

CHiATO

slushiePLAY

Soft Ice Cream &
Frozen Drink Maker

15+ Delicious Recipes Inspiration Guide

Please make sure to read the
enclosed safety instructions
prior to using your appliance.



EN

page 3

DE

S. 31

PL

strona 60

LT

89 psl.

LV

118 lpp.

EE

lk 147

FI

sivu 176

NL

pag. 205

FR

page 234

SV

sida 263

CHiATO

slushiePLAY

GAME ON

Welcome to the CHiATO game: this one's all about making frozen treats.

Powered by the Super Chill technology, slushiePLAY is here to serve you with gorgeous soft ice cream and silky-smooth slushies—no ice, no blending, no hassle. Nothing but pure deliciousness ahead!

Turn the page for tasty recipes and playful ideas on how to create perfectly chilled drinks and desserts in 60 minutes or less.

Step into your kitchen, press PLAY, and let the game begin!

TIPS & TRICKS

Minimum input = 2 cups (16 oz / 480 ml)

Maximum input = 8 cups (64 oz / 1800 ml)

For the best dispensing experience, fill the container up to the
MAX mark (64 oz / 1800 ml).



DO NOT add hot ingredients, ice, or solid ingredients like fruit or frozen fruit.



All inputs must contain
at least 4% of sugar.



When using the **Spiked Slush** preset, all
premade inputs must contain between
2.8% and 16% of alcohol.



For the best results,
chill the liquid before pouring it into the
container.



For the ideal texture, feel free to adjust
the temperature.



For the frostiest results, chill the glasses
used before dispensing your slushie
creations.

NOTE:

Before freezing, ingredients taste sweeter. Afraid your drink might be too sweet?
Don't worry: it won't taste as sweet after you slush it into a frozen drink.

REQUIRED SUGAR CONTENT

All inputs must contain at least 4% of sugar.

SUGAR GUIDELINES

Refer to the nutrition label on the drink/liquid used to make sure that the sugar content meets the recommended minimum below:

SERVING SIZE	MIN. TOTAL AMOUNT OF SUGAR
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g
Too little sugar or too much alcohol prevents proper freezing. All inputs must contain at least 4% of sugar.	

EXAMPLE: Apple juice

NUTRITION FACTS	
8 Servings per Container	
Serving Size	8 fl oz (240 ml)
Amount per Serving	
Calories	120
% Daily Value*	
Total Fat 0 g	0%
Sodium 25 mg	1%
Total Carbohydrate 31 g	11%
Total Sugars 26 g	
Protein 0 g	
Potassium 251 mg	6%
Vitamin C 108 mg	120%
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, added sugars, vitamin D, calcium and iron.	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Serving Size

Total sugars (26 g meets the minimum requirement)

⚠ Low-sugar alert: If the sugar content of the input is too low, the appliance detects it and activates an alert. The temperature LEDs flash, and the error code “E4” is displayed on the screen.

If the sugar content of the drink is too low:

Decrease the density by pressing the snowflake icon ❄ on the left until you reach level 1.

If the drink/liquid used does not meet the minimum sugar requirement:

Add 1–2 tbsp. of flavoured syrup, juice, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave syrup, sugar syrup or honey per serving. Combine the added sugar with the liquid base before pouring it into the container. Reset the appliance by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

NOTE: Sugar-free substitutes or artificial sweeteners do not aid in meeting the minimum sugar requirement.

SUGAR CONTENT

Diet soda



Drinks below this point freeze too hard to create slush

Min. sugar content 4%

Fruit juice



Sports drinks



Frappé



Soda



Alcohol Guidelines

When using the Spiked Slush preset, all pre-made inputs (wine, beer, etc.) must contain between 2.8% and 16% of alcohol.

HARD ALCOHOL/SPIRITS GUIDELINES

To create frozen cocktails, see the chart below for the maximum hard alcohol/spirits (vodka, tequila, etc.) content per total drink volume.

DRINK VOLUME	MAX. AMOUNT OF ALCOHOL
3 cups (24 oz / 700 ml)	1/2 cup (4 oz / 110 ml)
4 1/2 cups (36 oz / 1000 ml)	3/4 cup (6 oz / 170 ml)
6 cups (48 oz / 1400 ml)	1 cup (8 oz / 230 ml)
8 cups (64 oz / 1800 ml)	1 1/4 cups (10 oz / 290 ml)

- The chart above applies to hard alcohol/spirits (35%+) ONLY. If using other types of alcoholic drinks, such as wine, beer, hard seltzer, or pre-made cocktails, refer to the Inspiration Guide.
- When using the Spiked Slush preset, make sure that all pre-made inputs (wine, beer, etc.) contain between 2.8% and 16% of alcohol.

⚠ TROUBLESHOOTING

High-alcohol/high-sugar alert: If the alcohol or sugar content of the input is too high, the appliance detects it and activates an alert. The temperature LEDs flash, and the error code “E5” is displayed on the screen.

If the drink used exceeds the maximum amount of alcohol: Add 1/4 of a cup of water, soda, tonic water, seltzer, or chilled coffee/tea per serving to dilute the input. Reset the appliance by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

⚠ **This is NOT a blender.**

Minimum input = 2 cups (16 oz / 480 ml)
Maximum input = 8 cups (64 oz / 1800 ml)

DO NOT process solid blocks of ice or ice cubes.
DO NOT make smoothies or process hard ingredients.
DO NOT attempt to blend non-liquid ingredients.

ALCOHOL CONTENT



Frozen Cocktail Hour

Follow the steps below to mix and match ingredients, and become the ultimate home bartender! For steps 1–3, see the table for the recommended quantities.

TOTAL TIME: 2–3 SERVINGS: 30 MIN
4–6 SERVINGS: 40 MIN | 6–8 SERVINGS: 50 MIN

1
Pick a base

Choose a base for your cocktail.



2
Add water



3
Add alcohol



4
Select the Spiked Slush preset

The default/optimal settings are already pre-selected. If desired, adjust the temperature to obtain your preferred texture.

5
Dispense, garnish if desired, and enjoy!



	2–3 SERVINGS	4–6 SERVINGS	6–8 SERVINGS
1. DRINK MIX Strawberry daiquiri mix Piña colada mix Margarita mix Cosmopolitan mix Mai tai mix	Add 1 cup + 2/3 of a cup of your chosen drink mix	Add 2 cups + 1/4 of a cup of your chosen drink mix	Add 3 cups + 1/4 of a cup of your chosen drink mix
2. WATER	Add 1 cup + 2 tbsp. of water	Add 1 cup + 2/3 of a cup of water	Add 2 cups + 1/4 of a cup of water
3. ALCOHOL White rum Dark rum Vodka Tequila Gin	Add 1/4 of a cup of alcohol	Add 1/3 of a cup of alcohol	Add 1/2 of a cup of alcohol

NOTE:

- Drink mixes used should contain no alcohol. Refer to the required total sugar content on page 3.
- Refer to alcohol guidelines on page 4 for more information on the recommended amount of alcohol.
- If using light or low-sugar drink mixes, omit water from the recipe, and replace it with the same amount of your chosen light drink mix.

TROPICAL FLAVOUR INSPIRATIONS

STRAWBERRY DAIQUIRI

1. Strawberry daiquiri mix
2. Water
3. White rum
4. Select the Spiked Slush preset
5. Garnish with strawberries and lime



FROZEN MAI TAI

1. Mai Tai mix
2. Water
3. White & dark rum
4. Select the Spiked Slush preset
5. Garnish with lime and cherries

NOTE:

Cocktails made with pre-made concentrated drink mixes are best enjoyed diluted with ice. Water is included in the recipes and charts provided to ensure the best flavour and texture of your frozen drinks.

TROPICAL JUICE SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	3 cups tropical juice blend	15 minutes
4-6 SERVINGS	6 cups tropical juice blend	25 minutes
6-8 SERVINGS	7 ½ cups tropical juice blend	35 minutes

DIRECTIONS

1. Pour the tropical juice blend into the container.
2. Select the **Frozen Juice** preset (the default/optimal temperature is already set).
3. If desired, adjust the default temperature.
4. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
5. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

FROZEN MIMOSA



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	1 ¾ cups orange juice 1 ¾ cups sparkling wine, champagne, prosecco, or Cava	15 minutes
4-6 SERVINGS	2 ½ cups orange juice 3 ½ cups sparkling wine, champagne, prosecco, or Cava	40 minutes
6-8 SERVINGS	3 ½ cups orange juice 4 ¾ cups sparkling wine, champagne, prosecco, or Cava	45 minutes
 MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the champagne for sparkling white grape juice or sparkling cider, then select the Slush preset and use the snowflake icons to adjust the default temperature until 8 bars are illuminated.		

DIRECTIONS

1. Pour all ingredients into the container.
2. Select the **Spiked Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
3. If desired, adjust the default temperature.
4. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
5. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

PINK LEMONADE SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 $\frac{3}{4}$ cups water $\frac{1}{3}$ cup + 2 tsp. pink lemonade powder mix	15 minutes
4-6 SERVINGS	5 $\frac{1}{2}$ cups water $\frac{2}{3}$ cup + 4 tsp. pink lemonade powder mix	30 minutes
6-8 SERVINGS	7 $\frac{1}{2}$ cups water $\frac{3}{4}$ cup + 2 tbsp. pink lemonade powder mix	45 minutes

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients until combined. Make sure that the lemonade powder has dissolved fully.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

CRANBERRY LIME SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 $\frac{1}{3}$ cups cranberry juice $\frac{2}{3}$ cup lime soda	10 minutes
4-6 SERVINGS	4 $\frac{1}{3}$ cups cranberry juice 1 $\frac{1}{3}$ cups lime soda	20 minutes
6-8 SERVINGS	5 $\frac{3}{4}$ cups cranberry juice 1 $\frac{1}{2}$ cups lime soda	30 minutes

DIRECTIONS

1. Pour all ingredients into the container.
2. Select the **Frozen Juice** preset (the default/optimal temperature is already set).
3. If desired, adjust the default temperature.
4. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
5. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

CHOCOLATE MILKSHAKE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 cups whole milk 1 cup heavy cream 1 tsp. vanilla extract 2 tbsp. granulated sugar $\frac{1}{4}$ cup chocolate syrup 2 tbsp. cocoa powder	25 minutes
4-6 SERVINGS	4 cups whole milk 2 cups heavy cream 2 tsp. vanilla extract $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar $\frac{1}{2}$ cup chocolate syrup $\frac{1}{4}$ cup cocoa powder	30 minutes
6-8 SERVINGS	4 $\frac{1}{2}$ cups whole milk 2 $\frac{1}{2}$ cups heavy cream 1 tbsp. vanilla extract $\frac{1}{3}$ cup granulated sugar $\frac{2}{3}$ cup chocolate syrup $\frac{1}{2}$ cup cocoa powder	50 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream, chocolate sauce		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined. Make sure that the sugar, chocolate syrup, and cocoa powder are all fully dissolved.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Milkshake** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream and chocolate sauce if desired.

TIP:

When using the Milkshake or Frappé preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

VANILLA MILKSHAKE



KID FRIENDLY

	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 ½ cups whole milk ½ cup heavy cream ½ cup granulated sugar 1 tbsp. vanilla extract	20 minutes
4-6 SERVINGS	5 cups whole milk 1 cup heavy cream 1 cup granulated sugar 2 tbsp. vanilla extract	30 minutes
6-8 SERVINGS	5 ¾ cups whole milk 1 cup + 2 tbsp. heavy cream 1 ¼ cups granulated sugar 2 ½ tbsp. vanilla extract	35 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined. Make sure that the sugar has dissolved fully.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Milkshake preset** (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream if desired.

TIP:

When using the Milkshake or Frappé preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

ONE-INGREDIENT SODA SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 12 oz/350 ml cans (or 3 cups) soda	15 minutes
4-6 SERVINGS	4 12 oz/350 ml cans (or 6 cups) soda	40 minutes
6-8 SERVINGS	5 12 oz/350 ml cans (or 7 ½ cups) soda	45 minutes
 USE ANY OF THE FOLLOWING SODAS: Cola, orange soda, lemon-lime soda, cream soda, root beer, ginger ale, grape soda, or any generic soda.		

DIRECTIONS

1. Pour soda into the container.
2. Select the **Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
3. If desired, adjust the default temperature.
4. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
5. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

DO NOT use diet sodas or sodas with artificial sweeteners.

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

COCONUT LIME DAIQUIRI



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	1 ¼ cups canned unsweetened coconut milk 1 ¼ cups lime soda ¼ cup + 2 tbsp. white rum 2 limes, juiced 3 tbsp. granulated sugar	40 minutes
4-6 SERVINGS	2 ½ cups canned unsweetened coconut milk 2 ½ cups lime soda ¾ cup white rum 3 limes, juiced ¼ cup granulated sugar	45 minutes
6-8 SERVINGS	3 ½ cups canned unsweetened coconut milk 3 ½ cups lime soda 1 cup white rum 4 limes, juiced ½ cup granulated sugar	55 minutes
 MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the rum for alcohol-free rum and select the Slush preset (default settings are already pre-selected).		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until the coconut milk is incorporated.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Spiked Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

CARAMEL FRAPPÉ



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	1 cup half-and-half 2 cups black coffee 1/3 cup caramel sauce	15 minutes
4-6 SERVINGS	1 1/2 cups half-and-half 3 cups black coffee 1/2 cup caramel sauce	25 minutes
6-8 SERVINGS	2 1/4 cups half-and-half 4 1/2 cups black coffee 3/4 cup caramel sauce	50 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream, caramel sauce		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Frappé** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream and caramel sauce if desired.

TIP:

1. To make a mocha frappé, swap out the caramel sauce for chocolate sauce.
2. When using the *Milkshake* or *Frappé* preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

COFFEE FRAPPÉ



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	1 cup half-and-half 2 cups black coffee 1 tsp. vanilla extract ½ cup granulated sugar	15 minutes
4-6 SERVINGS	1 ½ cups half-and-half 3 cups black coffee 2 tsp. vanilla extract ½ cup granulated sugar	25 minutes
6-8 SERVINGS	2 ¾ cups half-and-half 4 ½ cups black coffee 1 tbsp. vanilla extract ¾ cup granulated sugar	50 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream, chocolate sauce, caramel sauce		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined. Make sure that the sugar has dissolved fully.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Frappé** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream and caramel or chocolate sauce if desired.

TIP:

When using the *Milkshake* or *Frappé* preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

FROSÉ



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	2 cups + 2 tbsp. rosé wine 1 cup + 2 tbsp. white cranberry-strawberry juice ¼ cup sugar syrup	15 minutes
4-6 SERVINGS	3 ¼ cups rosé wine 2 ¼ cups white cranberry-strawberry juice ½ cup sugar syrup	25 minutes
6-8 SERVINGS	4 ½ cups rosé wine 3 cups white cranberry-strawberry juice ¾ cup sugar syrup	50 minutes
TOPPINGS (optional): Strawberries		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Spiked Slush** preset.
4. Use the snowflake icons to adjust the temperature until 8 bars are illuminated.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Garnish with strawberries if desired.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

RED SANGRIA



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	1 ¼ cups red wine 2 ½ tbsp. orange liqueur or brandy 1 ½ cups orange juice 1 ½ tbsp. light brown sugar	35 minutes
4-6 SERVINGS	2 ½ cups red wine ½ cup orange liqueur or brandy 3 cups orange juice 3 tbsp. light brown sugar	40 minutes
6-8 SERVINGS	3 ¾ cups red wine ½ cup orange liqueur or brandy 3 ¾ cups orange juice ¼ cup light brown sugar	45 minutes
TOPPINGS (optional): Orange slices		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined. Make sure that the sugar has dissolved fully.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Spiked Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word “End” appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Garnish with orange slices if desired.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

Whip up Your Very Own Soft Ice Cream!

Milk
1 l (2% fat)

Whipping cream
200 ml (36% fat)

**Sweetened
condensed milk**
200 ml

**Flavoured syrup
(e.g., vanilla, toffee,
etc.) to taste**
(approx. 3 pumps)



+



+



+



Max. recommended ambient temperature: **25 °C/77 °F**

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Soft Ice Cream** preset, then press  to start the program. The default/optimal temperature is already set, but feel free to adjust it if desired.
4. Wait for the appliance to beep, and for the word "End" to appear on the display.
5. Put the ice cream nozzle on the spout, then serve.

 **Attention!** To obtain the best results, make sure to follow the above recipe exactly.



Soft-Serve Powder Mix: Just Add Water!



Attention! Do not use hard ice cream powder. For the best results, choose a soft-serve powder mix.

Powder

0.6 lbs (270 g)



+

Water

1.61 lbs (730 g)



Max. recommended ambient temperature: **25 °C/77 °F**

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Soft Ice Cream** preset, then press  to start the program. The default/optimal temperature is already set, but feel free to adjust it if desired.
4. Wait for the appliance to beep, and for the word "End" to appear on the display.
5. Put the ice cream nozzle on the spout, then serve.



Attention! To obtain the best results, make sure to follow the above recipe exactly.

CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



DRAGON FRUIT & COCONUT GRANITA SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	$\frac{1}{3}$ cup Sweetbird Dragon Fruit & Papaya syrup 1 lime, juiced 2 $\frac{1}{2}$ cups coconut water	15 minutes
4-6 SERVINGS	$\frac{3}{4}$ cup Sweetbird Dragon Fruit & Papaya syrup 2 limes, juiced 5 cups coconut water	30 minutes
6-8 SERVINGS	1 cup Sweetbird Dragon Fruit & Papaya syrup 3 limes, juiced 6 cups coconut water	45 minutes

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

UBE SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	$\frac{1}{3}$ cup Sweetbird Ube syrup 2 $\frac{1}{2}$ cups water	15 minutes
4-6 SERVINGS	$\frac{3}{4}$ cup Sweetbird Ube syrup 5 cups water	30 minutes
6-8 SERVINGS	1 cup Sweetbird Ube syrup 6 cups water	45 minutes

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk both ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

APPLE & RHUBARB GRANITA SLUSHIE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	⅓ cup Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb syrup 2 ½ cups water	15 minutes
4-6 SERVINGS	¾ cup Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb syrup 5 cups water	30 minutes
6-8 SERVINGS	1 cup Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb syrup 6 cups water	45 minutes

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk both ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

TIP:

For the best results, chill the liquid before pouring it into the container.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

CARAMELIZED PRALINE MILKSHAKE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	¼ cup Sweetbird Praline syrup ¼ cup Sweetbird Caramel syrup 3 cups milk	25 minutes
4-6 SERVINGS	⅓ cup Sweetbird Praline syrup ⅓ cup Sweetbird Caramel syrup 5 cups milk	30 minutes
6-8 SERVINGS	½ cup Sweetbird Praline syrup ½ cup Sweetbird Caramel syrup 6 cups milk	50 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream, caramel sauce		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Milkshake** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream and caramel sauce if desired.

TIP:
When using the *Milkshake* or *Frappé* preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:
For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

PINEAPPLE AND LIME FROZEN MOJITO



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	⅓ cup Sweetbird Pineapple syrup 1 lime, juiced 100 ml white rum 2 ½ cups water	40 minutes
4-6 SERVINGS	¾ cup Sweetbird Pineapple syrup 2 limes, juiced 200 ml white rum 5 cups water	45 minutes
6-8 SERVINGS	1 cup Sweetbird Pineapple syrup 3 limes, juiced 300 ml white rum 6 cups water	55 minutes
TOPPINGS (optional): Mint leaves		
 MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the rum for alcohol-free rum and select the Slush preset (default settings are already pre-selected).		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the **Spiked Slush** preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.

