płyn bezpośrednio do otworu wlotowego urządzenia.
2. Wybierz tryb Slushy na panelu sterowania.
3. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

KLASICKÁ COLA LEDOVÁ TŘÍŠŤ

CZ

Režim Ledová tříšť

Poznámka: Pro tento režim NEPOUŽÍVEJTE hvězdicový nástavec.

Celkový čas:

35 minut.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

800 ml Coly.

Pokyny:

1. Nalijte tekutinu přímo do vstupního boxu stroje.
2. Na ovládacím panelu zvolte režim Slushy.
3. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

KLASICKÁ COLA ĽADOVÁ DREŇ

SK

Režim Ľadová dreň

Poznámka: Pre tento režim NEPOUŽÍVAJTE hviezdicový nástavec.

Celkový čas:

35 minút.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

800 ml Coly.

Pokyny:

1. Nalejte tekutinu priamo do vstupného boxu stroja.
2. Na ovládacom paneli zvoľte režim Slushy.
3. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

GRANIZADO DE COLA CLÁSICO

ES

Modo Granizado

Nota: NO utilice la boquilla en forma de estrella para este modo.

Tiempo total:

35 minutos.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

800 ml de Cola.

Instrucciones:

1. Vierta el líquido directamente en la tolva de entrada de la máquina.
2. Seleccione el modo Slushy en el panel de control.
3. Presione Start/Pause para comenzar.

KLASSISK COLA SLUSHY

DK

Slushy-funktion

Bemærk: Brug IKKE den stjerneformede tud til denne funktion.

Samlet tid:

35 minutter.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

800 ml Cola.

Anvisninger:

1. Hæld væsken direkte i maskinens indløbsboks.
2. Vælg Slushy-funktion på betjeningspanelet.
3. Tryk på Start/Pause for at begynde.

GRANITA ALLA COLA CLASSICA

IT

Modalità Granita

Nota: NON utilizzare l'erogatore a forma di stella per questa modalità.

Tempo totale:

35 minuti.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

800 ml di Cola.

Istruzioni:

1. Versare il liquido direttamente nella vaschetta di ingresso della macchina.
2. Selezionare la modalità Slushy sul pannello di controllo.
3. Premere Start/Pause per iniziare.

KLASSZIKUS KÓLA JÉGKÁSA

HU

Slushy (Jégkása) mód

Megjegyzés: Ebben a módban NE használja a csillag alakú kimeneti csatlakozót.

Teljes idő:

35 perc.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

800 ml kóla.

Útmutató:

1. Öntse a folyadékot közvetlenül a gép adagolónyílásába.
2. Válassza ki a Slushy módot a kezelőpanelen.
3. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

GRANIZADO DE COLA CLÁSICO

PT

Modo Granizado

Nota: NÃO utilize o bocal em forma de estrela para este modo.

Tempo total:

35 minutos.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

800 ml de Cola.

Instruções:

1. Verta o líquido diretamente para a caixa de entrada da máquina.
2. Selecione o modo Slushy no painel de controlo.
3. Prima Start/Pause para iniciar.

TROPICAL FRUIT JUICE SLUSHY
TROPISCHER FRUCHTSAFT-SLUSHY
GRANITÉ AU JUS DE FRUITS TROPICAUX



TROPICAL FRUIT JUICE SLUSHY

GB

Total Time:

40-60 minutes.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

800 ml filtered fruit juice (must have sugar content >= 6%).

Directions:

1. Filter the fruit juice to thoroughly remove any pulp or solids that could block the outlet port.
2. Pour into the machine's inlet box.
3. Select Slushy mode and adjust texture bars.
4. Press Start/Pause to begin.

TROPISCHER FRUCHTSAFT-SLUSHY

DE AT BE

Gesamtzeit:

40-60 Minuten.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

800 ml gefilterter Fruchtsaft (muss einen Zuckergehalt >= 6 % aufweisen).

Zubereitung:

1. Filtern Sie den Fruchtsaft, um Fruchtfleisch oder Feststoffe, die die Auslassöffnung blockieren könnten, vollständig zu entfernen.

2. In die Einlassbox der Maschine gießen.

3. Wählen Sie den Slushy-Modus und passen Sie die Texturbalken an.

4. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

GRANITÉ AU JUS DE FRUITS TROPICAUX

FR BE

Temps total :

40-60 minutes.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

800 ml de jus de fruits filtré (doit avoir une teneur en sucre >= 6 %).

Instructions :

1. Filtrer le jus de fruits pour éliminer complètement la pulpe ou les solides qui pourraient bloquer l'orifice de sortie.

2. Verser dans le bac d'alimentation de la machine.

3. Sélectionner le mode Slushy et ajuster les barres de texture.

4. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

TROPISCH VRUCHTENSAP SLUSHY

NL BE

Totale tijd:

40-60 minuten.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

800 ml gefilterd vruchtensap (moet een suikergehalte >= 6% hebben).

Instructies:

1. Filter het vruchtensap om vruchtvlees of vaste deeltjes die de uitloopopening kunnen blokkeren, grondig te verwijderen.

2. Giet in de inloopbox van de machine.

3. Selecteer de Slushy-modus en pas de textuurbalken aan.

4. Druk op Start/Pauze om te beginnen.

SLUSHY Z SOKU OWOCOWÓW TROPIKALNYCH

PL

Całkowity czas:

40-60 minut.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

800 ml przefiltrowanego soku owocowego (musi mieć zawartość cukru >= 6%).

Instrukcje:

1. Przefiltruj sok owocowy, aby dokładnie usunąć miąższ lub cząstki stałe, które mogłyby zablokować otwór wylotowy.

2. Wlej do otworu wlotowego urządzenia.

3. Wybierz tryb Slushy i dostosuj paski konsystencji.

4. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

LEDOVÁ TŘÍŠŤ Z TROPICKÉHO OVOCE

CZ

Celkový čas:

40-60 minut.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

800 ml filtrované ovocné šťávy (musí mít obsah cukru >= 6 %).

Pokyny:

1. Ovocnou šťávu přefiltrujte, abyste důkladně odstranili dužinu nebo pevné částice, které by mohly zablokovat výstupní otvor.

2. Nalijte do vstupního boxu stroje.

3. Zvolte režim Slushy a nastavte sloupce textury.

4. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

ĽADOVÁ DREŇ Z TROPICKÉHO OVOCIA

SK

Celkový čas:

40-60 minút.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

800 ml filtrovanej ovocnej šťavy (musí mať obsah cukru >= 6 %).

Pokyny:

1. Ovocnú šťavu prefiltrujte, aby ste dôkladne odstránili dužinu alebo pevné častice, ktoré by mohli zablokovať výstupný otvor.

2. Nalejte do vstupného boxu stroja.

3. Zvoľte režim Slushy a nastavte stĺpce textúry.

4. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

GRANIZADO DE ZUMO DE FRUTAS TROPICALES

ES

Tiempo total:

40-60 minutos.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

800 ml de zumo de frutas filtrado (debe tener un contenido de azúcar >= 6 %).

Instrucciones:

1. Filtre el zumo de frutas para eliminar por completo la pulpa o los sólidos que puedan bloquear la boquilla de salida.

2. Vierta en la tolva de entrada de la máquina.

3. Seleccione el modo Slushy y ajuste las barras de consistencia.

4. Presione Start/Pause para comenzar.

TROPISK FRUGTJUICE SLUSHY

DK

Samlet tid:

40-60 minutter.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

800 ml filtreret frugtjuice (skal have et sukkerindhold >= 6 %).