VANILLA MATCHA MILKSHAKE



	INGREDIENTS	TOTAL TIME
2-3 SERVINGS	$\frac{1}{3}$ cup Sweetbird French Vanilla syrup $\frac{1}{2}$ cup matcha mix 2 $\frac{1}{2}$ cups milk	25 minutes
4-6 SERVINGS	$\frac{3}{4}$ cup Sweetbird French Vanilla syrup 1 cup matcha mix 5 cups milk	30 minutes
6-8 SERVINGS	1 cup Sweetbird French Vanilla syrup 1 $\frac{1}{2}$ cup matcha mix 6 cups milk	50 minutes
TOPPINGS (optional): Whipped cream		
 MAKE IT DAIRY-FREE: Swap out dairy ingredients for dairy-free alternatives if desired.		

DIRECTIONS

1. In a pitcher or a large bowl, whisk all ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the container.
3. Select the Milkshake preset (the default/optimal temperature is already set).
4. If desired, adjust the default temperature.
5. The appliance beeps, and the word "End" appears on the display once the selected temperature has been reached.
6. Serve immediately. Top with whipped cream if desired.

TIP:

When using the *Milkshake* or *Frappé* preset, dispense the drink within 30 minutes of the program ending to ensure the right texture.

NOTE:

For easier cleanup, **DO NOT** deactivate the preset until all of the frozen drink has been dispensed.



CHiATO

GAME ON

CHiATO

slushiePLAY

Softeis- &
Kaltgetränkzubereiter

15+

Köstliche
Rezepte
Inspirationsleitfaden

Bitte lies vor der Inbetriebnahme des
Geräts unbedingt die beiliegenden
Sicherheitshinweise.



CHIATO

slushiePLAY

DAS SPIEL LÄUFT

Willkommen beim CHIATO-Spiel: Hier dreht sich alles um eiskalte Leckereien.

Angetrieben von der Super-Chill-Technologie versorgt dich slushiePLAY mit wunderschöner Softeiscreme und samtig-weichen Slushies – ganz ohne Eis, ohne Mixen und ohne Aufwand. Vor dir liegt nichts als purer Genuss!

Blättere um und entdecke leckere Rezepte und spielerische Ideen, mit denen du perfekt gekühlte Drinks und Desserts in 60 Minuten oder weniger zaubern kannst.

Komm in deine Küche, drück auf PLAY und lass das Spiel beginnen!

TIPPS & TRICKS

Mindestfüllmenge = 2 Tassen (480 ml)

Maximale Füllmenge = 8 Tassen (1800 ml)

Für das beste Ausgießerlebnis

fülle den Behälter bis zur MAX-Markierung (1800 ml).



GIB KEINE heißen Zutaten, Eis oder feste Zutaten wie Obst oder gefrorenes Obst hinzu.



Alle Zutaten müssen mindestens 4 % Zucker enthalten.



Bei Verwendung der Voreinstellung **Spiked Slush** müssen alle vorbereiteten Zutaten zwischen 2,8 % und 16 % Alkohol enthalten.



Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.



Für die ideale Konsistenz kannst du die Temperatur jederzeit anpassen.



Für besonders eisige Ergebnisse kühle die verwendeten Gläser vor dem Ausschenken deiner Slushie-Kreationen.

HINWEIS:

Vor dem Gefrieren schmecken die Zutaten süßer. Hast du Bedenken, dass dein Getränk zu süß sein könnte? Keine Sorge: Sobald es zu einem gefrorenen Getränk (Slush) verarbeitet wurde, schmeckt es weniger süß.

Erforderlicher Zuckergehalt

Alle eingefüllten Zutaten müssen einen Zuckergehalt von mindestens 4 % aufweisen.

Richtlinien zum Zuckergehalt

Beachten Sie die Nährwertkennzeichnung auf dem verwendeten Getränk bzw. der Flüssigkeit, um sicherzustellen, dass der Zuckergehalt den unten angegebenen Mindestanforderungen entspricht:

PORTIONSGRÖSSE	MIN. GESAMTZUCKERGEHALT
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Zu wenig Zucker oder zu viel Alkohol verhindert das ordnungsgemäße Gefrieren. Alle eingefüllten Zutaten müssen einen Zuckergehalt von mindestens 4 % aufweisen.

BEISPIEL: Apfelsaft

NÄHRWERTTABELLE	
8 Portionen pro Packung	
Portionsgröße	240 ml
Menge pro Portion	
Kalorien	120
	% Tageswert*
Gesamtfett 0 g	0%
Natrium 25 mg	1%
Kohlenhydrate gesamt 31 g	11%
Gesamtzucker 26 g	
Eiweiß 0 g	
Kalium 251 mg	6%
Vitamin C 108 mg	120%
Keine signifikante Quelle von gesättigten Fettsäuren, Transfettsäuren, Cholesterin, Ballaststoffen, zugesetztem Zucker, Vitamin D, Calcium und Eisen.	
* Der Prozentsatz des Tagesbedarfs (% Daily Value) gibt an, wie viel ein Nährstoff in einer Portion Lebensmittel zu einer täglichen Ernährung beiträgt. Als allgemeine Richtlinie für die Ernährung dienen 2.000 Kalorien pro Tag.	

Portionsgröße

Gesamtzucker
(26 g erfüllen die Mindestanforderung)



Warnung bei niedrigem Zuckergehalt:

Wenn der Zuckergehalt der eingefüllten Zutaten zu niedrig ist, erkennt das Gerät dies und löst einen Alarm aus. Die Temperatur-LEDs blinken, der Fehlercode „E4“ erscheint auf dem Display.

Falls der Zuckergehalt des Getränks zu niedrig ist:

Verringern Sie die Dichte, indem Sie das Schneeflocken-Symbol (☼) auf der linken Seite drücken, bis Sie Stufe 1 erreichen.

Falls das verwendete Getränk bzw. die Flüssigkeit nicht den Mindestzuckergehalt erfüllt:

Fügen Sie pro Portion 1–2 Esslöffel aromatisierten Sirup, Saft, Zucker, Dattelsirup, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Agavendicksaft, Zuckersirup oder Honig hinzu. Mischen Sie den zusätzlichen Zucker mit der Flüssigkeitsbasis, bevor Sie diese in den Behälter füllen. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie das Programm (Preset) drücken. Starten Sie das Gerät neu, indem Sie das Programm erneut drücken.

HINWEIS: Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, den Mindestzuckergehalt zu erfüllen.

ZUCKERGEHALT

Diätlimonade	Getränke unterhalb dieses Werts frieren zu stark ein, um Slush herzustellen	Fruchtsaft	Sportgetränke	Frappé	Limonade
					
Mindestzuckergehalt 4%					

Richtlinien für Alkohol

Achte beim Programm **Spiked Slush** darauf, dass fertige Getränke (Wein, Bier usw.) zwischen 2,8 % und 16 % Alkohol enthalten

RICHTLINIEN FÜR HOCHPROZENTIGEN ALKOHOL/SPIRITUOSEN

Um gefrorene Cocktails zuzubereiten, entnimm bitte der untenstehenden Tabelle den maximalen Gehalt an hochprozentigem Alkohol / Spirituosen (Wodka, Tequila usw.) bezogen auf das Gesamtvolumen des Getränks.

GETRÄNKEVOLUMEN	MAX. ALKOHOLMENGE
3 Tassen (700 ml)	1/2 Tasse (110 ml)
4 1/2 Tassen (1000 ml)	3/4 Tasse (170 ml)
6 Tassen (1400 ml)	1 Tasse (230 ml)
8 Tassen (1800 ml)	1 1/4 Tassen (290 ml)

- Die obige Tabelle gilt AUSSCHLIESSLICH für hochprozentigen Alkohol/Spirituosen (35 %+). Wenn Sie andere Arten von alkoholischen Getränken wie Wein, Bier, Hard Seltzer oder Fertig-Cocktails verwenden, schlage bitte im „Inspiration Guide“ (Rezeptheft) nach.
- Stelle bei der Verwendung des Programms Spiked Slush sicher, dass alle fertigen Zutaten (Wein, Bier usw.) einen Alkoholgehalt zwischen 2,8 % und 16 % aufweisen.

⚠ FEHLERBEHEBUNG

Warnung bei hohem Alkohol-/Zuckergehalt: Wenn der Alkohol- oder Zuckergehalt der eingefüllten Zutaten zu hoch ist, erkennt das Gerät dies und löst einen Alarm aus. Die Temperatur-LEDs blinken und der Fehlercode „E5“ erscheint auf dem Display.

Falls das verwendete Getränk die maximale Alkoholmenge überschreitet: Füge pro Portion eine 1/4 Tasse Wasser, Limonade, Tonic Water, Sprudelwasser oder gekühlten Kaffee/Tee hinzu, um die Mischung zu verdünnen. Setze das Gerät zurück, indem du das Programm (Preset) drückst. Starte das Gerät neu, indem du das Programm erneut drückst.

⚠ Dieses Gerät ist KEIN Mixer.

Mindestmenge = 2 Tassen (480 ml)

Höchstmenge = 8 Tassen (1800 ml)

Verarbeite **KEINE** soliden Eisblöcke oder Eiskwürfel. Bereite **KEINE** Smoothies zu und verarbeite **KEINE** harten Zutaten. Versuche **NICHT**, feste Zutaten zu mixen/zerkleinern.

ALKOHOLGEHALT

Leichtbier Hard seltzer

IPA

Wein

Margarita

Martini

Mindest-
alkoholge-
halt
2,8%



**UM SLUSH
HERZUSTELLEN,**
muss der
Gesamtalkoholgehalt
unter diesem
Grenzwert liegen
(oder auf diesen Wert
verdünnt werden)

**Maximaler
Alkoholgehalt 16%**



Frozen Cocktail Hour

Folge den untenstehenden Schritten, um Zutaten zu mixen und zu kombinieren, und werde zum ultimativen Home-Barkeeper! Für die Schritte 1–3 findest du die empfohlenen Mengen in der Tabelle.

GESAMTZEIT: 2–3 PORTIONEN: 30 MIN
4–6 PORTIONEN: 40 MIN | 6–8 PORTIONEN: 50 MIN

1 Wähle eine Basis

Wähle eine Basis für deinen Cocktail.



2 Füge Wasser hinzu



3 Füge Alkohol hinzu



4 Wähle die Voreinstellung Spiked Slush

Die Standard-/Optimal-Einstellungen sind bereits vorausgewählt. Falls gewünscht, passe die Temperatur an, um deine bevorzugte Konsistenz zu erhalten.

5 Ausschenken, nach Wunsch garnieren und genießen!



	2–3 PORTIONEN	4–6 PORTIONEN	6–8 PORTIONEN
1. DRINKMIX Strawberry daiquiri mix Piña colada mix Margarita mix Cosmopolitan mix Mai tai mix	Füge 1 Tasse + 2/3 Tasse deiner gewählten Drink-Mischung hinzu	Füge 2 Tassen + 1/4 Tasse deiner gewählten Drink-Mischung hinzu	Füge 3 Tassen + 1/4 Tasse deiner gewählten Drink-Mischung hinzu
2. WASSER	Füge 1 Tasse + 2 EL Wasser hinzu	Füge 1 Tasse + 2/3 Tasse Wasser hinzu	Füge 2 Tassen + 1/4 Tasse Wasser hinzu
3. ALKOHOL Weißer Rum Dunkler Rum Wodka Tequila Gin	Füge 1/4 Tasse Alkohol hinzu	Füge 1/3 Tasse Alkohol hinzu	Füge 1/2 Tasse Alkohol hinzu

HINWEIS:

- Die verwendeten Drink-Mixes dürfen keinen Alkohol enthalten. Beachte den erforderlichen Gesamtzuckeranteil auf Seite 3.
- Weitere Informationen zur empfohlenen Alkoholmenge findest du in den Alkoholrichtlinien auf Seite 4.
- Wenn du leichte oder zuckerarme Drink-Mixes verwendest, lasse das Wasser im Rezept weg und ersetze es durch die gleiche Menge deines gewählten Light-Drink-Mixes.

TROPISCHE GESCHMACKSINSPIRATIONEN

STRAWBERRY DAIQUIRI

1. Strawberry daiquiri mix
2. Wasser
3. Weißer Rum
4. Wähle die Voreinstellung
Spiked Slush
5. Mit Erdbeeren und Limette
garnieren



FROZEN MAI TAI

1. Mai Tai mix
2. Wasser
3. Weißer & dunkler Rum
4. Wähle die Voreinstellung
Spiked Slush
5. Mit Limette und Kirschen
garnieren

HINWEIS:

Cocktails, die mit vorgefertigten konzentrierten Drink-Mixen hergestellt werden, schmecken am besten, wenn sie mit Eis verdünnt sind. Wasser ist in den Rezepten und Tabellen enthalten, um den besten Geschmack und die beste Textur deiner gefrorenen Getränke sicherzustellen.

TROPISCHER SAFT-SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	3 Tassen tropische Saftmischung	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	6 Tassen tropische Saftmischung	25 Minuten
6-8 PORTIONEN	7 ½ Tassen tropische Saftmischung	35 Minuten

ANLEITUNG

1. Gieße die tropische Saftmischung in den Behälter.
2. Wähle die Voreinstellung **Frozen Juice** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
3. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
4. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
5. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

FROZEN MIMOSA



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	1 ¼ Tassen Orangensaft 1 ¾ Tassen Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	2 ½ Tassen Orangensaft 3 ½ Tassen Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	40 Minuten
6-8 PORTIONEN	3 ½ Tassen Orangensaft 4 ¾ Tassen Sekt, Champagner, Prosecco oder Cava	45 Minuten
 MACH ES ZUM MOCKTAIL: Ersetze den Champagner durch sprudelnden weißen Traubensaft oder Apfelsider mit Kohlensäure. Wähle dann die „Slush“-Voreinstellung und nutze die Schneeflocken-Symbole, um die Standardtemperatur anzupassen, bis 8 Balken angezeigt werden.		

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten in den Behälter geben.
2. Wähle die Voreinstellung Spiked Slush (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
3. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
4. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
5. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung NICHT, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

PINK LEMONADE SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 $\frac{3}{4}$ Tassen Wasser $\frac{1}{3}$ Tasse + 2 TL Pink-Limonaden- Pulvermischung	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	5 $\frac{1}{2}$ Tassen Wasser $\frac{2}{3}$ Tasse + 4 TL Pink-Limonaden- Pulvermischung	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	7 $\frac{1}{3}$ Tassen Wasser $\frac{3}{4}$ Tasse + 2 EL Pink-Limonaden- Pulvermischung	45 Minuten

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind. Achte darauf, dass sich das Limonadenpulver vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

CRANBERRY LIME SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 ½ Tassen Cranberrysaft ⅔ Tasse Limonade	10 Minuten
4-6 PORTIONEN	4 ½ Tassen Cranberrysaft 1 ½ Tassen Limonade	20 Minuten
6-8 PORTIONEN	5 ¾ Tassen Cranberrysaft 1 ½ Tassen Limonade	30 Minuten

ANLEITUNG

1. Gieße alle Zutaten in den Behälter.
2. Wähle die Voreinstellung **Frozen Juice** (die Standard-/Optimale Temperatur ist bereits eingestellt).
3. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
4. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
5. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

SCHOKOLADENMILCHSHAKE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 Tassen Vollmilch 1 Tasse Schlagsahne 1 TL Vanilleextrakt 2 EL Kristallzucker $\frac{1}{4}$ Tasse Schokoladensirup 2 EL Kakaopulver	25 Minuten
4-6 PORTIONEN	4 Tassen Vollmilch 2 Tassen Schlagsahne 2 TL Vanilleextrakt $\frac{1}{4}$ Tasse Kristallzucker $\frac{1}{2}$ Tasse Schokoladensirup $\frac{1}{4}$ Tasse Kakaopulver	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	4 $\frac{1}{2}$ Tassen Vollmilch 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Schlagsahne 1 EL Vanilleextrakt $\frac{1}{2}$ Tasse Kristallzucker $\frac{2}{3}$ Tasse Schokoladensirup $\frac{1}{2}$ Tasse Kakaopulver	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne, Schokoladensauce		
 MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind. Achte darauf, dass Zucker, Schokoladensirup und Kakaopulver vollständig aufgelöst sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Milkshake** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt). If desired, adjust the default temperature.
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne und Schokoladensoße garnieren.

TIPP:

Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

VANILLE MILCHSHAKE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 ½ Tassen Vollmilch ½ Tasse Schlagsahne ½ Tasse Kristallzucker 1 EL Vanilleextrakt	20 Minuten
4-6 PORTIONEN	5 Tassen Vollmilch 1 Tasse Schlagsahne 1 Tasse Kristallzucker 2 EL Vanilleextrakt	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	5 ¾ Tassen Vollmilch 1 Tasse + 2 EL Schlagsahne 1 ¼ Tassen Kristallzucker 2 ½ EL Vanilleextrakt	35 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne		
 MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind. Achte darauf, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung Milkshake (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne garnieren.

TIPP:

Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

SODA SLUSHIE AUS EINER ZUTAT




FÜR KINDER
GEEIGNET

	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 Dosen à 350 ml (oder 3 Tassen) Limonade	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	4 Dosen à 350 ml (oder 6 Tassen) Limonade	40 Minuten
6-8 PORTIONEN	5 Dosen à 350 ml (oder 7 ½ Tassen) Limonade	45 Minuten
 VERWENDE EINE DER FOLGENDEN LIMONADEN: Cola, Orangenlimonade, Zitronen-Limetten-Limonade, Cream Soda, Root Beer, Ginger Ale, Traubenlimonade oder jede beliebige handelsübliche Limonade.		

ANLEITUNG

1. Gieße die Limonade in den Behälter
2. Wähle die Voreinstellung **Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
3. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
4. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
5. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Verwende **KEINE** Diätlimonaden oder Limonaden mit künstlichen Süßstoffen.

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk abgegeben wurde.

COCONUT LIME DAIQUIRI



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	1 ¼ Tassen Kokosmilch (ungesüßt, aus der Dose) 1 ¼ Tassen Limettenlimonade ¼ Tasse + 2 EL Weißer Rum Saft von 2 Limetten 3 EL Kristallzucker	40 Minuten
4-6 PORTIONEN	2 ½ Tassen Kokosmilch (ungesüßt, aus der Dose) 2 ½ Tassen Limettenlimonade ¾ Tasse Weißer Rum Saft von 3 Limetten ¼ Tasse Kristallzucker	45 Minuten
6-8 PORTIONEN	3 ½ Tassen Kokosmilch (ungesüßt, aus der Dose) 3 ½ Tassen Limettenlimonade 1 Tasse Weißer Rum Saft von 4 Limetten ½ Tasse Kristallzucker	55 Minuten
 MACH ES ZUM MOCKTAIL: Ersetze den Rum durch alkoholfreien Rum und wähle die Voreinstellung Slush (die Standard-Einstellungen sind bereits vorausgewählt).		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis die Kokosmilch vollständig eingearbeitet ist.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Spiked Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

CARAMEL FRAPPÉ



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	1 Tasse Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 2 Tassen schwarzer Kaffee ⅓ Tasse Karamellsauce	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	1 ½ Tassen Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 3 Tassen schwarzer Kaffee ½ Tasse Karamellsauce	25 Minuten
6-8 PORTIONEN	2 ¾ Tassen Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 4 ½ Tassen schwarzer Kaffee ¾ Tasse Karamellsauce	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne, Karamellsauce		
 MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Frappé** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne und Karamellsauce garnieren.

TIPP:

1. Um einen Mocha-Frappé zuzubereiten, ersetze die Karamellsauce durch Schokoladensauce.
2. Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

CAFÉ FRAPPÉ



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	1 Tasse Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 2 Tassen schwarzer Kaffee 1 TL Vanilleextrakt ⅓ Tasse Kristallzucker	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	1 ½ Tassen Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 3 Tassen schwarzer Kaffee 2 TL Vanilleextrakt ½ Tasse Kristallzucker	25 Minuten
6-8 PORTIONEN	2 ¼ Tassen Sahne-Milch-Mischung (halb und halb) 4 ½ Tassen schwarzer Kaffee 1 EL Vanilleextrakt ¾ Tasse Kristallzucker	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne, Schokoladensauce, Karamellsauce		
	MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.	