Anvisninger:

1. Filtrer frugtjuicen for grundigt at fjerne frugtkød eller faste partikler, der kan blokere udløbsåbningen.

2. Hæld i maskinens indløbsboks.

3. Vælg Slushy-funktion, og juster konsistensbjælkerne.

4. Tryk på Start/Pause for at begynde.

GRANITA AL SUCCO DI FRUTTA TROPICALE

IT

Tempo totale:

40-60 minuti.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

800 ml di succo di frutta filtrato (deve avere un contenuto di zucchero >= 6%).

Istruzioni:

1. Filtrare il succo di frutta per rimuovere completamente la polpa o i solidi che potrebbero bloccare l'apertura di erogazione.

2. Versare nella vaschetta di ingresso della macchina.

3. Selezionare la modalità Slushy e regolare le barre di consistenza.

4. Premere Start/Pause per iniziare.

TROPIKUS GYÜMÖLCSLÉ JÉGKÁSA

HU

Teljes idő:

40-60 perc.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

800 ml szűrt gyümölcslé (cukortartalmának >= 6%-nak kell lennie).

Útmutató:

1. Szűrje le a gyümölcslevet, hogy teljesen eltávolítsa a gyümölcshúst vagy a szilárd részecskéket, amelyek elzárhatnák a kimeneti nyílást.

2. Öntse a gép adagolónyílásába.

3. Válassza ki a Slushy módot, és állítsa be az állagsávokat.

4. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

GRANIZADO DE SUMO DE FRUTAS TROPICAIS

PT

Tempo total:

40-60 minutos.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

800 ml de sumo de fruta filtrado (deve ter um teor de açúcar >= 6 %).

Instruções:

1. Filtre o sumo de fruta para remover completamente a polpa ou sólidos que possam bloquear o bocal de saída.

2. Verta para a caixa de entrada da máquina.

3. Selecione o modo Granizado (Slushy) e ajuste os indicadores de consistência.

4. Prima Start/Pause para iniciar.

APPLE CIDER COCKTAIL SLUSH
APFELWEIN-COCKTAIL-SLUSHY
GRANITÉ DE COCKTAIL AU CIDRE DE POMME



APPLE CIDER COCKTAIL SLUSH

GB

Total Time:

60 minutes.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

800 ml cider, 150 ml bourbon whiskey.

Directions:

1. Ensure the mixture has a sugar content > 6% and alcohol is between 2% and 16%.

2. Combine cider and whiskey and pour into the machine's inlet box.

3. Select Slushy mode and set to a high hardness (4-5 bars) to account for the alcohol content.

4. Press Start/Pause to begin.

APFELWEIN-COCKTAIL-SLUSHY

DE AT BE

Gesamtzeit:

60 Minuten.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

800 ml Apfelwein (Cider), 150 ml Bourbon Whiskey.

Zubereitung:

1. Stellen Sie sicher, dass die Mischung einen Zuckergehalt > 6 % hat und der Alkoholgehalt zwischen 2 % und 16 % liegt.

2. Apfelwein und Whiskey mischen und in die Einlassbox der Maschine gießen.

3. Wählen Sie den Slushy-Modus und stellen Sie eine hohe Härte (4-5 Balken) ein, um den Alkoholgehalt zu berücksichtigen.

4. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

GRANITÉ DE COCKTAIL AU CIDRE DE POMME

FR BE

Temps total :

60 minutes.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

800 ml de cidre, 150 ml de whisky bourbon.

Instructions :

1. S'assurer que le mélange a une teneur en sucre > 6 % et que l'alcool se situe entre 2 % et 16 %.

2. Combiner le cidre et le whisky et verser dans le bac d'alimentation de la machine.

3. Sélectionner le mode Slushy et régler sur une dureté élevée (4-5 barres) pour tenir compte de la teneur en alcool.

4. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

APPELCIDER COCKTAIL SLUSHY

NL BE

Totale tijd:

60 minutes.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

800 ml cider, 150 ml bourbon whiskey.

Instructies:

1. Zorg ervoor dat het mengsel een suikergehalte > 6% heeft en het alcoholpercentage tussen 2% und 16% ligt.

2. Meng de cider en whiskey en giet dit in de inloopbox van de machine.

3. Selecteer de Slushy-modus en stel in op een hoge hardheid (4-5 bars) om rekening te houden met het alcoholpercentage.

4. Druk op Start/Pauze om te beginnen.

SLUSHY KOKTAJL Z CYDRU JABŁKOWEGO

PL

Całkowity czas:

60 minut.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

800 ml cydru, 150 ml bourbon whiskey.

Instrukcje:

1. Upewnij się, że mieszanka ma zawartość cukru > 6%, a zawartość alkoholu wynosi od 2% do 16%.

2. Połącz cydr z whisky i wlej do otworu wlotowego urządzenia.

3. Wybierz tryb Slushy i ustaw wysoką twardość (4-5 pasków), aby uwzględnić zawartość alkoholu.

4. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

KOKTEJLOVÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ Z JABLEČNÉHO CIDRU

CZ

Celkový čas:

60 minut.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

800 ml jablečného cidru, 150 ml bourbon whiskey.

Pokyny:

1. Ujistěte se, že směs má obsah cukru > 6 % a obsah alkoholu je mezi 2 % a 16 %.

2. Smíchejte cider a whiskey a nalijte do vstupního boxu stroje.

3. Zvolte režim Slushy a nastavte vysokú tvrdost (4-5 sloupců), aby se zohlednil obsah alkoholu.

4. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

KOKTEJLOVÁ ĽADOVÁ DREŇ Z JABLČNÉHO CIDRU

SK

Celkový čas:

60 minút.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

800 ml jablčného cidru, 150 ml bourbon whiskey.

Pokyny:

1. Uistite se, že zmes má obsah cukru > 6 % a obsah alkoholu je medzi 2 % a 16 %.

2. Zmiešajte cider a whiskey a nalejte do vstupného boxu stroja.

3. Zvoľte režim Slushy a nastavte vysokú tvrdosť (4-5 stĺpcov), aby sa zohľadnil obsah alkoholu.

4. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

GRANIZADO DE CÓCTEL DE SIDRA DE MANZANA

ES

Tiempo total:

60 minutos.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

800 ml de sidra, 150 ml de whisky bourbon.

Instrucciones:

1. Asegúrese de que la mezcla tenga un contenido de azúcar > 6% y que el alcohol esté entre el 2% y el 16%.

2. Combine la sidra y el whisky y vierta en la tolva de entrada de la máquina.

3. Seleccione el modo Slushy y elija una consistencia alta (4-5 barras) para tener en cuenta el contenido de alcohol.

4. Presione Start/Pause para comenzar.

ÆBLECIDER COCKTAIL SLUSHY

DK

Samlet tid:

60 minutter.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

800 ml cider, 150 ml bourbon whiskey.

Anvisninger:

1. Sørg for, at blandingen har et sukkerindhold > 6 %, og at alkoholprocenten er mellem 2 % og 16 %.

2. Bland cider og whiskey, og hæld det i maskinens indløbsboks.

3. Vælg Slushy-funktion, og indstil til en høj hårdhed (4-5 bjælker) for at tage højde for alkoholindholdet.

4. Tryk på Start/Pause for at begynde.

GRANITA AL COCKTAIL DI CIDRO DI MELE

IT

Tempo totale:

60 minuti.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

800 ml di cidro, 150 ml di bourbon whiskey.

Istruzioni:

1. Assicurarsi che la miscela abbia un contenuto di zucchero > 6% e che l'alcol sia compreso tra il 2% e il 16%.

2. Unire il cidro e il whisky e versare nella vaschetta di ingresso della macchina.

3. Selezionare la modalità Slushy e impostare una consistenza alta (4-5 barre) per tenere conto del contenuto di alcol.

4. Premere Start/Pause per iniziare.

ALMAFRÖCCS KOKTÉL JÉGKÁSA

HU

Teljes idő:

60 perc.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

800 ml almafröccs (cider), 150 ml bourbon whiskey.