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind. Achte darauf, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung Frappé (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne sowie Karamell- oder Schokoladensauce garnieren.

TIPP:

Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

FROSÉ



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	2 Tassen + 2 EL Roséwein 1 Tasse + 2 EL weißer Cranberry-Erdbeer- Saft ¼ Tasse Zuckersirup	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	3 ¼ Tassen Roséwein 2 ¼ Tassen weißer Cranberry-Erdbeer- Saft ½ Tasse Zuckersirup	25 Minuten
6-8 PORTIONEN	4 ½ Tassen Roséwein 3 Tassen weißer Cranberry-Erdbeer- Saft ¾ Tasse Zuckersirup	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Erdbeeren		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Spiked Slush**.
4. Verwende die Schneeflocken-Symbole, um die Temperatur anzupassen, bis 8 Balken angezeigt werden.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

RED SANGRIA



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	1 ¼ Tassen Rotwein 2 ½ EL Orangenlikör oder Brandy 1 ½ Tassen Orangensaft 1 ½ EL hellbrauner Zucker	35 Minuten
4-6 PORTIONEN	2 ½ Tassen Rotwein ½ Tasse Orangenlikör oder Brandy 3 Tassen Orangensaft 3 EL hellbrauner Zucker	40 Minuten
6-8 PORTIONEN	3 ¾ Tassen Rotwein ½ Tasse Orangenlikör oder Brandy 3 ¾ Tassen Orangensaft ¾ Tasse hellbrauner Zucker	45 Minuten
TOPPINGS (optional): Orangenscheiben		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind. Achte darauf, dass sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Spiked Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Orangenscheiben garnieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung NICHT, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.has been dispensed.

Zaubere dein eigenes Softeis!

Milch
1 l (2% Fett)

Schlagsahne
200 ml (36% Fette)

**gesüßte
Kondensmilch**
200 ml

Aromasirup
(z. B. Vanille,
Toffee, etc.)
nach Geschmack
(ca. 3 Pumpstöße)



Max. empfohlene Umgebungstemperatur: **25 °C/77 °F**

ANLEITUNG

1. Verrühre in einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten, bis sie gut vermischt sind.
2. Gieße die Mischung in den Behälter.
3. Wähle die Voreinstellung **Soft Ice Cream** und drücke **⏮**, um das Programm zu starten. Die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt, kann aber nach Wunsch angepasst werden.
4. Warte, bis das Gerät piept und das Wort „Ende“ auf dem Display erscheint.
5. Setze die Softeis-Düse auf den Auslauf und serviere das Eis.

⚠ Achtung! Befolge das obige Rezept genau, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



Softeis-Pulvermischung: Einfach Wasser hinzufügen!

 **Achtung!** Verwende kein Eiscreme-Pulver für festes Eis. Für die besten Ergebnisse wähle eine Softeis-Pulvermischung.

Pulver
0.6 lbs (270 g)



+

Wasser
1.61 lbs (730 g)



Max. empfohlene Umgebungstemperatur: **25 °C/77 °F**

ANLEITUNG

1. Verrühre in einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten, bis sie gut vermischt sind.
2. Gieße die Mischung in den Behälter.
3. Wähle die Voreinstellung **Soft Ice Cream** und drücke , um das Programm zu starten. Die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt, kann aber nach Wunsch angepasst werden.
4. Warte, bis das Gerät piept und das Wort „Ende“ auf dem Display erscheint.
5. Setze die Softeis-Düse auf den Auslauf und serviere das Eis.

 **Achtung!** Befolge das obige Rezept genau, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



DRACHENFRUCHT & KOKOSNUSS GRANITA-SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	$\frac{1}{3}$ Tasse Sweetbird Dragon Fruit & Papaya-Sirup 1 Limette, ausgepresst 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Kokoswasser	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	$\frac{3}{4}$ Tasse Sweetbird Dragon Fruit & Papaya-Sirup 2 Limetten, ausgepresst 5 Tassen Kokoswasser	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	1 Tasse Sweetbird Dragon Fruit & Papaya-Sirup 3 Limetten, ausgepresst 6 Tassen Kokoswasser	45 Minuten

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

UBE-SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	$\frac{1}{3}$ Tasse Sweetbird Ube-Sirup 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Wasser	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	$\frac{3}{4}$ Tasse Sweetbird Ube-Sirup 5 Tassen Wasser	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	1 Tasse Sweetbird Ube-Sirup 6 Tassen Wasser	45 Minuten

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung Slush (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

APFEL-RHABARBER- GRANITA-SLUSHIE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	⅓ Tasse Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb-Sirup 2 ½ Tassen Wasser	15 Minuten
4-6 PORTIONEN	¾ Tasse Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb-Sirup 5 Tassen Wasser	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	1 Tasse Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb-Sirup 6 Tassen Wasser	45 Minuten

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung Slush (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

TIPP:

Für die besten Ergebnisse kühle die Flüssigkeit, bevor du sie in den Behälter gießt.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

KARAMEL-PRALINEN-MILCHSHAKE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	$\frac{1}{4}$ Tasse Sweetbird Praline-Sirup $\frac{1}{4}$ Tasse Sweetbird Caramel-Sirup 3 Tassen Milch	25 Minuten
4-6 PORTIONEN	$\frac{1}{3}$ Tasse Sweetbird Praline-Sirup $\frac{1}{3}$ Tasse Sweetbird Caramel-Sirup 5 Tassen Milch	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	$\frac{1}{2}$ Tasse Sweetbird Praline-Sirup $\frac{1}{2}$ Tasse Sweetbird Caramel-Sirup 6 Tassen Milch	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne, Karamellsauce		
 MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Milkshake** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne und Karamellsauce garnieren.

TIPP:

Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

ANANAS-LIMETTEN-FROZEN-MOJITO



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	$\frac{1}{3}$ Tasse Sweetbird Pineapple-Sirup 1 Limette, ausgepresst 100 ml weißer Rum 2 $\frac{1}{2}$ Tassen Wasser	40 Minuten
4-6 PORTIONEN	$\frac{3}{4}$ Tasse Sweetbird Pineapple-Sirup 2 Limetten, ausgepresst 200 ml weißer Rum 5 Tassen Wasser	45 Minuten
6-8 PORTIONEN	1 Tasse Sweetbird Pineapple-Sirup 3 Limetten, ausgepresst 300 ml weißer Rum 6 Tassen Wasser	55 Minuten
TOPPINGS (optional): Minzblätter		
 MACH ES ZUM MOCKTAIL: Ersetze den Rum durch alkoholfreien Rum und wähle die Voreinstellung Slush (die Standard-Einstellungen sind bereits vorausgewählt).		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Spiked Slush** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.

VANILLE-MATCHA-MILCHSHAKE



	ZUTATEN	GESAMTZEIT
2-3 PORTIONEN	⅓ Tasse Sweetbird French Vanilla- Sirup ½ Tasse Matcha- Mix 2 ½ Tassen Milch	25 Minuten
4-6 PORTIONEN	¾ Tasse Sweetbird French Vanilla- Sirup 1 Tasse Matcha-Mix 5 Tassen Milch	30 Minuten
6-8 PORTIONEN	1 Tasse Sweetbird French Vanilla- Sirup 1 ½ Tassen Matcha-Mix 6 Tassen Milch	50 Minuten
TOPPINGS (optional): Schlagsahne		
 MACH ES MILCHFREI: Ersetze Milchprodukte nach Wunsch durch milchfreie Alternativen.		

ANLEITUNG

1. In einem Krug oder einer großen Schüssel alle Zutaten verrühren, bis sie gut vermischt sind.
2. Die Mischung in den Behälter gießen.
3. Wähle die Voreinstellung **Milkshake** (die Standard-/Optimaltemperatur ist bereits eingestellt).
4. Falls gewünscht, passe die Standardtemperatur an.
5. Das Gerät piept, und das Wort „Ende“ erscheint auf dem Display, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
6. Sofort servieren. Nach Wunsch mit Schlagsahne garnieren.

TIPP:

Bei Verwendung der Voreinstellung *Milkshake* oder *Frappé* das Getränk innerhalb von 30 Minuten nach Programmende ausschenken, um die richtige Konsistenz zu gewährleisten.

HINWEIS:

Für eine einfachere Reinigung deaktiviere die Voreinstellung **NICHT**, bevor das gesamte gefrorene Getränk ausgegeben wurde.



CHiATO

DAS SPIEL LÄUFT

CHiATO

slushiePLAY

Urządzenie do przyrządzania
lodów włoskich i mrożonych
napojów

>15

pysznych
przepisów
Przewodnik po
smakach

Przed użyciem urządzenia należy
zapoznać się z dołączonymi
zaleceniami dot. bezpieczeństwa.



CHiATO

slushiePLAY

GRĘ CZAS ZACZAĆ

Rozpocznij grę z CHiATO: tym razem w centrum uwagi są mrożone napoje i smakołyki.

Model slushiePLAY wykorzystuje technologię Super Chill, aby serwować wyśmienite lody włoskie i jedwabiście gładkie napoje mrożone – nie musisz niczego blendować ani dodawać kostek lodu. Jeszcze tylko kilka chwil dzieli Cię od delektowania się mrożonymi pysznościami!

Na kolejnych stronach znajdziesz przepisy i pomysły na doskonale schłodzone napoje i desery, które przygotujesz w nie więcej niż 60 minut.

Wejdz do kuchni i wciśnij PLAY – grę czas zacząć!

PORADY I WSKAZÓWKI

Minimalny wsad = 2 szklanki (480 ml)

Maksymalny wsad = 8 szklanek (1800 ml)

Aby zapewnić precyzyjne dozowanie, nie należy przekraczać oznaczenia MAX na pojemniku (maks. 1800 ml).



NIE WOLNO dodawać gorących składników, lodu ani składników w stanie stałym, np. świeżych lub mrożonych owoców.



Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 4% cukru.



Aby skorzystać z programu **Spiked Slush**, upewnij się, że wszystkie gotowe składniki zawierają od 2,8% do 16% alkoholu.



Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.



W celu uzyskania pożądaney konsystencji możesz dostosować temperaturę.



Dla jeszcze lepszego efektu warto schłodzić szklanki, do których ma być przelany gotowy napój mrożony.

UWAGA:

Składniki mają słodszy smak przed zamrożeniem. Obawiasz się, że gotowy napój będzie za słodki? Nie martw się: po zmrożeniu słodycz będzie mniej wyczuwalna.

Wymagana zawartość cukru

Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 4% cukru.

Wytyczne dotyczące cukru

Zapoznaj się z informacjami na etykiecie napoju/płynu, aby upewnić się, że zawartość cukru przekracza zalecane minimum:

WIELKOŚĆ PORCJI	MIN. ŁĄCZNA ZAWARTOŚĆ CUKRU
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

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

PRZYKŁAD: Sok jabłkowy

WARTOŚCI ODŻYWCZE	
8 porcji na opakowanie	
Wielkość porcji	240 ml
Ilość na porcję	
Kalorie	120
% dziennego zapotrzebowania*	
Tłuszcz 0 g	0%
Sód 25 mg	1%
Węglowodany 31 g	11%
W tym cukry 26 g	
Białko 0 g	
Potas 251 mg	6%
Witamina C 108 mg	120%
Nie stanowi istotnego źródła tłuszczów nasyconych, tłuszczów trans, cholesterolu, błonnika pokarmowego, dodatkowego cukru, witaminy D, wapnia i żelaza.	
* % dziennego zapotrzebowania informuje, ile danego składnika odżywczego w porcji żywności stanowi część codziennej diety. W ogólnych zaleceniach żywieniowych przyjmuje się spożycie na poziomie 2000 kalorii dziennie.	

Wielkość porcji

Cukier (łącznie)
(26 g spełnia minimalne wymagania)



Ostrzeżenie o niskiej zawartości cukru:

Jeśli zawartość cukru we wsadzie będzie zbyt niska, urządzenie to wykryje i aktywuje alarm. Kontrolki LED temperatury zaczną migać, a na ekranie wyświetli się kod błędu „E4”.

Jeśli zawartość cukru w napoju jest zbyt niska:

Zmniejsz gęstość, naciskając ikonę płatka śniegu (❄️) po lewej stronie, aż zejdziesz do poziomu 1.

Jeśli używany napój/płyn nie zawiera minimalnej wymaganej ilości cukru:

Dodaj 1–2 łyżki syropu smakowego, soku, cukru, cukru daktylowego, cukru kokosowego, syropu klonowego, syropu z agawy, syropu cukrowego lub miodu na porcję. Nie wsypuj cukru prosto do pojemnika – najpierw zmieszaj go z płynem. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk programu. Wciśnięcie przycisku programu jeszcze raz spowoduje ponowne uruchomienie.

UWAGA: Zamienniki niezawierające cukru i sztuczne słodziki nie przyczyniają się do zaspokojenia kryterium minimalnej zawartości cukru.

ZAWARTOŚĆ CUKRU

Napoje „zero” / „light”



Napoje o mniejszej zawartości cukru zamarzają zbyt mocno

Min. zawartość cukru 4%

Soki owocowe



Izotoniki



Frappé



Napoje gazowane



Wytyczne dotyczące alkoholu

Aby skorzystać z programu **Spiked Slush**, upewnij się, że wszystkie gotowe składniki zawierają od 2,8% do 16% alkoholu.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE WYSOKOPROCENTOWYCH NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Do przygotowania mrożonych koktajli zalecamy zapoznanie się z poniższą tabelą określającą maksymalną zawartość mocnego alkoholu (wódki, tequili itp.) na całkowitą objętość napoju.

OBJĘTOŚĆ NAPOJU	MAKS. OBJĘTOŚĆ ALKOHOLU
3 szklanki (700 ml)	½ szklanki (110 ml)
4 i ½ szklanki (1000 ml)	¾ szklanki (170 ml)
6 szklanek (1400 ml)	1 szklanka (230 ml)
8 szklanek (1800 ml)	1 i ¼ szklanki (290 ml)

- Powyższa tabela dotyczy WYŁĄCZNIE wysokoprocentowych napojów alkoholowych (≥35%). Aby skorzystać z innych rodzajów napojów alkoholowych, takich jak wino, piwo, gazowane napoje alkoholowe lub gotowe koktajle, zapoznaj się z przykładowymi przepisami.
- Aby skorzystać z programu Spiked Slush, upewnij się, że wszystkie gotowe składniki (wino, piwo itp.) zawierają od 2,8% do 16% alkoholu.

⚠ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Ostrzeżenie o wysokiej zawartości alkoholu/cukru: Jeśli zawartość alkoholu lub cukru we wsadzie będzie zbyt wysoka, urządzenie to wykryje i aktywuje alarm. Kontrolki LED temperatury zaczną migać, a na ekranie wyświetli się kod błędu „E5”.

Jeśli użyty napój przekracza maksymalną objętość alkoholu: Wlej ¼ szklanki wody, napoju gazowanego, wody z tonikiem, wody gazowanej lub schłodzonej kawy/herbaty na porcję, aby rozcieńczyć wsad. Zresetuj urządzenie, naciskając przycisk programu. Wciśnięcie przycisku programu jeszcze raz spowoduje ponowne uruchomienie.

⚠ Urządzenie NIE jest blenderem.

Minimalny wsad = 2 szklanki (480 ml)

Maksymalny wsad = 8 szklanek (1800 ml)

NIE NALEŻY poddawać obróbce twardych kawałków ani kostek lodu.

NIE NALEŻY przygotowywać smoothie ani poddawać obróbce twardych składników.

NIE NALEŻY podejmować próby blendowania niepiętnnych składników.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU



Czas na mrożone koktajle

Tu dowiesz się, jak właściwie dobrać składniki niczym domowy barman! Zalecane ilości dla kroków 1-3 znajdują się w tabeli.

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

**1
Wybierz bazę**

Wybierz bazę koktajlu



**2
Wlej wodę**



**3
Dodaj alkohol**



**4
Wybierz program
Spiked Slush**

Domyślne/optimalne ustawienia są skonfigurowane fabrycznie. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę w celu uzyskania pożądanej tekstury.

**5
Podaj, udekoruj
w razie potrzeby
i gotowe!**



	2-3 PORCJE	4-6 PORCJE	6-8 PORCJE
1. BAZY DO DRINKÓW Baza do truskawkowego daiquiri Baza do piña colady Baza do margarity Baza do cosmopolitan Baza do mai tai	Dodaj 1 i 2/3 szklanki ulubionej bazy do drinków	Dodaj 2 i 1/4 szklanki ulubionej bazy do drinków	Dodaj 3 i 1/4 szklanki ulubionej bazy do drinków
2. WODA	Dodaj 1 szklankę + 2 łyżki wody	Dodaj 1 i 2/3 szklanki wody	Dodaj 2 i 1/4 szklanki wody
3. ALKOHOL Biały rum Ciemny rum Wódka Tequila Gin	Dodaj 1/4 szklanki alkoholu	Dodaj 1/3 szklanki alkoholu	Dodaj 1/2 szklanki alkoholu

UWAGA:

- Używane bazy nie powinny zawierać alkoholu. Wymagania dotyczące całkowitej zawartości cukru znajdziesz na stronie 3.
- Wytyczne dotyczące rekomendowanej zawartości alkoholu znajdziesz na stronie 4.
- Jeśli używasz baz do drinków bez cukru lub o obniżonej zawartości cukru, nie dodawaj wody – zastąp ją taką samą ilością wybranej bazy do drinków w wersji „light”.

TROPIKALNE INSPIRACJE

TRUSKAWKOWE DAIQUIRI

1. Baza do truskawkowego daiquiri
2. Woda
3. Biały rum
4. Program *Spiked Slush*
5. Truskawki i limonka do ozdoby



MROŻONE MAI TAI

1. Baza do mai tai
2. Woda
3. Biały i ciemny rum
4. Program *Spiked Slush*
5. Limonka i wiśnie do ozdoby

UWAGA:

Koktajle przygotowane na bazie skoncentrowanych mixów / baz do drinków najlepiej smakują po rozcieńczeniu lodem. Aby zapewnić najlepszy smak i optymalną konsystencję mrożonych napojów, uwzględniliśmy w przepisach i tabelach wodę.

TROPIKALNA GRANITA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	3 szklanki napoju tropikalnego	15 min
4-6 PORCJI	6 szklanek napoju tropikalnego	25 min
6-8 PORCJI	7 i ½ szklanki napoju tropikalnego	35 min

PRZYGOTOWANIE

1. Wlej napój tropikalny do pojemnika.
2. Wybierz program **Frozen Juice** (domyślna/optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
3. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
4. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

MROŻONA MIMOSA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	1 i ¼ szklanki soku pomarańczowego 1 i ¾ szklanki wina musującego, szampa, prosecco lub wina Cava	15 min
4-6 PORCJI	2 i ½ szklanki soku pomarańczowego 3 i ½ szklanki wina musującego, szampa, prosecco lub wina Cava	40 min
6-8 PORCJI	3 i ½ szklanki soku pomarańczowego 4 i ¾ szklanki wina musującego, szampa, prosecco lub wina Cava	45 min
WERSJA BEZALKOHOLOWA: Zastąp szampa, musującym sokiem z białych winogron lub cydrem, a następnie wybierz program Slush i użyj ikon płatków śniegu, aby dostosować temperaturę domyślną, aż podświetli się 8 pasków.		



PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w pojemniku.
2. Wybierz program **Spiked Slush** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
3. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
4. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

RÓŻOWA LEMONIADA MROŻONA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 i ¾ szklanki wody ⅓ szklanki + 2 łyżeczki różowej lemoniady w proszku	15 min
4-6 PORCJI	5 i ½ szklanki wody ⅔ szklanki + 4 łyżeczki różowej lemoniady w proszku	30 min
6-8 PORCJI	7 i ⅓ szklanki wody ¾ szklanki + 2 łyżki różowej lemoniady w proszku	45 min

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą. Upewnij się, że lemoniada w proszku całkowicie się rozpuściła.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Slush** (domyślna/ optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

GRANITA ŻURAWINOWO-LIMONKOWA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 i 1/3 szklanki soku żurawinowego 2/3 szklanki napoju gazowanego o smaku limonki	10 min
4-6 PORCJI	4 i 1/3 szklanki soku żurawinowego 1 i 1/3 szklanki napoju gazowanego o smaku limonki	20 min
6-8 PORCJI	5 i 3/4 szklanki soku żurawinowego 1 i 1/2 szklanki napoju gazowanego o smaku limonki	30 min

PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w pojemniku.
2. Wybierz program **Frozen Juice** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
3. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
4. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

SHAKE CZEKOLADOWY



NADAJE SIĘ
DLA DZIECI

	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 szklanki mleka pełnotłustego 1 szklanka śmietanki kremówki 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego 2 łyżki cukru granulowanego ¼ szklanki polewy czekoladowej 2 łyżki kakao w proszku	25 min
4-6 PORCJI	4 szklanki mleka pełnotłustego 2 szklanki śmietanki kremówki 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego ¼ szklanki cukru granulowanego ½ szklanki polewy czekoladowej ¼ szklanki kakao w proszku	30 min
6-8 PORCJI	4 i ½ szklanki mleka pełnotłustego 2 i ½ szklanki śmietanki kremówki 1 łyżka ekstraktu waniliowego ½ szklanki cukru granulowanego ¾ szklanki polewy czekoladowej ½ szklanki kakao w proszku	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Bitą śmietanę, polewę czekoladową		
 WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą. Upewnij się, że cukier, polewa czekoladowa i kakao w proszku całkowicie się rozpuściły.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Milkshake** (domyślna/ optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną i polewą czekoladową.

WSKAZÓWKI:

Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów Milkshake lub Frappé, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

SHAKE WANILIOWY



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 i ½ szklanki mleka pełnotłustego ½ szklanki śmietanki kremówki ½ szklanki cukru granulowanego 1 łyżka ekstraktu waniliowego	20 min
4-6 PORCJI	5 szklanek mleka pełnotłustego 1 szklanka śmietanki kremówki 1 szklanka cukru granulowanego 2 łyżki ekstraktu waniliowego	30 min
6-8 PORCJI	5 i ¾ szklanki mleka pełnotłustego 1 szklanka + 2 łyżki śmietanki kremówki 1 i ¼ szklanki cukru granulowanego 2 i ½ łyżki ekstraktu waniliowego	35 min
DODATKI (opcjonalnie): Bitą śmietana		
	WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.	

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą. Upewnij się, że cukier całkowicie się rozpuścił.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Milkshake** (domyślna/optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną.

WSKAZÓWKI:

Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów *Milkshake* lub *Frappé*, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

GRANITA Z NAPOJU GAZOWANEGO



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 puszki napoju gazowanego 350 ml (lub 3 szklanki)	15 min
4-6 PORCJI	4 puszki napoju gazowanego 350 ml (lub 6 szklanek)	40 min
6-8 PORCJI	5 puszek napoju gazowanego 350 ml (lub 7 i ½ szklanki)	45 min
MOŻESZ UŻYĆ PONIŻSZYCH NAPOJÓW: Cola, pomarańczowy napój gazowany, cytrynowo-limonkowy napój gazowany, śmietankowy napój gazowany, piwo korzenne (gazowany napój bezalkoholowy), gazowany napój imbirowy, napój winogronowy lub dowolny inny napój gazowany.		

PRZYGOTOWANIE

1. Przelej napój gazowany do pojemnika.
2. Wybierz program **Slush** (domyślna/optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
3. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
4. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKA:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

NIE NALEŻY używać napojów gazowanych o obniżonej zawartości cukru lub zawierających słodziki.

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

DAIQUIRI Z KOKOSEM I LIMONKĄ



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	1 i ¼ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 1 i ¼ szklanki napoju gazowanego o smaku limonki ¼ szklanki + 2 łyżki białego rumu 2 wyciśnięte limonki 3 łyżki cukru granulowanego	40 min
4-6 PORCJI	2 i ½ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 2 i ½ szklanki napoju gazowanego o smaku limonki ¾ szklanki białego rumu 3 wyciśnięte limonki ¼ szklanki cukru granulowanego	45 min
6-8 PORCJI	3 i ½ szklanki niesłodzonego mleka kokosowego z puszki 3 i ½ szklanki napoju gazowanego o smaku limonki 1 szklanka białego rumu 4 wyciśnięte limonki ½ szklanki cukru granulowanego	55 min
 WERSJA BEZALKOHOLOWA: Zamień zwykły rum na bezalkoholowy i wybierz program Slush (pozostaw ustawienia domyślne).		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż mleko kokosowe połączy się z masą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Spiked Slush** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

FRAPPÉ KARMELOWE



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	1 szklanka słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 2 szklanki kawy czarnej ⅓ szklanki syropu karmelowego	15 min
4-6 PORCJI	1 i ½ szklanki słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 3 szklanki kawy czarnej ½ szklanki syropu karmelowego	25 min
6-8 PORCJI	2 i ¼ szklanki słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 4 i ½ szklanki kawy czarnej ¾ szklanki syropu karmelowego	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Bitą śmietana, syrop karmelowy		
	WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.	

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Frappé** (domyślna/ optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną i syropem karmelowym.

WSKAZÓWKI:

1. Aby przygotować mocha frappé, zamiast syrop karmelowy na polewę czekoladową.
2. Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów *Milkshake* lub *Frappé*, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

KAWA FRAPPÉ



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	1 szklanka słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 2 szklanki kawy czarnej 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego ⅓ szklanki cukru granulowanego	15 min
4-6 PORCJI	1 i ½ szklanki słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 3 szklanki kawy czarnej 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego ½ szklanki cukru granulowanego	25 min
6-8 PORCJI	2 i ¼ szklanki słodkiej śmietanki niskotłuszczowej 4 i ½ szklanki kawy czarnej 1 łyżka ekstraktu waniliowego ¾ szklanki cukru granulowanego	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Bitą śmietaną, polewa czekoladowa, syrop karmelowy		
 WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą. Upewnij się, że cukier całkowicie się rozpuścił.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Frappé** (domyślna/ optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną i polewą czekoladową lub karmelową.

WSKAZÓWKĄ:

Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów *Milkshake* lub *Frappé*, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

FROSÉ



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	2 szklanki + 2 łyżki wina rosé 1 szklanka + 2 łyżki białego napoju żurawinowo- truskawkowego ¼ szklanki syropu cukrowego	15 min
4-6 PORCJI	3 i ¼ szklanki wina rosé 2 i ¼ szklanki białego napoju żurawinowo- truskawkowego ½ szklanki syropu cukrowego	25 min
6-8 PORCJI	4 i ½ szklanki wina rosé 3 szklanki białego napoju żurawinowo- truskawkowego ¾ szklanki syropu cukrowego	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Truskawki		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Spiked Slush**.
4. Użyj ikon płatków śniegu, aby dostosować temperaturę do momentu, aż podświetli się 8 pasków.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój truskawkami.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

CZERWONA SANGRIA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	1 i ¼ szklanki czerwonego wina 2 i ½ łyżki likieru pomarańczowego lub brandy 1 i ½ szklanki soku pomarańczowego 1 i ½ łyżki jasnobrązowego cukru	35 min
4-6 PORCJI	2 i ½ szklanki czerwonego wina ½ szklanki likieru pomarańczowego lub brandy 3 szklanki soku pomarańczowego 3 łyżki jasnobrązowego cukru	40 min
6-8 PORCJI	3 i ¼ szklanki czerwonego wina ½ szklanki likieru pomarańczowego lub brandy 3 i ¾ szklanki soku pomarańczowego ¾ szklanki jasnobrązowego cukru	45 min
DODATKI (opcjonalnie): Plasterki pomarańczy		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą. Upewnij się, że cukier całkowicie się rozpuścił.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Spiked Slush** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój plasterkami pomarańczy.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

Domowe lody włoskie



Maks. rekomendowana temp. otoczenia: **25 °C**

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Soft Ice Cream**, a następnie wciśnij , by go uruchomić. Domyślne/optimalne ustawienie temperatury jest skonfigurowane fabrycznie, ale możesz je w razie potrzeby dostosować.
4. Poczekać, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Załóż dyszę do lodów na wylewkę. Możesz już podawać lody.

 **Ważne!** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wykonaj wszystkie kroki dokładnie tak, jak w przepisie.



Lody w proszku: wystarczy dolać wody!

 **Ważne!** Nie należy stosować mieszanki do przygotowywania lodów o sztywnej konsystencji. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wybierz mieszankę do lodów włoskich/miękkich.

Proszek
270 g



+

Woda
730 g



Maks. rekomendowana temp. otoczenia: **25 °C**

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Soft Ice Cream**, a następnie wciśnij , by go uruchomić. Domyślne/optimalne ustawienie temperatury jest skonfigurowane fabrycznie, ale możesz je w razie potrzeby dostosować.
4. Poczekać, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
5. Załóż dyszę do lodów na wylewkę. Możesz już podawać lody.

 **Ważne!** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wykonaj wszystkie kroki dokładnie tak, jak w przepisie.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



GRANITA PITAJOWO-KOKOSOWA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	⅓ szklanki syropu Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 1 wyciśnięta limonka 2 i ½ szklanki wody kokosowej	15 min
4-6 PORCJI	¾ szklanki syropu Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 2 wyciśnięte limonki 5 szklanek wody kokosowej	30 min
6-8 PORCJI	1 szklanka syropu Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 3 wyciśnięte limonki 6 szklanek wody kokosowej	45 min

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszaninę do pojemnika.
3. Wybierz program **Slush** (domyślna/optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

GRANITA Z UBE



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	½ szklanki syropu Sweetbird Ube 2 i ½ szklanki wody	15 min
4-6 PORCJI	¾ szklanki syropu Sweetbird Ube 5 szklanek wody	30 min
6-8 PORCJI	1 szklanka syropu Sweetbird Ube 6 szklanek wody	45 min

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj oba składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszaninę do pojemnika.
3. Wybierz program **Slush** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

GRANITA JABŁKOWO-RABARBAROWA



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	⅓ szklanki syropu Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 2 i ½ szklanki wody	15 min
4-6 PORCJI	¾ szklanki syropu Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 5 szklanek wody	30 min
6-8 PORCJI	1 szklanka syropu Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 6 szklanek wody	45 min

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj oba składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszaninę do pojemnika.
3. Wybierz program **Slush** (domyślna/optymalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

WSKAZÓWKĄ:

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, schłódź płynne składniki, zanim przelejesz je do pojemnika.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

KARMELOWO-PRALINKOWY KOKTAJL MLECZNY



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	½ szklanki syropu Sweetbird Praline ¼ szklanki syropu Sweetbird Caramel 3 szklanki mleka	25 min
4-6 PORCJI	⅓ szklanki syropu Sweetbird Praline ⅓ szklanki syropu Sweetbird Caramel 5 szklanek mleka	30 min
6-8 PORCJI	½ szklanki syropu Sweetbird Praline ½ szklanki syropu Sweetbird Caramel 6 szklanki mleka	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Bita śmietana, syrop karmelowy		
 WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program Milkshake (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną i syropem karmelowym.

WSKAZÓWKI:

Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów Milkshake lub Frappé, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

MROŻONE MOJITO ANANASOWO-LIMONKOWE



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	$\frac{1}{3}$ szklanki syropu Sweetbird Pineapple 1 wyciśnięta limonka 100 ml białego rumu 2 i $\frac{1}{2}$ szklanki wody	40 min
4-6 PORCJI	$\frac{3}{4}$ szklanki syropu Sweetbird Pineapple 2 wyciśnięte limonki 200 ml białego rumu 5 szklanek wody	45 min
6-8 PORCJI	1 szklanka syropu Sweetbird Pineapple 3 wyciśnięte limonki 300 ml białego rumu 6 szklanek wody	55 min
DODATKI (opcjonalnie): Liście mięty		
 WERSJA BEZALKOHOLOWA: Zamień zwykły rum na bezalkoholowy i wybierz program Slush (pozostaw ustawienia domyślne).		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Spiked Slush** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.

KOKTAJL MLECZNY Z MATCHĄ I WANILIĄ



	SKŁADNIKI	CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA
2-3 PORCJE	⅓ szklanki syropu waniliowego Sweetbird French Vanilla ½ szklanki mieszanki matchy 2 i ½ szklanki mleka	25 min
4-6 PORCJI	¾ szklanki syropu waniliowego Sweetbird French Vanilla 1 szklanka mieszanki matchy 5 szklanek mleka	30 min
6-8 PORCJI	1 szklanka syropu waniliowego Sweetbird French Vanilla 1 ½ szklanki mieszanki matchy 6 szklanek mleka	50 min
DODATKI (opcjonalnie): Bitą śmietana		
 WERSJA BEZ NABIAŁU: W razie potrzeby podmień składniki zawierające nabiał na alternatywy bez nabiału.		

PRZYGOTOWANIE

1. W dzbanku lub dużej misce wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, aż się połączą.
2. Przelej mieszankę do pojemnika.
3. Wybierz program **Milkshake** (domyślna/optimalna temperatura jest ustawiona fabrycznie).
4. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę domyślną.
5. Po osiągnięciu wybranej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec).
6. Podawaj od razu. Możesz udekorować napój bitą śmietaną.

WSKAZÓWKĄ:

Aby zagwarantować odpowiednią konsystencję napojów przygotowanych przy użyciu programów *Milkshake* lub *Frappé*, należy je podać w ciągu 30 minut od zakończenia programu.

UWAGA:

Aby ułatwić czyszczenie, **NIE NALEŻY** dezaktywować programu, dopóki urządzenie nie poda całego napoju mrożonego.



CHiATO

GRĘ CZAS ZACZAĆ

CHiATO

slushiePLAY

Minkštų ledų ir šaldytų
gėrimų gaminimo aparatas

Daugiau nei

15

gardžių receptų
Receptų knygelė

Prieš naudodamasis prietaisu,
atidžiai perskaityk prie jo pridėtas
saugos instrukcijas.



CHIATO

slushiePLAY

ŽAIDIMAS PRASIEDA

Sveikiname prisijungus prie *CHIATO* žaidimo: šįkart kviečiame mėgautis žaismingais šaldytais desertais.

Pasitelkęs galingąją „Super Chill“ technologiją, „slushiePLAY“ gamina nuostabius minkštus ledus ir itin šilkas švelnius kokteilius: jokio ledo, jokių trintuvų ir jokio vargo. Nieko, išskyrus begalę lengvai ir greitai paruošiamų gardumynų!

Versk puslapį ir atrask daugybę gardžių receptų bei žaismingų idėjų, padėsiančių paruošti nepaprastai gaivius gėrimus ar desertus per mažiau nei 60 minučių.

Ženk į virtuvę ir spausk „PLAY“: žaidimas prasideda!

PATARIMAI

Mažiausias galimas gėrimo ar skysčio kiekis = 2 puod. (480 ml)

Didžiausias galimas gėrimo ar skysčio kiekis = 8 puod. (1800 ml)

Kad išleisti paruoštą gėrimą ar desertą būtų lengviau,
rekomenduojame užpildyti talpą iki MAX žymos (1800 ml).



NEPILK į talpą karštų gėrimų ar skysčių ir **NEBERK** ledo kubelių ar kietų ingredientų, tokių kaip vaisiai ar šaldyti vaisiai.



Visuose naudojamuose gėrimuose ar skysčiuose privalo būti bent 4 % cukraus.



Pasirinkus **Spiked Slush** programą, visuose naudojamuose gėrimuose arba mišiniuose privalo būti tarp 2,8 % ir 16 % alkoholio.



Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.



Drąsiai keisk gėrimo temperatūrą: tai padės mėgautis norima tekstūra.



Kad būtų dar gaiviau, pašaldyk stiklines prieš supildamas į jas gėrimą.

PASTABA: Prieš jiems virstant šaldytu gėrimu, ingredientai būna saldesni. Baiminiesi, kad gėrimas bus per saldus? Nesijaudink: paruošus šaldytą gėrimą, saldumas sumažės.

Būtinasis cukraus kiekis

Visuose naudojamuose gėrimuose ar skysčiuose privalo būti bent 4 % cukraus.

Cukraus naudojimo gairės

Žr. naudojamo gėrimo ar skysčio maistingumo informaciją. Bendras cukraus kiekis privalo būti didesnis už žemiau pateiktą minimalų kiekį:

PORCIJOS DYDIS	MINIMALUS BENDRAS CUKRAUS KIEKIS
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Nepakankamas cukraus ar per didelis alkoholio kiekis neleidžia gėrimui pasiekti reikiamos tekstūros. Visuose naudojamuose gėrimuose ar skysčiuose privalo būti bent 4 % cukraus.

PAVYZDYS: Obuolių sultys

MAISTINGUMO DEKLARACIJA	
Pakuotėje yra 8 porcijos	
Porcijos dydis	240 ml
Kiekis vienoje porc.	
Energinė vertė (kcal)	120
% Paros norma*	
Riebalai 0 g	0%
Natris 25 mg	1%
Angliavandeniai 31 g	11%
Cukrus 26 g	
Baltymai 0 g	
Kalis 251 mg	6%
Vitaminas C 108 mg	120%
Produktas nėra reikšmingas sočiųjų riebalų, transriebalų, cholesterolio, maistinių skaidulinių medžiagų, pridėtinių cukrų, vitamino D, kalcio ir geležies šaltinis.	
* % Paros norma nurodo, kiek vienoje porcijoje esantis maistinės medžiagos kiekis prisideda prie rekomenduojamo paros raciono. Vienos dienos kalorijų norma: 2000 kcal.	

⚠ Įspėjimas apie per mažą cukraus kiekį: Jeigu cukraus kiekis gėrime yra per mažas, prietaisas tai automatiškai atpažįsta ir aktyvuoja įspėjimą. Temperatūros padalos mirksis ir ekrane pasirodo klaidos kodas „E4“. **Jeigu cukraus kiekis gėrime yra per mažas:** Sumažink tirštumą spausdamas kairėje pusėje esančią snaigės piktogramą (⚙), kol pasieksi vieną padalą.

Jeigu naudojamas gėrimas ar skystis neatitinka minimalaus cukraus kiekio reikalavimo: Kiekvienai ruošiamai porcijai įpilk 1–2 šaukštus norimo skonio sirupo, sulčių, cukraus, datulių cukraus, kokosų žiedų cukraus, klevų sirupo, agavų sirupo, cukraus sirupo ar medaus. Prieš supildamas skystį į talpą, gerai įmaišyk į skystį papildomą cukrų. Perkrauk prietaisą paspaudęs programos piktogramą. Norėdamas vėl paleisti programą, paspausk jos piktogramą dar kartą.

PASTABA: Becukriai produktai ar dirbtiniai saldikliai neprisideda prie bendro cukraus kiekio.

CUKRAUS KIEKIS

Dietiniai gazuoti gėrimai



Šio cukraus kiekio reikalavimo netenkinantys gėrimai bus pernelyg kietos tekstūros



Sporto ir funkciniai gėrimai



Frapė



Gazuoti gėrimai



Min. cukraus kiekis 4 %

Alkoholinių gėrimų naudojimo gairės

Pasirinkus **Spiked Slush** programą, visuose naudojamuose gėrimuose (vyne, aluje ir t. t.) arba mišiniuose privalo būti tarp 2,8 % ir 16 % alkoholio.

STIPRIŲJŲ ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ NAUDOJIMO GAIRĖS

Žr. žemiau pateiktą lentelę, kurioje nurodytas didžiausias galimas stipriųjų alkoholinių gėrimų (degtinės, tėkilos ir t. t.) kiekis bendram ruošiamo šaldyto kokteilio tūriui.