Útmutató:

1. Ellenőrizze, hogy a keverék cukortartalma > 6%, alkoholtartalma pedig 2% és 16% között van.

2. Keverje össze a cidert és a whiskyt, majd öntse a gép adagolónyílásába.

3. Válassza ki a Slushy módot, és állítson be magas keménységet (4-5 sáv) az alkoholtartalom miatt.

4. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

GRANIZADO DE COCKTAIL DE SIDRA DE MAÇÃ

PT

Tempo total:

60 minutos.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

800 ml de sidra, 150 ml de whisky bourbon.

Instruções:

1. Certifique-se de que a mistura tem um teor de açúcar > 6% e o teor alcoólico está entre 2% e 16%.

2. Combine a sidra e o uísque e verta para a caixa de entrada da máquina.

3. Selecione o modo Granizado (Slushy) e ajuste para uma consistência alta (4-5 barras) para compensar o teor alcoólico.

4. Prima Start/Pause para iniciar.

ICED SWEETENED TEA
GESÜSSTER EISCHTEE
THÉ GLACÉ SUCRÉ



ICED SWEETENED TEA

GB

Cold Drink Mode

Note: This mode is for chilled liquid beverages. Do NOT use the star nozzle.

Total Time:

20-30 minutes for chilling.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

800 ml prepared black or green tea, sweetened to sugar content > 6% Brix.

Directions:

1. Ensure the tea is filtered and at room temperature or pre-chilled.
2. Pour ingredients into the machine's inlet box.
3. Select Cold Drink mode and adjust texture to 1-2 bars.
4. Press Start/Pause to begin.

GESÜSSTER EISCHTEE

DE AT BE

Kaltgetränkemodus

Hinweis: Dieser Modus ist für gekühlte flüssige Getränke gedacht. Verwenden Sie NICHT die Sterndüse.

Gesamtzeit:

20–30 Minuten zum Kühlen.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

800 ml zubereiteter schwarzer oder grüner Tee, gesüßt auf einen Zuckergehalt > 6 % Brix.

Zubereitung:

1. Stellen Sie sicher, dass der Tee gefiltert ist und Raumtemperatur hat oder vorgekühlt ist.

2. Gießen Sie die Zutaten in die Einlassbox der Maschine.

3. Wählen Sie den Kaltgetränkemodus (Cold Drink) und stellen Sie die Textur auf 1-2 Balken ein.

4. Drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

THÉ GLACÉ SUCRÉ

FR BE

Mode Boisson Fraîche

Remarque : Ce mode est destiné aux boissons liquides réfrigérées. N'utilisez PAS l'embout en étoile.

Temps total :

20-30 minutes pour le refroidissement.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

800 ml de thé noir ou vert préparé, sucré jusqu'à une teneur en sucre > 6 % Brix.

Instructions :

1. S'assurer que le thé est filtré et à température ambiante ou pré-réfrigéré.
2. Verser les ingrédients dans le bac d'alimentation de la machine.
3. Sélectionner le mode Boisson Fraîche (Cold Drink) et ajuster la texture sur 1-2 barres.
4. Appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

GEZOETE IJSTEE

NL BE

Modus Koud Getrank

Opmerking: Deze modus is voor gekoelde vloeibare dranken. Gebruik de stervormige uitloop NIET.

Totale tijd:

20-30 minuten om te koelen.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

800 ml bereide zwarte of groene thee, gezoet tot een suikergehalte > 6% Brix.

Instructies:

1. Zorg ervoor dat de thee gefiltert is en op kamertemperatuur of voorgekoeld is.
2. Giet de ingrediënten in de inloopbox van de machine.
3. Selecteer de Cold Drink-modus en pas de textuur aan naar 1-2 bars.
4. Druk op Start/Pauze om te beginnen.

SŁODZONA HERBATA MROŻONA

PL

Tryb zimnych napojów

Uwaga: Ten tryb jest przeznaczony do schłodzonych napojów płynnych. NIE używaj gwieździstej dyszy.