GĖRIMO TŪRIS	MAKSIMALUS ALKOHOLIO KIEKIS
3 puod. (700 ml)	½ puod. (110 ml)
4 + ½ puod. (1000 ml)	¾ puod. (170 ml)
6 puod. (1400 ml)	1 puod. (230 ml)
8 puod. (1800 ml)	1 + ¼ puod. (290 ml)

- Lentelėje pateikti kiekiai galioja TIK stipriesiems alkoholiniams gėrimams (35 % ir daugiau). Jei naudoji kitus alkoholinius gėrimus, pvz., vyną, alų, alkoholinį limonadą ar jau paruoštus kokteilius, žr. receptų knygelę.
- Pasirinkus *Spiked Slush* programą, visuose naudojamuose gėrimuose (vyne, aluje ir t. t.) arba mišiniuose privalo būti tarp 2,8 % ir 16 % alkoholio.

⚠ TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Įspėjimas apie per didelį alkoholio arba cukraus kiekį: Jeigu alkoholio arba cukraus kiekis gėrime yra per didelis, prietaisas tai automatiškai atpažįsta ir aktyvuoja įspėjimą. Temperatūros padalos mirksi ir ekrane pasirodo klaidos kodas „E5“.

Jeigu naudojamame gėrime ar mišinyje esantis alkoholio kiekis yra per didelis: Kiekvieną ruošiamo gėrimo porciją atskiesk ¼ puodelio vandens, pasirinkto gaiviojo gėrimo, toniko, gazuoto vandens ar šaltos kavos arba arbatos. Perkrauk prietaisą paspaudęs programos piktogramą. Norėdamas vėl paleisti programą, paspausk jos piktogramą dar kartą.

Mažiausias galimas gėrimo ar skysčio kiekis = 2 puod. (480 ml)

Didžiausias galimas gėrimo ar skysčio kiekis = 8 puod. (1800 ml)

⚠ Šis prietaisas **NĖRA** trintuvas.

NESMULKINK juo ledo blokų ar kubelių.
NENAUDOK jo glotnučiams gaminti ar kietiems ingredientams smulkinti.
NETRINK juo kietų ingredientų.

ALKOHOLIO KIEKIS



Šaldytų kokteilių fiesta

Sek žemiau pateiktus žingsnius, maišyk ir derink ingredientus ir tapk tikrų tikriausiu namų barmenu! Žr. lentelę prireikus daugiau informacijos apie ingredientų kiekius (1–3 žingsniai).

**BENDRAS LAIKAS: 2–3 PORCIJOMS: 30 MIN.
4–6 PORCIJOMS: 40 MIN. | 6–8 PORCIJOMS: 50 MIN.**

1
Pasirink kokteilio pagrindą

Pasirink norimą kokteilio pagrindą.



2
Išpilk vandens



3
Išpilk norimo alkoholinio gėrimo



4
Pasirink Spiked Slush programą

Optimalūs nustatymai jau yra parinkti, bet panorėjęs gali keisti temperatūrą, kol pasieksi norimą tekstūrą.

5
Supilk į stiklinę, papuošk ir mėgaukis!



	2–3 PORCIJOS	4–6 PORCIJOS	6–8 PORCIJOS
1. PARUOŠTAS MIŠINYS KOKTEILIAMS Braškiniam daiquiri Piña colada kokteiliui Margaritai „Cosmopolitan“ kokteiliui „Mai Tai“ kokteiliui	1 + 2/3 puod. pasirinkto mišinio kokteiliams	2 + 1/4 puod. pasirinkto mišinio kokteiliams	3 + 1/4 puod. pasirinkto mišinio kokteiliams
2. VANDUO	1 puod. + 2 v. š. vandens	1 + 2/3 puod. vandens	2 + 1/4 puod. vandens
3. ALKOHOLINIS GĖRIMAS Šviesusis romas Tamsusis romas Degtinė Tekila Džinas	1/4 puod. pasirinkto gėrimo	1/3 puod. pasirinkto gėrimo	1/2 puod. pasirinkto gėrimo

PASTABA:

- Rinkis paruoštą mišinį kokteiliams, kuriame nėra alkoholio. Žr. informaciją apie būtinąjį cukraus kiekį (3 psl.).
- Prireikus daugiau informacijos apie rekomenduojamą alkoholio kiekį, žr. alkoholinių gėrimų naudojimo gaires (4 psl.).
- Jeigu naudoji paruoštą mišinį kokteiliams su nedideliu cukraus kiekiu, lentelėje nurodytą vandenį pakeisk tokiu pačiu kiekiu pasirinkto mišinio kokteiliams.

TROPINIŲ SKONIŲ FIESTA

BRAŠKINIS DAIQUIRI

1. Paruoštas mišinys braškiniam daiquiri
2. Vanduo
3. Šviesusis romas
4. Pasirink *Spiked Slush* programą
5. Papuošk braškėmis ir žaliaja citrina



ŠALDYTAS „MAI TAI“

1. Paruoštas mišinys „Mai Tai“ kokteiliui
2. Vanduo
3. Šviesusis ir tamsusis romas
4. Pasirink *Spiked Slush* programą
5. Papuošk žaliaja citrina ir vyšniomis

PASTABA:

Kad būtų dar skaniau, kokteilius su specialiais iš anksto paruoštais mišiniais pagardink ledo kubeliais. Į receptus ir lenteles įtrauktas vandens kiekis padeda užtikrinti geriausią šaldytų gėrimų skonį bei tekstūrą.

ŠALDYTOS TROPINIŲ VAISIŲ SULTYS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	3 puod. tropinių vaisių sulčių	15 min.
4-6 PORCIJOS	6 puod. tropinių vaisių sulčių	25 min.
6-8 PORCIJOS	7 + ½ puod. tropinių vaisių sulčių	35 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk į talpą tropinių vaisių sultis.
2. Pasirink **Frozen Juice** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
3. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠALDYTA MIMOZA



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1 + ¼ puod. apelsinų sulčių 1 + ¾ puod. putojančio vyno, šampano, prosecco arba cava vyno	15 min.
4-6 PORCIJOS	2 + ½ puod. apelsinų sulčių 3 + ½ puod. putojančio vyno, šampano, prosecco arba cava vyno	40 min.
6-8 PORCIJOS	3 + ½ puod. apelsinų sulčių 4 + ¾ puod. putojančio vyno, šampano, prosecco arba cava vyno	45 min.
PAVERSK NEALKOHOLINIŲ KOKTEILIŲ: Vietoje šampano naudok gazuotas baltųjų vynuogių sultis arba nealkoholinį sidrą, tada pasirink <i>Slush</i> programą ir pasitelkęs snaigijų piktogramas pakeisk temperatūrą taip, kad šviestų 8 padalos.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į talpą.
2. Pasirink **Spiked Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
3. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠALDYTAS ROŽINIS LIMONADAS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	2 + $\frac{3}{4}$ puod. vandens $\frac{1}{3}$ puod. + 2 a. š. rožinio limonado miltelių	15 min.
4-6 PORCIJOS	5 + $\frac{1}{2}$ puod. vandens $\frac{2}{3}$ puod. + 4 a. š. rožinio limonado miltelių	30 min.
6-8 PORCIJOS	7 + $\frac{1}{3}$ puod. vandens $\frac{3}{4}$ puod. + 2 v. š. rožinio limonado miltelių	45 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk. Įsitikink, kad limonado milteliai visiškai ištirpo.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠALDYTAS SPANGUOLIŲ IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ LIMONADAS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2–3 PORCIJOS	2 + ⅓ puod. spanguolių sulčių ⅔ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado	10 min.
4–6 PORCIJOS	4 + ⅓ puod. spanguolių sulčių 1 + ⅓ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado	20 min.
6–8 PORCIJOS	5 + ¾ puod. spanguolių sulčių 1 + ½ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado	30 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į talpą.
2. Pasirink **Frozen Juice** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
3. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supyps ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠOKOLADINIS PIENO KOKTEILIS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	2 puod. nenugriebto pieno 1 puod. riebios grietinės 1 a. š. vanilės ekstrakto 2 v. š. cukraus ¼ puod. šokoladinio sirupo 2 v. š. kakavos miltelių	25 min.
4-6 PORCIJOS	4 puod. nenugriebto pieno 2 puod. riebios grietinės 2 a. š. vanilės ekstrakto ¼ puod. cukraus ½ puod. šokoladinio sirupo ¼ puod. kakavos miltelių	30 min.
6-8 PORCIJOS	4 + ⅓ puod. nenugriebto pieno 2 + ½ puod. riebios grietinės 1 v. š. vanilės ekstrakto ½ puod. cukraus ¾ puod. šokoladinio sirupo ½ puod. kakavos miltelių	50 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktinai): Plakta grietinė, šokoladinis padažas		
 PAVERSK KOKTEILIUI BE LAKTOZĖS: Prireikus pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk. Įsitikink, kad cukrus, šokoladinis sirupas ir kakavos milteliai visiškai ištirpo.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Milkshake** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietinėle bei šokoladiniais padažais. Skanaus!

PATARIMAS:

Pasirinkus *Milkshake* arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišeisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

VANILINIS PIENO KOKTEILIS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	2 + ½ puod. nenugriebto pieno ½ puod. riebios grietinėlės ½ puod. cukraus 1 v. š. vanilės ekstrakto	20 min.
4-6 PORCIJOS	5 puod. nenugriebto pieno 1 puod. riebios grietinėlės 1 puod. cukraus 2 v. š. vanilės ekstrakto	30 min.
6-8 PORCIJOS	5 + ¾ puod. nenugriebto pieno 1 puod. + 2 v. š. riebios grietinėlės 1 + ¼ puod. cukraus 2 + ½ v. š. vanilės ekstrakto	35 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Plakta grietinėlė		
 PAVERSK KOKTEILIUI BE LAKTOZĖS: Prireikus pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk. Įsitikink, kad cukrus visiškai ištirpo.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Milkshake** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietinėle. Skanaus!

PATARIMAS:

Pasirinkus *Milkshake* arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišeisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠALDYTAS LIMONADAS IŠ VIENO INGREDIENTO



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	2 350 ml talpos skardinės (arba 3 puod.) pasirinkto gazuoto gėrimo	15 min.
4-6 PORCIJOS	4 350 ml talpos skardinės (arba 6 puod.) pasirinkto gazuoto gėrimo	40 min.
6-8 PORCIJOS	5 350 ml talpos skardinės (arba 7 + ½ puod.) pasirinkto gazuoto gėrimo	45 min.
	GALI NAUDOTI BET KURĮ IŠ ŠIŲ GĖRIMŲ: Kola, apelsinų skonio limonadą, citrinų ir žaliųjų citrinų skonio limonadą, kremo skonio limonadą, girą, imbierinį limonadą, vynuogių skonio limonadą, bet kokį įprastą limonadą.	

ŽINGSNIAI

1. Supilk pasirinktą gazuotą gėrimą į talpą.
2. Pasirink **Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
3. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supyps ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NENAUDOK dietinių gazuotų gėrimų ar gėrimų su dirbtiniais saldikliais.

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

KOKOSŲ IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ DAIQUIRI



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1 + ¼ puod. nesaldinto kokosų pieno iš skardinės 1 + ¼ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado ¼ puod. + 2 v. š. šviežiojo romo 2 žaliųjų citrinų sultys 3 v. š. cukraus	40 min.
4-6 PORCIJOS	2 + 1/2 puod. nesaldinto kokosų pieno iš skardinės 2 + ½ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado ¾ puod. šviežiojo romo 3 žaliųjų citrinų sultys ¾ puod. cukraus	45 min.
6-8 PORCIJOS	3 + ½ puod. nesaldinto kokosų pieno iš skardinės 3 + ½ puod. žaliųjų citrinų skonio limonado 1 puod. šviežiojo romo 4 žaliųjų citrinų sultys ¾ puod. cukraus	55 min.
 PAVERSK NEALKOHOLINIŲ KOKTEILIŲ: Pakeisk įprastą romą nealkoholiniu romu ir pasirink <i>Slush</i> programą (reikiami nustatymai jau yra parinkti).		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir maišyk, kol kokosų pienas įsimaišys į bendrą masę.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Spiked Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

KARAMELINĖ FRAPĖ



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1 puod. neriebios grietinėlės 2 puod. juodos kavos ⅓ puod. karamelinio padažo	15 min.
4-6 PORCIJOS	1 + ½ puod. neriebios grietinėlės 3 puod. juodos kavos ½ puod. karamelinio padažo	25 min.
6-8 PORCIJOS	2 + ¼ puod. neriebios grietinėlės 4 + ½ puod. juodos kavos ¾ puod. karamelinio padažo	50 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Plakta grietinėlė, karamelinis padažas		
 PAVERSK KOKTEILIUI BE LAKTOZĖS: Prireikęs pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Frappé** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietinėle bei karameliniu padažu. Skanaus!

PATARIMAS:

1. Norėdamas pasigaminti moka frapę, pakeisk karamelinį padažą šokoladiniu.
2. Pasirinkus *Milkshake* arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišeisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

LEDINĖ FRAPĖ SU KAVA



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1 puod. neriebios grietinėlės 2 puod. juodos kavos 1 a. š. vanilės ekstrakto ½ puod. cukraus	15 min.
4-6 PORCIJOS	1 + ½ puod. neriebios grietinėlės 3 puod. juodos kavos 2 a. š. vanilės ekstrakto ½ puod. cukraus	25 min.
6-8 PORCIJOS	2 + ¾ puod. neriebios grietinėlės 4 + ½ puod. juodos kavos 1 v. š. vanilės ekstrakto ¾ puod. cukraus	50 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Plakta grietinėlė, šokoladinis padažas, karamelinis padažas		
 PAVERSK KOKTEILIU BE LAKTOZĖS: Prireikus pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk. Įsitikink, kad cukrus visiškai ištirpo.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Frappé** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietinėle bei karamelinio ar šokoladinio padažu. Skanaus!

PATARIMAS:

Pasirinkus *Milkshake* arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

FROSÉ



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	2 puod. + 2 v. š. rožinio vyno 1 puod. + 2 v. š. baltųjų spanguolių ir braškių sulčių ¼ puod. cukraus sirupo	15 min.
4-6 PORCIJOS	3 + ¼ puod. rožinio vyno 2 + ¼ puod. baltųjų spanguolių ir braškių sulčių ½ puod. cukraus sirupo	25 min.
6-8 PORCIJOS	4 + ⅓ puod. rožinio vyno 3 puod. baltųjų spanguolių ir braškių sulčių ⅔ puod. cukraus sirupo	50 min.

PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Braškės

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Spiked Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk braškėmis. Skanaus!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

RAUDONOJI SANGRIJA



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1 + ¼ puod. raudonojo vyno 2 + ½ v. š. apelsinų likerio arba brendžio 1 + ½ puod. apelsinų sulčių 1 + ½ v. š. šviesaus rudojo cukraus	35 min.
4-6 PORCIJOS	2 + ½ puod. raudonojo vyno ½ puod. apelsinų likerio arba brendžio 3 puod. apelsinų sulčių 3 v. š. šviesaus rudojo cukraus	40 min.
6-8 PORCIJOS	3 + ¼ puod. raudonojo vyno ½ puod. apelsinų likerio arba brendžio 3 + ¾ puod. apelsinų sulčių ¾ puod. šviesaus rudojo cukraus	45 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Apelsino griežinėliai		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk. Įsitikink, kad cukrus visiškai ištirpo.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Spiked Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk apelsino griežinėliais. Skanaus!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

Mėgaukis namų gamybos minkštais ledais!

Pieno
1 l (2%rieb.)

**Plakamosios
grietinėlės**
200 ml
(36%rieb.)

**Saldinto kondensuoto
pieno**
200 ml

**Norimo sirupo
(pvz., vanilės, irisų
ar pan.)
pagal skonį
(~3 paspaudimus)**



+



+



+



Rekomenduojama aukščiausia aplinkos temperatūra: **25 °C**

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Soft Ice Cream** programą ir spausk  piktogramą, kad ją aktyvuotum. Optimali temperatūra jau yra nustatyta, bet panorus ją galima pakeisti.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Uždėk ant piltuvėlio ledų antgalį ir patiek.

 **Dėmesio!** Geriausių rezultatų pasieksi tiksliai sekdamas aukščiau pateiktą receptą.



Sausas mišinys minkšties ledams: tiesiog įpilk vandens!

⚠ Dėmesio! Nenaudok kietiems ledams skirtų mišinių. Geriausių rezultatų pasieksi pasirinkęs specialų sausą mišinį minkšties ledams.

Sausas mišinys
270 g



+

Vanduo
730 g



Rekomenduojama aukščiausia aplinkos temperatūra: **25 °C**

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Soft Ice Cream** programą ir spausk  piktogramą, kad ją aktyvuotum. Optimali temperatūra jau yra nustatyta, bet panorus ją galima pakeisti.
4. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
5. Uždėk ant piltuvėlio ledų antgalį ir patiek.

⚠ Dėmesio! Geriausių rezultatų pasieksi tiksliai sekdamas aukščiau pateiktą receptą.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



ŠALDYTAS DRAKONO VAISIŲ IR KOKOSŲ GRANITOS LIMONADAS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1/3 puod. „Sweetbird Dragon Fruit & Papaya“ sirupo 1 žaliosios citrinos sultys 2 + 1/2 puod. kokosų vandens	15 min.
4-6 PORCIJOS	3/4 puod. „Sweetbird Dragon Fruit & Papaya“ sirupo 2 žaliųjų citrinų sultys 5 puod. kokosų vandens	30 min.
6-8 PORCIJOS	1 puod. „Sweetbird Dragon Fruit & Papaya“ sirupo 3 žaliųjų citrinų sultys 6 puod. kokosų vandens	45 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

„UBE“ ŠALDYTAS LIMONADAS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	⅓ puod. „Sweetbird Ube“ sirupo 2 + ½ puod. vandens	15 min.
4-6 PORCIJOS	¾ puod. „Sweetbird Ube“ sirupo 5 puod. vandens	30 min.
6-8 PORCIJOS	1 puod. „Sweetbird Ube“ sirupo 6 puod. vandens	45 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk abu ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ŠALDYTAS OBUOLIŲ IR RABARBARŲ GRANITOS LIMONADAS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1/3 puod. „Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb“ sirupo 2 + 1/2 puod. vandens	15 min.
4-6 PORCIJOS	3/4 puod. „Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb“ sirupo 5 puod. vandens	30 min.
6-8 PORCIJOS	1 puod. „Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb“ sirupo 6 puod. vandens	45 min.

ŽINGSNIAI

1. Supilk abu ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PATARIMAS:

Geriausių rezultatų pasieksi pirmiausia pašaldęs naudojamus skysčius ir tik tada supylęs juos į talpą.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

KARAMELINIS PRALINĖ SKONIO PIENO KOKTEILIS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	¼ puod. „Sweetbird Praline“ sirupo ¼ puod. „Sweetbird Caramel“ sirupo 3 puod. pieno	25 min.
4-6 PORCIJOS	⅓ puod. „Sweetbird Praline“ sirupo ⅓ puod. „Sweetbird Caramel“ sirupo 5 puod. pieno	30 min.
6-8 PORCIJOS	½ puod. „Sweetbird Praline“ sirupo ½ puod. „Sweetbird Caramel“ sirupo 6 puod. pieno	50 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Plakta grietinė, karamelinis padažas		
 PAVERSK KOKTEILIU BE LAKTOZĖS: Prireikus pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Milkshake** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietine bei karameliniais padažais. Skanaus!

PATARIMAS:

Pasirinkus *Milkshake* arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišeisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.

ANANASŲ IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ MOJITO



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	1/3 puod. „Sweetbird Pineapple“ sirupo 1 žaliosios citrinos sultys 100 ml šviesiojo romo 2 + 1/2 puod. vandens	40 min.
4-6 PORCIJOS	3/4 puod. „Sweetbird Pineapple“ sirupo 2 žaliųjų citrinų sultys 200 ml šviesiojo romo 5 puod. vandens	45 min.
6-8 PORCIJOS	1 puod. „Sweetbird Pineapple“ sirupo 3 žaliųjų citrinų sultys 300 ml šviesiojo romo 6 puod. vandens	55 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Mėtų lapeliai		
 PAVERSK NEALKOHOLINIŲ KOKTEILIŲ: Pakeisk įprastą romą nealkoholiniu romu ir pasirink Slush programą (reikiami nustatymai jau yra parinkti).		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį ąsotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Spiked Slush** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir mėgaukis!

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisas bus lengviau išvalyti.

VANILINIS MATCHA PIENO KOKTEILIS



	INGREDIENTAI	BENDRAS LAIKAS
2-3 PORCIJOS	$\frac{1}{3}$ puod. „Sweetbird French Vanilla“ sirupo $\frac{1}{2}$ puod. matcha mišinio 2 + $\frac{1}{2}$ puod. pieno	25 min.
4-6 PORCIJOS	$\frac{3}{4}$ puod. „Sweetbird French Vanilla“ sirupo 1 puod. matcha mišinio 5 puod. pieno	30 min.
6-8 PORCIJOS	1 puod. „Sweetbird French Vanilla“ sirupo 1 + $\frac{1}{2}$ puod. matcha mišinio 6 puod. pieno	50 min.
PAPUOŠIMUI (pasirinktina): Plakta grietinėlė		
 PAVERSK KOKTEILIU BE LAKTOZĖS: Prireikus pieno produktus gali pakeisti pamėgtais produktais be laktozės.		

ŽINGSNIAI

1. Supilk visus ingredientus į didelį šotį ar dubenį ir gerai išmaišyk.
2. Supilk mišinį į talpą.
3. Pasirink **Milkshake** programą (optimali temperatūra jau yra nustatyta).
4. Jei nori, pakeisk temperatūrą.
5. Gėrimui pasiekus pasirinktą temperatūrą, prietaisas supypsi ir ekrane pasirodo žodis „End“.
6. Patiek ir, jei nori, papuošk plakta grietinėle. Skanaus!

PATARIMAS:

Pasirinkus **Milkshake** arba *Frappé* programą, paruoštą gėrimą rekomenduojama išleisti per 30 minučių po programos pabaigos – taip galėsi mėgautis tinkama tekstūra.

PASTABA:

NEIŠJUNK pasirinktos programos tol, kol neišleisi iš talpos viso gėrimo. Taip užtikrinsi, kad po naudojimo prietaisą bus lengviau išvalyti.



CHiATO

ŽAIDIMAS PRASIEDA

CHiATO

slushiePLAY

Mīksto saldējumu un saldēto
dzērienu pagatavotājs

15+

gardas receptes
ledvesmas ceļvedis

Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, izlasi
iekļautos drošības norādījumus.



CHiATO

slushiePLAY

SPĒLE IR SĀKUSIES

Laipni lūdzam CHiATO spēlē: šeit viss ir par saldēto našķu pagatavošanu.

Pateicoties "Super Chill" tehnoloģijai, slushiePLAY piedāvā brīnišķīgi mīkstu saldējumu un zīdaini maigus saldētos dzērienus – bez ledus, bez blenderēšanas, bez liekām pūlēm. Tevi sagaida vienkārši tīra bauda!

Pāršķir lapu, lai atrastu gardas receptes un jaunas idejas, kā pagatavot izcilus atdzesētos dzērienus un desertus 60 minūšu laikā vai mazāk.

Ienāc savā virtuvē, nospied PLAY, un lai spēle sākas!

PADOMI UN TRIKI

Minimālais dzēriena tilpums = 2 tases (480 ml)

Maksimālais dzēriena tilpums = 8 tases (1800 ml)

Lai nodrošinātu vislabāko dzēriena izsniegšanas procesu,
piepildi trauku līdz MAX atzīmei (1800 ml).



NEPIEVIENO karstas sastāvdaļas, ledu vai cietas sastāvdaļas, piemēram, augļus vai saldētus augļus.



Visām izejvielām jābūt ar vismaz 4% cukura saturu.



Izmantojot **Spiked Slush** pamatiestatījumu, alkohola saturam visos iepriekš sagatavotajos dzērienos jābūt no 2,8% līdz 16%.



Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms ieliešanas traukā šķidrumu atdzesē.



Lai iegūtu ideālu konsistenci, vari regulēt temperatūru.



Lai iegūtu maksimāli atsvaidzinošu rezultātu, pirms saldētā kokteiļa pasniegšanas atdzesē glāzes.

PIEZĪME: Pirms saldēšanas sastāvdaļām piemīt saldenāka garša. Bail, ka dzēriens būs pārāk salds? Neuztraucies: pēc sasaldēšanas dzēriens vairs neliksies tik salds.

Nepieciešamais cukura saturs

Visām izejvielām jābūt vismaz 4% cukura.

Cukura vadlinijas

Pārbaudi dzēriena/šķidruma uzturvērtības marķējumu, lai pārliecinātos, ka cukura saturs atbilst ieteicamajam minimālajam daudzumam:

PORCIJAS IZMĒRS	MIN. KOPĒJAIS CUKURA DAUDZUMS
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Pārāk maz cukura vai pārāk daudz alkohola nelabvēlīgi ietekmē sasaldēšanas procesu. Visām izejvielām jābūt vismaz 4% cukura.

PIEMĒRS: ābolu sula

UZTURVĒRTĪBA	
8 porcijas vienā iepakojumā	
Porcijas izmērs	240 ml
Daudzums vienā porcijā	
Kalorijas	120
% no dienas devas*	
Kopējais tauku daudzums 0 g	0%
Nātrijs 25 mg	1%
Kopējais ogļhidrātu daudzums 31 g	11%
Kopējais cukura daudzums 26 g	
Olbaltumvielas 0 g	
Kālijs 251 mg	6%
C vitamīns 108 mg	120%
Nav nozīmīgs piesātināto taukskābju, trans taukskābju, holesterīna, uzturvielu, pievienoto cukuru, D vitamīna, kalcija un dzelzs avots.	
*% no dienas devas (DV) norāda, cik daudz uzturvielu vienā porcijā veido dienas uzturu. 2000 kalorijas dienā tiek izmantotas kā vispārējs uztura ieteikums.	

⚠ Zems cukura saturs: Ja pievienotā produkta cukura saturs ir pārāk zems, ierīce to konstatē un aktivizē brīdinājumu. Temperatūras LED indikatori mirgo un ekrānā parādās kļūdas kods „E4”.
Ja dzērienā esošā cukura saturs ir pārāk zems: Samazini blīvumu, nospiežot sniegpārslas ikonu ☼ kreisajā pusē, līdz tiek sasniegts 1. līmenis.

Ja izmantotais dzēriens/šķidrums neatbilst minimālajam cukura prasībām: Pievieno 1–2 ēdamkarotes aromatizēta sīrupa, sulas, cukura, dateļu cukura, kokosriekstu cukura, kļavu sīrupa, agaves sīrupa, cukura sīrupa vai medus uz porciju. Pirms ieliešanas tvertnē sajauc pievienoto cukuru ar šķidro bāzi. Atiestati ierīci, nospiežot pamatiestatījumu. Atkārtoti nospied pamatiestatījumu, lai atkārtoti uzsāktu darbību.

PIEĶĪME: Cukura aizvietoņi vai mākslīgie saldinātāji nepalīdz nodrošināt minimālo cukura devu.

CUKURA SATURS

Diētiskie gāzētie dzērieni



Dzērieni, kuri neatbilst nepieciešamajam cukura saturam, radīs pārāk cietu konsistenci



Augļu sula



Sporta dzērieni



Frappe



Gāzētie dzērieni



Min. cukura saturs 4%

Alkohola izmantošanas vadlīnijas

Izmantojot **Spiked Slush** pamatiestatījumu, pārliecinies, ka visi iepriekš sagatavotie produkti (vīns, alus u.t.t.) satur no 2,8% līdz 16% alkohola.

STIPRĀ ALKOHOLA/SPIRTOTO DZĒRIENU IZMANTOŠANAS VADLĪNIJAS

Lai pagatavotu saldētos kokteiļus, skati tabulu zemāk, kur norādīts maksimālais stipro alkoholisko/spirtoto dzērienu (degvīna, tekilās u.t.t.) saturs uz kopējo dzēriena tilpumu.

DZĒRIENA TILPUMS	MAKS. ALKOHOLA DAUDZUMS
3 tases (700 ml)	½ tases (110 ml)
4 ½ tases (1000 ml)	¾ tases (170 ml)
6 tases (1400 ml)	1 tase (230 ml)
8 tases (1800 ml)	1 ¼ tases (290 ml)

- Augšējā tabula attiecas TIKAI uz stiprajiem alkoholiskajiem/spirtotajiem dzērieniem (35%+). Lietojot cita veida alkoholiskos dzērienus, piemēram, vīnu, alu, stipro seltzeru vai gatavus kokteiļus, skati ledvesmas ceļvedi.
- Izmantojot *Spiked Slush* pamatiestatījumu, pārliecinies, ka visi iepriekš sagatavotie produkti (vīns, alus u.t.t.) satur no 2,8% līdz 16% alkohola.

⚠ DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA:

Brīdinājums par augstu alkohola/cukura saturu: Ja izvēlētajā produktā alkohola vai cukura saturs ir pārāk augsts, ierīce to konstatēs un aktivizēs brīdinājumu. Temperatūras LED indikatori mirgos, un ekrānā parādīsies kļūdas kods "E5".

Ja izvēlētais dzēriens pārsniedz maksimālo alkohola daudzumu: Pievieno ¼ tases ūdens, sodas, tonika, minerālūdens vai atdzesētas kafijas/tējas uz vienu porciju, lai atšķaidītu ievadīto šķidrumu. Restartē ierīci, nospiežot pamatiestatījumu. Restartē, atkārtoti nospiežot pamatiestatījumu.

Minimālais izejvielu daudzums =
2 tases (480 ml)

Maksimālais izejvielu daudzums =
8 tases (1800 ml)

⚠ Šis NAV blenderis.

NEAPSTRĀDĀ cietu ledu vai ledus gabaliņus.
NEPAGATAVO smūtijus un neapstrādā cietas sastāvdaļas.
NEMĒĢINI samaisīt cietas sastāvdaļas.

ALKOHOLA SATURS



Saldēto kokteiļu stunda

Izpildi turpmāk minētos soļus, lai sajauktu un kombinētu sastāvdaļas, un kļūtu par īstu mājas bārmeni! 1.– 3. solim ieteicamos daudzumus skati tabulā.

KOPĒJAIS LAIKS: 2–3 PORCIJAS: 30 MIN.
4–6 PORCIJAS: 40 MIN. | 6–8 PORCIJAS: 50 MIN.

1
Izvēlies bāzi

Izvēlies bāzi
kokteilim.



2
Pievieno ūdeni



3
Pievieno alkoholu



4
Izvēlies
Spiked Slush
pamatiestatījumu

Noklusējuma/
optimālie
iestatījumi jau ir
iepriekš atlasīti.
Ja vēlies, pielāgo
temperatūru, lai
iegūtu vēlamo
konsistenci.

5
Izsniedz,
dekorē pēc savām
vēlmēm,
un baudi!



	2–3 PORCIJAS	4–6 PORCIJAS	6–8 PORCIJAS
1. KOKTEILU MAISĪJUMI Zemeņu daikiri maisījums Piña colada maisījums Margarita maisījums Cosmopolitan maisījums Mai tai maisījums	Pievieno 1 tasi + 2/3 tases izvēlētā dzēriena maisījuma	Pievieno 2 tases + 1/4 tases izvēlētā dzēriena maisījuma	Pievieno 3 tases + 1/4 tases izvēlētā dzēriena maisījuma
2. ŪDENS	Pievieno 1 tasi + 2 ēd.k. ūdens	Pievieno 1 tasi + 2/3 tases ūdens	Pievieno 2 tases + 1/4 tases ūdens
3. ALKOHOLS Baltais rums Tumšais rums Vodka Tekila Džins	Pievieno 1/4 tases alkohola	Pievieno 1/3 tases alkohola	Pievieno 1/2 tases alkohola

PIEZĪME:

- Izmantotie dzērienu maisījumi nedrīkst saturēt alkoholu. Nepieciešamo kopējo cukura saturu skatīt 3. lappusē.
- Detalizētu informāciju par ieteicamo alkohola devu skati 4. lappusē sniegtajos ieteikumos par alkohola lietošanu.
- Ja tiek izmantoti vieglie vai mazāk saldeni dzērienu maisījumi, izlaid ūdens pievienošanu receptē un aizstāj to ar tādu pašu daudzumu izvēlētā vieglo dzērienu maisījuma.

TROPISKO GARŠU IEDVESMAS

ZEMEŅU DAIKIRI

1. Zemeņu daikiri maisījums
2. Ūdens
3. Baltais rums
4. Izvēlies Spiked Slush pamatiestatījumu
5. Dekorē ar zemenēm un laimu



SALDĒTS MAI TAI

1. Mai Tai maisījums
2. Ūdens
3. Baltais un tumšais rums
4. Izvēlies Spiked Slush pamatiestatījumu
5. Dekorē ar laimu un ķiršiem

PIEZĪME:

Kokteiļus, kas pagatavoti no gataviem koncentrētiem dzērienu maisījumiem, ieteicams baudīt ar ledu. Receptēs un tabulās norādītais ūdens daudzums nodrošina vislabāko saldēto dzērienu garšu un konsistenci.

TROPISKAIS SALDĒTAIS SULAS DZĒRIENS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	3 tases tropu sulas maisījuma	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	6 tases tropu sulas maisījuma	25 minūtes
6-8 PORCIJAS	7 ½ tases tropu sulas maisījuma	35 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Ieber tropu sulas maisījumu traukā.
2. Izvēlies **Frozen Juice** pamatiestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
3. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
4. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
5. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

SALDĒTA MIMOSA



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1 ¼ tases apelsīnu sulas 1 ¾ tases dzirkstošā vīna, šampanieša, prosecco vai Cava	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	2 ½ tases apelsīnu sulas 3 ½ tases dzirkstošā vīna, šampanieša, prosecco vai Cava	40 minūtes
6-8 PORCIJAS	3 ½ tases apelsīnu sulas 4 ¾ tases dzirkstošā vīna, šampanieša, prosecco vai Cava	45 minūtes
 PAGATAVO BEZALKOHOLISKO KOKTEILI: Aizstāj šampanieti ar dzirkstošo balto vīnogu sulu vai dzirkstošo sidru, pēc tam izvēlies "Slush" pamatiestatījumu un, izmantojot sniegpārslas ikonas, regulē standartu temperatūru, līdz iedegsies 8 joslas.		

NORĀDĪJUMI

1. Ielej visas sastāvdaļas traukā.
2. Izvēlies **Spiked Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
3. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
4. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
5. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

SALDĒTAIS ROZĀ LIMONĀDES DZĒRIENS



PIEMĒROTS
BĒRNIEM

	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	2 $\frac{3}{4}$ tases ūdens $\frac{1}{3}$ tases + 2 tēj.k. rozā limonādes pulvera maisījuma	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	5 $\frac{1}{2}$ tases ūdens $\frac{2}{3}$ tases + 4 tēj.k. rozā limonādes pulvera maisījuma	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	7 $\frac{1}{3}$ tases ūdens $\frac{3}{4}$ tases + 2 ēd.k. rozā limonādes pulvera maisījuma	45 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei. Pārliecinies, ka limonādes pulveris ir pilnībā izšķīdis.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

DZĒRVEŅU-LAIMA SALDĒTAIS DZĒRIENS



PIEMĒROTŠ
BĒRNIEM

	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJOS	2 ⅓ tases dzērveņu sulas ⅔ tases laima limonādes	10 minūtes
4-6 PORCIJOS	4 ⅓ tases dzērveņu sulas 1 ⅓ tases laima limonādes	20 minūtes
6-8 PORCIJOS	5 ¾ tases dzērveņu sulas 1 ½ tases laima limonādes	30 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Ielej visas sastāvdaļas traukā.
2. Izvēlies **Frozen Juice** pamatiestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
3. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
4. Kad izvēlēta temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
5. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

ŠOKOLĀDES PIENA KOKTEILIS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	2 tases pilnpiena 1 tase saldā krējuma 1 tēj.k. vaniļas ekstrakta 2 ēd.k. granulētā cukura ¼ tases šokolādes sirupa 2 ēd.k. kakao pulvera	25 minūtes
4-6 PORCIJAS	4 tases pilnpiena 2 tases saldā krējuma 2 tēj.k. vaniļas ekstrakta ¼ tases granulētā cukura ½ tases šokolādes sirupa ¼ tases kakao pulvera	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	4 1/3 tases pilnpiena 2 ½ tases saldā krējuma 1 ēd.k. vaniļas ekstrakta ⅓ tases granulētā cukura ⅔ tases šokolādes sirupa ½ tases kakao pulvera	50 minūtes

DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums, šokolādes mērce



VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM:

Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei. Pārlicies, ka cukurs, šokolādes sirups un kakao pulveris ir pilnībā izšķīduši.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Milkshake** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu un šokolādes mērci.

PADOMS:

Izmantojot *Milkshake* vai *Frappé* pamatiestatījumu, dzērienu izsniedz 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

VANIĻAS PIENA KOKTEILIS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	2 ½ tases pilnpiena ½ tases saldā krējuma ½ tases granulētā cukura 1 ēd.k. vaniļas ekstrakta	20 minūtes
4-6 PORCIJAS	5 tases pilnpiena 1 tase saldā krējuma 1 tase granulētā cukura 2 ēd.k. vaniļas ekstrakta	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	5 ¾ tases pilnpiena 1 tase + 2 ēd.k. saldā krējuma 1 ¼ tases granulētā cukura 2 ½ ēd.k. vaniļas ekstrakta	35 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums		
 VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM: Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei. Pārliecinies, ka cukurs ir pilnībā izšķīdis.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Milkshake** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu.

PADOMS:

Izmantojot Milkshake vai Frappé pamatiestatījumu, dzērienu izsniedz 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

SALDĒTAIS LIMONĀDES DZĒRIENS NO VIENAS SASTĀVDAĻAS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	2 350 ml bundžas (vai 3 tases) gāzēta dzēriena	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	4 350 ml bundžas (vai 6 tases) gāzēta dzēriena	40 minūtes
6-8 PORCIJAS	5 350 ml bundžas (vai 7 ½ tases) gāzēta dzēriena	45 minūtes
 IZVĒLIES JEBKURU NO ŠIEM GĀZĒTAJEM DZĒRIENIEM: Kola, apelsīnu limonāde, citronu-laima limonāde, krējuma limonāde, sakņu alus, ingvera limonāde, vīnogu limonāde vai jebkurš cits gāzētais dzēriens.		

NORĀDĪJUMI

1. Ielej gāzēto dzērienu traukā.
2. Izvēlies **Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
3. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
4. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
5. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

NELIETO diētiskos gāzētos dzērienus vai gāzētos dzērienus ar mākslīgajiem saldinātājiem.