Całkowity czas:

20-30 minut na schłodzenie.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

800 ml przygotowanej czarnej lub zielonej herbaty, słodzonej do zawartości cukru > 6% Brix.

Instrukcje:

1. Upewnij się, że herbata jest przefiltrowana i ma temperaturę pokojową lub jest schłodzona.
2. Wlej składniki do otworu wlotowego urządzenia.
3. Wybierz tryb zimnych napojów (Cold Drink) i dostosuj konsystencję do 1-2 pasków.
4. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

OSLAZENÝ LEDOVÝ ČAJ

CZ

Režim Studený nápoj

Poznámka: Tento režim je určen pro chlazené tekuté nápoje. NEPOUŽÍVEJTE hvězdicový nástavec.

Celkový čas:

20-30 minut na chlazení.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

800 ml připraveného černého nebo zeleného čaje, oslazeného na obsah cukru > 6 % Brix.

Pokyny:

1. Ujistěte se, že čaj je přefiltrovaný a má pokojovou teplotu nebo je předchlazený.
2. Nalijte ingredience do vstupního boxu stroje.
3. Zvolte režim Studený nápoj (Cold Drink) a nastavte texturu na 1-2 sloupce.
4. Stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

OSLADENÝ ĽADOVÝ ČAJ

SK

Režim Studený nápoj

Poznámka: Tento režim je určený pre chladené tekuté nápoje. NEPOUŽÍVAJTE hviezdicový nástavec.

Celkový čas:

20-30 minút na chladenie.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

800 ml pripraveného čierneho alebo zeleného čaju, osladeného na obsah cukru > 6 % Brix.

Pokyny:

1. Uistite sa, že čaj je prefiltrovaný a má izbovú teplotu alebo je predchladený.
2. Nalejte ingrediencie do vstupného boxu stroje.
3. Zvoľte režim Studený nápoj (Cold Drink) a nastavte textúru na 1-2 stĺpce.
4. Stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

TÉ HELADO DULCE

ES

Modo Bebida fría

Nota: Este modo es para bebidas líquidas frías. NO utilice la boquilla en forma de estrella.

Tiempo total:

20-30 de minutos para enfriar.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

800 ml de té negro o verde preparado, endulzado hasta un contenido de azúcar > 6% Brix.

Instrucciones:

1. Asegúrese de que el té esté filtrado y a temperatura ambiente o preenfriado.
2. Vierta los ingredientes en la tolva de entrada de la máquina.
3. Seleccione el modo Bebida fría (Cold Drink) y ajuste la consistencia a 1-2 barras.
4. Presione Start/Pause para comenzar.

SØDET ISTE

DK

Kold drik-funktion

Bemærk: Denne funktion er til afkølede flydende drikkevarer. Brug IKKE den stjerneformede tud.

Samlet tid:

20-30 minutter til afkøling.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

800 ml tilberedt sort eller grøn te, sødet til et sukkerindhold > 6% Brix.

Anvisninger:

1. Sørg for, at teen er filtreret og har stuetemperatur eller er afkølet.
2. Hæld ingredienserne i maskinens indløbsboks.
3. Vælg Kold drik-funktion (Cold Drink), og juster konsistensen til 1-2 bjælker.
4. Tryk på Start/Pause for at begynde.

TÈ FREDDO DOLCE

IT

Modalità Bevanda fredda

Nota: Questa modalità è per bevande liquide fredde. NON utilizzare l'erogatore a stella.

Tempo totale:

20-30 minuti per il raffreddamento.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

800 ml di tè nero o verde preparato, dolcificato fino a un contenuto di zucchero > 6% Brix.

Istruzioni:

1. Assicurarsi che il tè sia filtrato e a temperatura ambiente o preraffreddato.

2. Versare gli ingredienti nella vaschetta di ingresso della macchina.

3. Selezionare la modalità Bevanda fredda (Cold Drink) e regolare la consistenza su 1-2 barre.

4. Premere Start/Pause per iniziare.

ÉDESÍTETT JEGESKÁVÉ/TEA

HU

Cold Drink (Hideg ital) mód

Megjegyzés: Ez a mód hűtött folyékony italokhoz való. NE használja a csillag alakú fúvókát.