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

KOKOSRIEKSTU-LAIMA DAIKIRI



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1 ¼ tases konservēta nesaldināta kokosriekstu piena 1 ¼ tases laima limonādes ¼ tases + 2 ēd.k. baltā rumā 2 laimi, izspiesti 3 ēd.k. granulētā cukura	40 minūtes
4-6 PORCIJAS	2 ½ tases konservēta, nesaldināta kokosriekstu piena 2 ½ tases laima limonādes ¾ tases baltā rumā 3 laimi, izspiesti ¼ tases granulētā cukura	45 minūtes
6-8 PORCIJAS	3 ½ tases konservēta, nesaldināta kokosriekstu piena 3 ½ tases laima limonādes 1 tase baltā rumā 4 laimi, izspiesti ½ tases granulētā cukura	55 minūtes
 PAGATAVO BEZALKOHOLISKU KOKTEILI: Aizstāj rumu ar bezalkoholisko rumu un izvēlies Slush pamatīestatījumu (noklusējuma iestatījumi jau ir izvēlēti).		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas, līdz kokosriekstu piens ir pilnībā iemaisīts.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Spiked Slush** pamatīestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlēta temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatīestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

KARAMEĻU FRAPPÉ



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1 tase kafijas krējuma 2 tases melnās kafijas ⅓ tases karamelu mērces	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	1 ½ tases kafijas krējuma 3 tases melnās kafijas ½ tases karamelu mērces	25 minūtes
6-8 PORCIJAS	2 ¼ tases kafijas krējuma 4 ½ tases melnās kafijas ¾ tases karamelu mērces	50 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums, karamelu mērce		
	VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM: Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.	

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Frappé** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu un karamelu mērci.

PADOMS:

1. Lai pagatavotu moka frappe, karamelu mērci aizstāj ar šokolādes mērci.
2. Izmantojot *Milkshake* vai *Frappé* pamatiestatījumu, dzērienu izsniedz 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

KAFIJAS FRAPPÉ



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1 tase kafijas krējuma 2 tases melnās kafijas 1 tēj.k. vaniļas ekstrakta 1/3 tases granulētā cukura	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	1 1/2 tases kafijas krējuma 3 tases melnās kafijas 2 tēj.k. vaniļas ekstrakta 1/2 tases granulētā cukura	25 minūtes
6-8 PORCIJAS	2 1/4 tases kafijas krējuma 4 1/2 tases melnās kafijas 1 ēd.k. vaniļas ekstrakta 3/4 tases granulētā cukura	50 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums, šokolādes mērce, karamēlu mērce		
 VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM: Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai masai. Pārliecinies, ka cukurs ir pilnībā izšķīdis.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Frappé** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu un karamēlu vai šokolādes mērci.

PADOMS:

Izmantojot *Milkshake* vai *Frappé* pamatiestatījumu, dzērienu izsniedz 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

FROSÉ



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	2 tases + 2 ēd.k. rozā vīna 1 tase + 2 ēd.k. baltās dzērveņu-zemeņu sulas ¼ tases cukura sīrupa	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	3 ¼ tases rozā vīna 2 ¼ tases baltās dzērveņu-zemeņu sulas ½ tases cukura sīrupa	25 minūtes
6-8 PORCIJAS	4 ½ tases rozā vīna 3 tases baltās dzērveņu-zemeņu sulas ¾ tases cukura sīrupa	50 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Zemenes		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Spiked Slush** pamatiestatījumu.
4. Izmanto sniegpārslas ikonas, lai regulētu temperatūru, līdz iedegsies 8 joslas.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar zemenēm.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

SARKANĀ SANGRIJA



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1 ¼ tases sarkanvīna 2 ½ ēd.k. apelsīnu liķiera vai brendija 1 ½ tases apelsīnu sulas 1 ½ ēd.k. gaiši brūnā cukura	35 minūtes
4-6 PORCIJAS	2 ½ tases sarkanvīna ½ tases apelsīnu liķiera vai brendija 3 tases apelsīnu sulas 3 ēd.k. gaiši brūnā cukura	40 minūtes
6-8 PORCIJAS	3 ¾ tases sarkanvīna ½ tases apelsīnu liķiera vai brendija 3 ¾ tases apelsīnu sulas ¾ tases gaiši brūnā cukura	45 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Apelsīna šķēles		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei. Pārlicieņies, ka cukurs ir pilnībā izšķīdis.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Spiked Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar apelsīna šķēlītēm.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

Pagatavo savu mīksto saldējumu!

Piena
1 l (2% tauku)

Saldā krējuma
200 ml
(36% tauku)

**Saldināta kondensētā
piena**
200 ml

Aromatizēts sīrups
(piem., vaniļas,
karameļu u. c.)
pēc garšas
(aptuveni 3 spiedieni)



+



+



+



Maks. ieteicamā apkārtējā temperatūra: **25 °C / 77 °F**

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Soft Ice Cream** pamatiestatījumu, pēc tam nospied , lai sāktu programmu. Noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta, taču to iespējams mainīt pēc izvēles.
4. Pagaidi, līdz ierīce izdod skaņas signālu un uz displeja parādās vārds "End".
5. Uzliec saldējuma uzgali uz teknes un pasniedz.

 **Uzmanību!** Lai iegūtu vislabākos rezultātus, precīzi ievēro iepriekš minēto recepti.



Sausais maisījums mīkstam saldējumam: vienkārši pievieno ūdeni!



Uzmanību! Nelieto cieto saldējuma pulveri. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, izvēlies pulveri mīkstam saldējumam.

Pulveris

270 g



+

Ūdens

730 g



Maks. ieteicamā apkārtējā temperatūra: **25 °C / 77 °F**

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Soft Ice Cream** pamatiestatījumu, pēc tam nospied , lai sāktu programmu. Noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta, taču to iespējams mainīt pēc izvēles.
4. Pagaidi, līdz ierīce izdod skaņas signālu un uz displeja parādās vārds "End".
5. Uzliec saldējuma uzgali uz teknes un pasniedz.



Uzmanību! Lai iegūtu vislabākos rezultātus, precīzi ievēro iepriekš minēto recepti.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



PITAIJAS UN KOKOSRIEKSTU GRANITA SALDĒTAIS DZĒRIENS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1/3 tases Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sīrupa 1 laimi, no kura izspiesta sula 2 1/2 tases kokosriekstu ūdens	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	3/4 tases Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sīrupa 2 laimi, no kuriem izspiesta sula 5 tases kokosriekstu ūdens	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	1 tase Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sīrupa 3 laimi, no kuriem izspiesta sula 6 tases kokosriekstu ūdens	45 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlēta temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

UBE SALDĒTAIS DZĒRIENS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	⅓ tases Sweetbird Ube sīrupa 2 ½ tases ūdens	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	¾ tases Sweetbird Ube sīrupa 5 tases ūdens	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	1 tase Sweetbird Ube sīrupa 6 tases ūdens	45 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā blodā samaisi abas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlēta temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

ĀBOLU UN RABARBERU GRANITAS SALDĒTAIS DZĒRIENS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	⅓ tases Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sīrupa 2 ½ tases ūdens	15 minūtes
4-6 PORCIJAS	¾ tases Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sīrupa 5 tases ūdens	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	1 tase Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sīrupa 6 tases ūdens	45 minūtes

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi abas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlēta temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PADOMS:

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, pirms šķidruma ieliešanas traukā atdzesē to.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

KARAMELIZĒTA PRALĪNĒ PIENA KOKTEILIS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	¼ tases Sweetbird Praline sirupa ¼ tases Sweetbird Caramel sirupa 3 tases piena	25 minūtes
4-6 PORCIJAS	⅓ tases Sweetbird Praline sirupa ⅓ tases Sweetbird Caramel sirupa 5 tases piena	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	½ tases Sweetbird Praline sirupa ½ tases Sweetbird Caramel sirupa 6 tases piena	50 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums, karameļu mērce		
 VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM: Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.		

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Milkshake** pamatiestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu un karameļu mērci.

PADOMS:

Izmantojot *Milkshake* vai *Frappé* iestatījumu, izsniedz dzērienu 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

ANANASU UN LAIMA SALDĒTAIS MOJITO



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	⅓ tases Sweetbird Pineapple sirupa 1 laims, no kura izspiesta sula 100 ml baltā rumā 2 ½ tases ūdens	40 minūtes
4-6 PORCIJAS	¾ tases Sweetbird Pineapple sirupa 2 laimi, no kuriem izspiesta sula 200 ml baltā rumā 5 tases ūdens	45 minūtes
6-8 PORCIJAS	1 tase Sweetbird Pineapple sirupa 3 laimi, no kuriem izspiesta sula 300 ml baltā rumā 6 tases ūdens	55 minūtes

DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Piparmētru lapas



PAGATAVO BEZALKOHOLISKO KOKTEILI:

Aizstāj rumu ar bezalkoholisko rumu
un izvēlies *Slush* pamatiestatījumu
(noklusējuma iestatījumi jau ir iepriekš
izvēlēti).

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērīgai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Spiked Slush** pamatiestatījumu (noklusējuma/optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.

VANIĻAS MATCHA PIENA KOKTEILIS



	SASTĀVDAĻAS	KOPĒJAIS LAIKS
2-3 PORCIJAS	1/3 tases Sweetbird French Vanilla sirupa 1/2 tases matcha maisījuma 2 1/2 tases piena	25 minūtes
4-6 PORCIJAS	3/4 tases Sweetbird French Vanilla sirupa 1 tase matcha maisījuma 5 tases piena	30 minūtes
6-8 PORCIJAS	1 tase Sweetbird French Vanilla sirupa 1 1/2 tases matcha maisījuma 6 tases piena	50 minūtes
DEKORĒŠANAI (pēc izvēles): Putukrējums		
	VERSIJAI BEZ PIENA PRODUKTIEM: Ja vēlies, piena produktus var aizstāt ar alternatīvām bez piena.	

NORĀDĪJUMI

1. Krūkā vai lielā bļodā samaisi visas sastāvdaļas līdz vienmērigai konsistencei.
2. Ielej maisījumu traukā.
3. Izvēlies **Milkshake** pamatiestatījumu (noklusējuma/ optimālā temperatūra jau ir iestatīta).
4. Ja vēlies, pielāgo noklusējuma temperatūru.
5. Kad izvēlētā temperatūra ir sasniegta, ierīce izdod skaņas signālu, un displejā parādās vārds "End".
6. Pasniedz uzreiz. Ja vēlies, dekorē ar putukrējumu.

PADOMS:

Izmantojot *Milkshake* vai *Frappé* iestatījumu, izsniedz dzērienu 30 minūšu laikā pēc programmas beigām, lai nodrošinātu pareizo konsistenci.

PIEZĪME:

Lai atvieglotu tīrīšanu, **NEATSPĒJO** pamatiestatījumu, kamēr nav izsniegts viss saldētais dzēriens.



CHiATO

SPĒLE IR SĀKUSIES

CHiATO

slushiePLAY

Pehme jäätise ja jääjookide
valmistaja

15+

maitsvat retsepti
Inspiratsioonijuhend

Enne seadme kasutamist
tutvu kindlasti kaasasoleva
ohutusjuhendiga.



CHiATO

slushiePLAY

LAS MÄNG ALAKU

Tere tulemast CHiATO lõbusasse maailma: siin tervitavad sind külmutatud maiused.

Super Chill tehnoloogiaga slushiePLAY on loodud selleks, et saaksid valmistada imemaitsevaid pehmeid jäätiseid ja jääjooke – ei mingit jääd, blenderdamist, muresid. Üksnes head maitseid!

Keera lehte, et leida eest maitsvad retseptid ja lõbusad ideed ning valmista täiuslikke külme maiustusi ja jooke vähem kui 60 minutiga.

Astu oma kööki, vajuta PLAY nuppu ning lase mängul alata!

NIPID & SOOVITUSED

Minimaalne sisend = 2 tassi (480 ml)

Maksimaalne sisend = 8 tassi (1800 ml)

Parima kogemuse jaoks

täida mahuti kuni MAX märgiseni (1800 ml).



ÄRA kasuta kuumi koostisosasid, jääd ega terveid koostisosasid nagu puuvilju või külmutatud puuvilju.



Kõik sisendid peavad sisaldama vähemalt 4% suhkrut.



Spiked Slush valiku kasutamisel peavad kõik eelvalmistatud sisendid olema 2,8-16% alkoholisisaldusega



Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne anumasse valamist.



Ideaalse tekstuuri jaoks võid kohandada temperatuuri.



Kõige jahutavama tulemuse jaoks jahuta klaase enne, kui täidad neid oma jääjookidega.

MÄRKUS: Enne jahutamist maitsevad koostisosad magusamalt. Kardad, et jook on liiga magus? Ära muretse: see pole enam nii magus pärast seda, kui oled selle jääjookiks muutnud.

Vajalik suhkrusisaldus

Kõigis sisendites peab olema vähemalt 4% suhkrut.

Suhkrukasutuse juhised

Tutvu joogi/vedeliku tootumislase teabega veendumaks, et selle suhkrusisaldus vastab alltoodud miinimumnõuetele:

SERVEERING	MINIMAALNE SUHKRUKOGUS
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Kui joogis on liiga vähe suhkrut või liiga palju alkoholi, ei külmu see korralikult. Kõigis sisendites peab olema vähemalt 4% suhkrut.

NÄIDE: Õunamahl

TOITUMISALANE INFO	
8 serveeringut pakis	
Serveeringu suurus	240 ml
Kogus serveeringu kohta	
Kalorid	120
% päevasest toitainevajadusest*	
Rasvu kokku 0 g	0%
Sool 25 mg	1%
Süsivesikuid kokku 31 g	11%
Suhkruid kokku 26 g	
Valgud 0 g	
Kaalium 251 mg	6%
Vitamiin C 108 mg	120%
Ei ole märkimisväärne küllastunud rasvade, transrasvade, kolesterooli, kiudainete, lisatud suhkrute, D-vitamiini, kaltsiumi ega raua allikas.	
*Päevane võrdluskogus näitab, kui suure osa ühest toiduportsjonist saadav toitaine katab päevasest soovituslikust kogusest. Üldiseks toitumisnõustamiseks kasutatakse 2000 kcal päevast energiatarbimist.	

Serveeringu suurus

Suhkruid kokku
(26 g vastab minimaalsele nõudele)

⚠ Madala suhkrusisalduse hoiatus:

Kui sisendi suhkrusisaldus on liiga madal, tuvastab seade selle ja aktiveerib hoiatuse. Temperatuuri LED-tuled hakkavad vilkuma ning ekraanil kuvatakse veakood "E4".

Kui joogi suhkrusisaldus on liiga madal:

Vähenda tihedust, vajutades vasakul asuvat lumehelbe ikooni ☼, kuni jõuad tasemeni 1.

Kui kasutatav jook/vedelik ei vasta minimaalsele suhkrunõudele:

Lisa iga portsjoni kohta 1–2 supilusikatäit maitseisirupit, mahla, suhkrut, datlisuhkrut, kookosuhkrut, vahtsasiirupit, agaavisiirupit, suhkruisirupit või mett. Sega lisatud suhkur vedela põhiseguga enne selle mahutisse valamist. Seadme lähtestamiseks vajuta eelseadistuse nuppu. Taaskäivita seade, vajutades eelseadistuse nuppu uuesti.

MÄRKUS: Suhkruvabad suhkruasendajad või kunstlikud magusained ei aita täita minimaalset suhkrunõuet.

SUHKRUSISALDUS

Suhkruvaba karastusjook



Sellest allapoole jäävad joogid külmuvad liiga kõvaks, et jääjooki moodustada

Min. suhkrusisaldus
4%

Puuviljamahl



Sportijoogid



Frappé



Karastusjoogid



Alkoholikasutuse juhised

Spiked Slush eelseadistuse kasutamisel veendu, et kõik eelvalmistatud joogid (nt vein, õlu jne) sisaldaksid 2,8-16% alkoholi.

KANGE ALKOHOLI JUHISED

Külmutatud kokteilide loomiseks vaata allolevat tabelit, kus on välja toodud joogi kogumahule vastav maksimaalne lubatud alkoholikogus (kange alkoholi kohta, sh viin, tekiila jms).

JOOGI MAHT	MAKS. ALKOHOLIKOGUS
700 ml	110 ml
1000 ml	170 ml
1400 ml	230 ml
1800 ml	290 ml

- Ülaltoodud tabel kehtib AINULT kange alkoholi (35%+) puhul. Teist tüüpi alkoholsete jookide kasutamisel (näiteks vein, õlu, seltzer või valmiskokteilid) järgi Inspiratsioonijuhendis toodud soovitusi.
- *Spiked Slush* eelseadistuse kasutamisel veendu, et kõik eelvalmistatud joogid (nt vein, õlu jne) sisaldaksid 2,8-16% alkoholi.

⚠ TÕRKEOTSING

Kõrge alkoholi- või suhkrusisalduse hoiatus: Kui sisendi alkoholi- või suhkrusisaldus on liiga kõrge, tuvastab seade selle ja aktiveerib hoiatuse. Temperatuuri LED-tuled hakkavad vilkuma ning ekraanile kuvatakse veakood "E5".

Kui kasutatav jook ületab maksimaalse alkoholisisalduse: Lisa iga portsjoni kohta ¼ tassi vett, soodavett, toonikut, seltzerit või jahutatud kohvi/teed, et segu lahjendada. Seadme lähtestamiseks vajuta eelseadistuse nuppu. Taaskäivita seade, vajutades eelseadistuse nuppu uuesti.

Minimaalne sisend = 480 ml

Maksimaalne sisend = 1800 ml

⚠ See EI OLE blender.

ÄRA töötle jääklotse ega jääkuubikuid.

ÄRA valmista smuutisid ega töötle kõvu koostisosi.

ÄRA proovi tahkeid koostisosi segada.

ALKOHOLISISALDUS

Min. alkoholi-
sisaldus
2,8%

Lahja õlu



Seltzer



IPA



Vein



Margariita



JÄÄJOOGI VALMISTAMISEKS

peab kogu
alkoholisisaldus
olema sellest
piirist allpool (või
lahjendatud selleni)

Maks.
alkoholisisaldus
16%

Martini



Külmutatud kokteilide aeg

Järgi allolevaid samme, et segada koostisosad omavahel ja saada ehtsaks koduseks baarmeniks! Sammude 1-3 juures vaata tabelit, et näha soovituslikke koguseid.

SERVEERINGUID: 2-3 AEG: 30 MIN

4-6 SERVEERINGUT: 40 MIN | 6-8 SERVEERINGUT: 50 MIN

1
Vali alus

2
Lisa vesi

3
Lisa alkohol

4
Vali
Spiked Slush
seade

5
Soovi korral
lisa kaunistusi
ning naudi!

Vali kokteilile alus.



Optimaalsed seaded on juba eelvalitud. Soovi korral võid kohandada temperatuuri, et saavutada soovitud tekstuur.



	2-3 SERVEERINGUT	4-6 SERVEERINGUT	6-8 SERVEERINGUT
1. JOOGISEGU Strawberry daiquiri segu Piña colada segu Margarita segu Cosmopolitan segu Mai tai segu	Lisa 1 tass + 2/3 tassi oma valitud joogisegu	Lisa 2 tassi + 1/4 tassi oma valitud joogisegu	Lisa 3 tassi + 1/4 tassi oma valitud joogisegu
2. VESI	Lisa 1 tass + 2 spl vett	Lisa 1 tass + 2/3 tassi vett	Lisa 2 tassi + 1/4 tassi vett
3. ALKOHOL Valge rumm Tume rumm Viin Tekiila Džinn	Lisa 1/4 tassi alkoholi	Lisa 1/3 tassi alkoholi	Lisa 1/2 tassi alkoholi

MÄRKUS:

- Joogisegud ei tohiks sisaldada alkoholi. Nõutud suhkrusisalduse nägemiseks vaata lehekülge 3.
- Vaata leheküljel 4 olevaid alkoholikasutuse juhiseid, et näha soovitatud alkoholikogust.
- Kui kasutad madala suhkrusisaldusega joogisegusid, jäta vesi retseptist välja ning asenda see samaväärse koguse jagu oma valitud joogiseguga.