Teljes idő:

20-30 perc hűtés.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

800 ml elkészített fekete vagy zöld tea, > 6% Brix cukortartalomra édesítve.

Útmutató:

1. Gondoskodjon róla, hogy a tea szűrt, és szobahőmérsékletű vagy előhűtött legyen.
2. Öntse a hozzávalókat a gép adagolónyílásába.
3. Válassza ki a Cold Drink módot, és állítsa be az állagot 1-2 sávra.
4. Nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

CHÁ GELADO DOCE

PT

Modo Bebida fria

Nota: Este modo destina-se a bebidas líquidas frescas. NÃO utilize o bocal em estrela.

Tempo total:

20-30 minutos para arrefecer.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

800 ml de chá preto ou verde preparado, adoçado para um teor de açúcar > 6% Brix.

Instruções:

1. Certifique-se de que o chá está filtrado e à temperatura ambiente ou pré-arrefecido.
2. Verta os ingredientes para a caixa de entrada da máquina.
3. Selecione o modo Bebida Fria (Cold Drink) e ajuste a consistência para 1-2 barras.
4. Prima Start/Pause para iniciar.

CHILLED LEMONADE
GEKÜHLTE LIMONADE
LIMONADE REFRÉCHIE



CHILLED LEMONADE

GB

Total Time:

20-30 minutes for chilling.

Servings:

4-6 servings.

Ingredients:

800 ml lemonade (mixture of water, lemon juice and sugar > 6% Brix).

Directions:

1. Mix the ingredients thoroughly in a separate pitcher until the sugar is completely dissolved.
2. Pour the mixture into the machine's inlet box.
3. Select Cold Drink mode and press Start/Pause to begin.

GEKÜHLTE LIMONADE

DE AT BE

Gesamtzeit:

20–30 Minuten zum Kühlen.

Portionen:

4-6 Portionen.

Zutaten:

800 ml Limonade (Mischung aus Wasser, Zitronensaft und Zucker > 6 % Brix).

Zubereitung:

1. Mischen Sie die Zutaten gründlich in einer separaten Kanne, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Gießen Sie die Mischung in die Einlassbox der Maschine.

3. Wählen Sie den Kaltgetränkemodus (Cold Drink) und drücken Sie Start/Pause, um zu beginnen.

LIMONADE REFRÉCHIE

FR BE

Temps total :

20-30 minutes pour le refroidissement.

Portions :

4-6 portions.

Ingrédients :

800 ml de limonade (mélange d'eau, de jus de citron et de sucre > 6 % Brix).

Instructions :

1. Mélanger soigneusement les ingrédients dans un récipient séparé jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

2. Verser le mélange dans le bac d'alimentation de la machine.

3. Sélectionner le mode Boisson Fraîche (Cold Drink) et appuyer sur Start/Pause pour démarrer.

GEKOELDE LEMONADE

NL BE

Totale tijd:

20-30 minuten om te koelen.

Porties:

4-6 porties.

Ingrediënten:

800 ml limonade (mengsel van water, citroensap en suiker > 6% Brix).

Instructies:

1. Meng de ingrediënten grondig in een aparte kan tot de suiker volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in de inloopbox van de machine.
3. Selecteer de modus Koud Getrank (Cold Drink) en druk op Start/Pauze om te beginnen.

SCHŁODZONA LEMONIADA

PL

Całkowity czas:

20-30 minut na schłodzenie.

Porcje:

4-6 porcji.

Składniki:

800 ml lemoniady (mieszanina wody, soku z cytryny i cukru > 6% Brix).

Instrukcje:

1. Dokładnie wymieszaj składniki w osobnym naczyniu, aż cukier całkowicie się rozpuści.
2. Wlej mieszaninę do otworu wlotowego urządzenia.
3. Wybierz tryb zimnych napojów (Cold Drink) i naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć.

CHLAZENÁ LIMONÁDA

CZ

Celkový čas:

20-30 minut na chlazení.

Porce:

4-6 porcí.

Ingredience:

800 ml limonády (směs vody, citronové šťávy a cukru > 6 % Brix).

Pokyny:

1. Ingredience důkladně promíchejte v samostatné nádobě, dokud se cukr zcela nerozpustí.
2. Směs nalijte do vstupního boxu stroje.
3. Zvolte režim Studený nápoj (Cold Drink) a stisknutím tlačítka Start/Pause spusťte přípravu.

CHLADENÁ LIMONÁDA

SK

Celkový čas:

20-30 minút na chladenie.

Porcie:

4-6 porcií.

Ingrediencie:

800 ml limonády (zmes vody, citrónovej šťavy a cukru > 6 % Brix).

Pokyny:

1. Ingrediencie dôkladne premiešajte v samostatnej nádobe, kým sa cukor úplne nerozpustí.
2. Zmes nalejte do vstupného boxu stroja.
3. Zvoľte režim Studený nápoj (Cold Drink) a stlačením tlačidla Start/Pause spustite prípravu.

LEMONADA REFRIGERADA

ES

Tiempo total:

20-30 de minutos para enfriar.

Porciones:

4-6 porciones.

Ingredientes:

800 ml de limonada (mezcla de agua, zumo de limón y azúcar > 6% Brix).

Instrucciones:

1. Mezcle los ingredientes completamente en una jarra aparte hasta que el azúcar se haya disuelto por completo.

2. Vierta la mezcla en la tolva de entrada de la máquina.

3. Seleccione el modo Bebida fría (Cold Drink) y presione Start/Pause para comenzar.

AFKØLET LEMONADE

DK

Samlet tid:

20-30 minutter til afkøling.

Portioner:

4-6 portioner.

Ingredienser:

800 ml lemonade (blanding af vand, citronsaft og sukker > 6% Brix).

Anvisninger:

1. Bland ingredienserne grundigt i en separat kande, indtil sukkeret er helt opløst.
2. Hæld blandingen i maskinens indløbsboks.
3. Vælg Kold drik-funktion (Cold Drink), og tryk på Start/Pause for at begynde.

LEMONATA RAFFREDDATA

IT

Tempo totale:

20-30 minuti per il raffreddamento.

Porzioni:

4-6 porzioni.

Ingredienti:

800 ml di limonata (miscela di acqua, succo di limone e zucchero > 6% Brix).

Istruzioni:

1. Mescolare accuratamente gli ingredienti in una caraffa separata fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.

2. Versare la miscela nella vaschetta di ingresso della machine.

3. Selezionare la modalità Bevanda fredda (Cold Drink) e premere Start/Pause per iniziare.

HŰTÖTT LIMONÁDÉ

HU

Teljes idő:

20-30 perc hűtés.

Adagok:

4-6 adag.

Összetevők:

800 ml limonádé (víz, citromlé és cukor keveréke > 6% Brix).

Útmutató:

1. Egy külön kancsóban alaposan keverje össze a hozzávalókat, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.

2. Öntse a keveréket a gép adagolónyílásába.

3. Válassza ki a Cold Drink (Hideg ital) módot, és nyomja meg a Start/Pause gombot az indításhoz.

LIMONADA REFRIGERADA

PT

Tempo total:

20-30 minutos para arrefecer.

Doses:

4-6 doses.

Ingredientes:

800 ml de limonada (mistura de água, sumo de limão e açúcar > 6% Brix).

Instruções:

1. Misture bem os ingredientes num jarro separado até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

2. Verta a mistura para a caixa de entrada da máquina.

3. Selecione o modo Bebida Fria (Cold Drink) e prima Start/Pause para iniciar.

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG15218
Version: 05/2026

IAN 558207_2507