INSPIREERITUD TROOPILISTEST MAITSETEST

STRAWBERRY DAIQUIRI

1. Strawberry daiquiri segu
2. Vesi
3. Valge rumm
4. Vali Spiked Slush seade
5. Kaunista maasikate ja laimiga



KÜLMUTATUD MAI TAI

1. Mai Tai segu
2. Vesi
3. Valge & tume rumm
4. Vali Spiked Slush seade
5. Kaunista laimide & kirssidega

MÄRKUS:

Eelvalmistatud kontsentreeritud joogisegudest valmistatud kokteileid on parimad, kui neid lahjendada jääga. Retseptides ja tabelites on vesi selleks, et tagada su külmutatud jookidel parim maitse ja tekstuur.

TROOPILINE MAHLA-JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	3 tassi troopilist mahlasegu	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	6 tassi troopilist mahlasegu	25 minutit
6-8 SERVEERINGUT	7 ½ tassi troopilist mahlasegu	35 minutit

JUHISED

1. Vala troopiline mahlasegu anumasse.
2. Vali **Frozen Juice** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
3. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
4. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
5. Serveeri koheselt.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

KÜLMUTATUD MIMOSA



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	1 ¼ tassi apelsinimahla 1 ¾ tassi vahuveini, šampanjat, proseccot või Cavat	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	2 ½ tassi apelsinimahla 3 ½ tassi vahuveini, šampanjat, proseccot või Cavat	40 minutit
6-8 SERVEERINGUT	3 ½ tassi apelsinimahla 4 ¾ tassi vahuveini, šampanjat, proseccot või Cavat	45 minutit
 MUUDA MOKTEILIKS: Vaheta šampanja valge viinamarjamahla või alkoholivaba siidri vastu, vali Slush seade ning kasuta lumehelbeikoone, et kohendada temperatuuri, kuni kõik 8 riba on valgustatud.		

JUHISED

1. Vala kõik koostisosad anumasse.
2. Vali **Spiked Slush** eelseade (vaikimisi/
optimaalne temperatuur on juba
seadistatud).
3. Soovi korral kohanda vaikimisi
temperatuuri.
4. Seade teeb piiksu ning sõna
“End” ilmub ekraanile kord, kui on
saavutatud valitud temperatuur.
5. Serveeri kohe.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku
enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA**
deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu
külmutatud jook on väljastatud.

ROOSA LIMONAADI JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 $\frac{3}{4}$ tassi vett $\frac{1}{3}$ tassi + 2 tl roosa limonaadi segu	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	5 $\frac{1}{2}$ tassi vett $\frac{2}{3}$ tassi + 4 tl roosa limonaadi segu	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	7 $\frac{1}{3}$ tassi vett $\frac{3}{4}$ tassi + 2 spl roosa limonaadi segu	45 minutit

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kokku kannus või suures kausis. Veendu, et limonaadipulber on täielikult lahustunud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Slush** seade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

JÕHVIKA-LAIMI JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 ½ tassi jõhvikamahla ⅔ tassi laimimaitselist limonaadi	10 minutit
4-6 SERVEERINGUT	4 ½ tassi jõhvikamahla 1 ⅓ tassi laimimaitselist limonaadi	20 minutit
6-8 SERVEERINGUT	5 ¾ tassi jõhvikamahla 1 ½ tassi laimimaitselist limonaadi	30 minutit

JUHISED

1. Vala kõik koostisosad anumasse.
2. Vali **Frozen Juice** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
3. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
4. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
5. Serveeri koheselt.

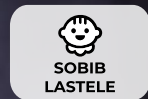
NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

ŠOKOLAADI PIIMAKOKTEIL



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 tassi täispiima 1 tass köögikoort 1 tl vanilliekstrakti 2 spl suhkrut ¼ tassi šokolaadisiirupit 2 spl kakaopulbrit	25 minutit
4-6 SERVEERINGUT	4 tassi täispiima 2 tassi köögikoort 2 tl vanilliekstrakti ¼ tassi suhkrut ½ tassi šokolaadisiirupit ¼ tassi kakaopulbrit	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	4 ½ tassi täispiima 2 ½ tassi köögikoort 1 spl vanilliekstrakti ½ tassi suhkrut ¾ tassi šokolaadisiirupit ½ tassi kakaopulbrit	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoor, šokolaadikaste		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis. Veendu, et suhkur, šokolaadisiirup ja kakaopulber oleksid täielikult lahustunud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Milkshake** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral võid kaunistada vahukoore ja šokolaadikastmega.

NIPP:

Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

VANILLI PIIMAKOKTEIL



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 ½ tassi täispiima ½ tassi köögikoort ½ tassi suhkrut 1 spl vanilliekstrakti	20 minutit
4-6 SERVEERINGUT	5 tassi täispiima 1 tass köögikoort 1 tass suhkrut 2 spl vanilliekstrakti	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	5 ¾ tassi täispiima 1 tass + 2 spl köögikoort 1 ¼ tassi suhkrut 2 ½ spl vanilliekstrakti	35 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoor		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis. Veendu, et suhkur oleks täielikult lahustunud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Milkshake** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral võid kaunistada vahukoorega.

NIPP:

Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

ÜHE KOOSTISOSAGA LIMONAADI-JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 350 ml suurust karastusjooki	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	4 350 ml suurust karastusjooki	40 minutit
6-8 SERVEERINGUT	5 350 ml suurust karastusjooki	45 minutit
 KASUTA JÄRGNEVAID KARASTUSJOOKE: Koola, apelsinilimonaad, sidruni-laimi limonaad, viinamarjalimonaad vms tüüpilised karastusjoogid.		

JUHISED

1. Vala karastusjook anumasse.
2. Vali **Slush** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
3. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
4. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
5. Serveeri koheselt.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

ÄRA kasuta suhkruvabasid karastusjooke või jooke, kus on kunstlikud maitseained.

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

KOOKOSE-LAIMI DAIQUIRI



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	1 ¼ tassi magustamata kookospiima 1 ¼ tassi laimimaitselist karastusjooki ¼ tass + 2 spl valget rummi 2 laimi mahl 3 spl suhkrut	40 minutit
4-6 SERVEERINGUT	2 ½ tassi magustamata kookospiima 2 ½ tassi laimimaitselist karastusjooki ¾ tassi valget rummi 3 laimi mahl ¾ tassi suhkrut	45 minutit
6-8 SERVEERINGUT	3 ½ tassi magustamata kookospiima 3 ½ tassi laimimaitselist karastusjooki 1 tass valget rummi 4 laimi mahl ½ tassi suhkrut	55 minutit
 MUUDA MOKTEILIKS: Vaheta rumm alkoholivaba rummi vastu ning kasuta <i>Slush</i> seadet (vaikimisi seaded on juba valitud).		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis. Veendu, et kookospiim oleks täielikult segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Spiked Slush** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri kohe.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

KARAMELLIFRAPPÉ



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	1 tass kohvikoort 2 tassi musta kohvi 1/3 tassi karamellikastet	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	1 1/2 tassi kohvikoort 3 tassi musta kohvi 1/2 tassi karamellikastet	25 minutit
6-8 SERVEERINGUT	2 1/4 tassi kohvikoort 4 1/2 tassi musta kohvi 3/4 tassi karamellikastet	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoor, karamellikaste		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad soovi korral piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Frappé** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral võid kaunistada vahukoore ja karamellikastmega.

NIPP:

1. Mocha frappé valmistamiseks vaheta karamellikaste šokolaadikastme vastu.
2. Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

KOHVIFRAPPÉ



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	1 tass kohvikoort 2 tassi musta kohvi 1 tl vanilliekstrakti ⅓ tassi suhkrut	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	1 ½ tassi kohvikoort 3 tassi musta kohvi 2 tl vanilliekstrakti ½ tassi suhkrut	25 minutit
6-8 SERVEERINGUT	2 ¼ tassi kohvikoort 4 ½ tassi musta kohvi 1 spl vanilliekstrakti ¾ tassi suhkrut	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoore, šokolaadikaste, karamellikaste		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad soovi korral piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis. Veendu, et suhkur oleks täielikult lahustunud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Frappé** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri kohe. Soovi korral võid kaunistada vahukoore ja karamelli- või šokolaadikastmega.

NIPP:

Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

FROSÉ



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	2 tassi + 2 spl roosat veini 1 tass + 2 spl valge jõhvika-maasika mahla ¼ tassi suhkrusiirupit	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	3 ¼ tassi roosat veini 2 ¼ tassi valge jõhvika-maasika mahla ½ tassi suhkrusiirupit	25 minutit
6-8 SERVEERINGUT	4 ½ tassi roosat veini 3 tassi valge jõhvika-maasika mahla ¾ tassi suhkrusiirupit	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Maasikad		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Spiked Slush** eelseade.
4. Kasuta lumehelbeikoone, et kohandada temperatuuri, kuni 8 riba on valgustatud.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral kaunistada maasikatega.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

PUNANE SANGRIA



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	1 ¼ tassi punast veini 2 ½ spl apelsinilikööri või brändit 1 ½ tassi apelsinimahla 1 ½ spl pruuni suhkrut	35 minutit
4-6 SERVEERINGUT	2 ½ tassi punast veini ½ tassi apelsinilikööri või brändit 3 tassi apelsinimahla 3 spl pruuni suhkrut	40 minutit
6-8 SERVEERINGUT	3 ¼ tassi punast veini ½ tassi apelsinilikööri või brändit 3 ¾ tassi apelsinimahla ¼ tassi pruuni suhkrut	45 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Apelsiniviilud		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis. Veendu, et suhkur on täielikult lahustunud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Spiked Slush** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri kohe. Soovi korral kaunistada apelsiniviiludega.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

Valmista omaenda pehme jäätis!



Maks. soovituslik toatemperatuur: **25 °C**

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis, kuni kõik on segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Soft Ice Cream** seade, seejärel vajuta programmi alustamiseks  nuppu. Vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba määratud, aga võid seda soovi korral muuta.
4. Oota, kuni seade teeb piiksu ning ekraanile ilmub sõna "End".
5. Pane jäätiseotsik tila külge ning serveeri.



Tähelepanu! Parimate tulemuste jaoks tuleks ülalmainitud retsepti täpselt järgida.



Pehme jäätise pulbersegu: lisa lihtsalt vesi!

⚠ Tähelepanu! Ära kasuta kõva jäätise pulbrit. Parima tulemuse jaoks tuleb kasutada pehme jäätise pulbersegu.

Pulber
270 g



+

Vesi
730 g



Maks. soovituslik toatemperatuur: **25 °C**

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis, kuni kõik on segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Soft Ice Cream** seade, seejärel vajuta programmi alustamiseks **▶||** nuppu. Vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba määratud, aga võid seda soovi korral muuta.
4. Oota, kuni seade teeb piiksu ning ekraanile ilmub sõna "End".
5. Pane jäätiseotsik tila külge ning serveeri.

⚠ Tähelepanu! Parimate tulemuste jaoks tuleks ülalmainitud retsepti täpselt järgida.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



DRAAKONIVILJA JA KOOKOSEGA GRANITA-JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siirupit 1 laimi mahl 2 ½ tassi kookosvett	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	¾ tassi Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siirupit 2 laimi mahl 5 tassi kookosvett	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	1 tass Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siirupit 3 laimi mahl 6 tassi kookosvett	45 minutit

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis, kuni kõik on segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Slush** eelseade (vaikimisi/ optimaalne temperatuur on juba määratud).
4. Soovi korral muuda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning ekraanile ilmub sõna "End", kui seade on jõudnud valitud temperatuurini.
6. Serveeri kohe.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

UBE JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird Ube siirupit 2 ½ tassi vett	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	¾ tassi Sweetbird Ube siirupit 5 tassi vett	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	1 tass Sweetbird Ube siirupit 6 tassi vett	45 minutit

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis, kuni kõik on segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali Slush eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba määratud).
4. Soovi korral muuda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning ekraanile ilmub sõna "End", kui seade on jõudnud valitud temperatuurini.
6. Serveeri kohe.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

ÕUNA JA RABARBERIGA GRANITA-JÄÄJOOK



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siirupit 2 ½ tassi vett	15 minutit
4-6 SERVEERINGUT	¾ tassi Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siirupit 5 tassi vett	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	1 tass Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siirupit 6 tassi vett	45 minutit

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis, kuni kõik on segunenud.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Slush** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba määratud).
4. Soovi korral muuda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning ekraanile ilmub sõna "End", kui seade on jõudnud valitud temperatuurini.
6. Serveeri kohe.

NIPP:

Parima tulemuse jaoks jahuta vedelikku enne selle anumasse valamist.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

KARAMELLISEERITUD PRALINEE PIIMAKOKTEIL



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	¼ tassi Sweetbird Praline siirupit ¼ tassi Sweetbird Caramel siirupit 3 tassi piima	25 minutit
4-6 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird Praline siirupit ⅓ tassi Sweetbird Caramel siirupit 5 tassi piima	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	½ tassi Sweetbird Praline siirupit ½ tassi Sweetbird Caramel siirupit 6 tassi piima	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoor, karamellikaste		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad soovi korral piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Milkshake** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral võid kaunistada vahukoore ja karamellikastmega.

NIPP:

Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

ANANASSI JA LAIMIGA JÄÄMOJITO



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird Pineapple siirupit 1 laimi mahl 100 ml valget rummi 2 ½ tassi vett	40 minutit
4-6 SERVEERINGUT	¾ tassi Sweetbird Pineapple siirupit 2 laimi mahl 200 ml valget rummi 5 tassi vett	45 minutit
6-8 SERVEERINGUT	1 tass Sweetbird Pineapple siirupit 3 laimi mahl 300 ml valget rummi 6 tassi vett	55 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Mündilehed		
 MUUDA MOKTEILIKS: Vaheta rumm alkoholivaba rummi vastu ning vali <i>Slush</i> eelseade (vaikimisi seaded on juba valitud).		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Spiked Slush** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.

VANILLI-MATCHA PIIMAKOKTEIL



	KOOSTISOSAD	AEGA KOKKU
2-3 SERVEERINGUT	⅓ tassi Sweetbird French Vanilla siirupit ½ tassi matcha segu 2 ½ tassi piima	25 minutit
4-6 SERVEERINGUT	¾ tassi Sweetbird French Vanilla siirupit 1 tass matcha segu 5 tassi piima	30 minutit
6-8 SERVEERINGUT	1 tass Sweetbird French Vanilla siirupit 1 ½ tassi matcha segu 6 tassi piima	50 minutit
KAUNISTUS (valikuline): Vahukoor		
 MUUDA PIIMAVABAKS: Vaheta loomsed koostisosad soovi korral piimavabade alternatiivide vastu.		

JUHISED

1. Vispelda kõik koostisosad omavahel kannus või suures kausis.
2. Vala segu anumasse.
3. Vali **Milkshake** eelseade (vaikimisi/optimaalne temperatuur on juba seadistatud).
4. Soovi korral kohanda vaikimisi temperatuuri.
5. Seade teeb piiksu ning sõna "End" ilmub ekraanile kord, kui on saavutatud valitud temperatuur.
6. Serveeri koheselt. Soovi korral võid kaunistada vahukoorega.

NIPP:

Kui kasutad *Milkshake* või *Frappé* seadet, väljasta jook 30 minuti jooksul pärast programmi lõppemist, et tagada õige tekstuur.

MÄRKUS:

Lihtsama koristamise jaoks **ÄRA** deaktiveeri eelseadet enne, kui kogu külmutatud jook on väljastatud.



CHiATO

LAS MÄNG ALAKU

CHiATO

slushiePLAY

Pehmis- & jäähilejuomakone

15+

Herkullista reseptiä Inspiraatio-opas

Tutustuthan huolellisesti
laitteen mukana toimitettuihin
turvallisuusohjeisiin ennen laitteen
käyttöä.



CHiATO

slushiePLAY

PELI ALKAKOON

Tervetuloa CHiATOn leikkisään maailmaan – tällä kertaa uppoudutaan kylmänä nautittavien herkkujen valmistukseen!

Super Chill -teknologiaa hyödyntävä slushiePLAY mahdollistaa herkullisten pehmisten ja silkkisen sileiden jäähilejuomien valmistuksen vaivattomasti, ilman jäätä tai sekoittamista. Edessä on herkullinen makumatka!

Tästä oppaasta löydät reseptejä ja hauskoja ideoita maukkaiden, täydellisesti jäähdytettyjen juomien ja jälkiruokien valmistukseen alle 60 minuutissa.

Astu keittiöön ja paina PLAY – peli alkakoon!

VINKKEJÄ & NEUVOJA

Sekoitusastiaan lisättävän nesteen minimimäärä = 2 kupillista (480 ml)

Sekoitusastiaan lisättävän nesteen maksimimäärä = 8 kupillista (1800 ml)

Parhaan annostelukokemuksen varmistamiseksi, täytä sekoitusastia MAX-merkintään saakka (1800 ml).



ÄLÄ lisää sekoitusastiaan kuumia raaka-aineita, jäätä tai kiinteitä raaka-aineita, kuten hedelmiä tai pakastettuja hedelmiä.



Kaikkien raaka-aineiden on sisällettävä vähintään 4 % sokeria.



Kun käytät **Spiked Slush** -ohjelmaa, kaikkien lisäämiesi valmiiden ainesosien tulee sisältää 2,8–16 % alkoholia.



Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.



Voit säätää lämpötilaa parhaan mahdollisen koostumuksen saavuttamiseksi.



Varmista paras mahdollinen lopputulos jäähdyttämällä tarjoilulasit ennen jäähilejuoman annostelua.

HUOMAA: Raaka-aineet maistuvat makeammilta ennen jäähdyttämistä. Jos pelkää, että lopputuloksena on liian makea juoma, älä huoli: valmiin jäähilejuoman maku ei ole yhtä makea.

Vaadittu sokeripitoisuus

Kaikkien raaka-aineiden on sisällettävä vähintään 4 % sokeria.

Ohjeistukset sokerin määrästä

Tarkista käyttämäsi juoman/nesteen ravintosisältö pakkausmerkinnöistä ja varmista, että sokeripitoisuus täyttää alla olevan suositellun vähimmäismäärän:

ANNOSKOKO	SOKERIN VÄHIMMÄISMÄÄRÄ
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Liian pieni sokeripitoisuus tai liian suuri alkoholipitoisuus estää kunnollisen hileytyksen.
Kaikkien raaka-aineiden on sisällettävä vähintään 4 % sokeria.

ESIMERKKI: Omenamehu

RAVINTOSISÄLTÖ	
8 annosta per sekoitusastia	
Annoskoko	240 ml
Yhdessä annoksessa	
Kalorit	120
% Päivittäisestä saantisuosituksesta*	
Rasvoja yhteensä 0 g	0%
Natrium 25 mg	1%
Hiilihydraatteja yhteensä 31 g	11%
Sokereita yhteensä 26 g	
Proteiini 0 g	
Kalium 251 mg	6%
C-vitamiini 108 mg	120%
Ei merkittävä tyydyttyneiden rasvojen, transrasvojen, kolesterolin, ravintokuidun, lisättyjen sokerien, D-vitamiinin, kalsiumin tai raudan lähde.	
*Päivittäinen saantisuositus % kertoo, kuinka paljon ravintoainetta annoksessa ruokaa on päivittäiseen saantisuositukseen nähden. Yleissuosituksena käytetään 2000 kilokaloria päivässä.	

Annoskoko

Sokereita yhteensä (26 g täyttää vaaditun vähimmäismäärän)



Hälytys liian matalasta

sokeripitoisuudesta: Jos laitteeseen lisätyn nesteen sokeripitoisuus on liian matala, laite havaitsee sen ja aktivoi hälytyksen. Lämpötilan LED-valot vilkkuvat ja näytölle ilmestyy vikakoodi „E4“.

Jos juoman sokeripitoisuus on liian matala: Ohenna juoman koostumusta painamalla vasemmassa reunassa olevaa lumihiuatale-kuvaketta (☼), kunnes saavutat tason 1.

Jos käyttämäsi juoma/neste ei täytä vaatimusta sokerin vähimmäismäärästä:

Lisää 1–2 rkl makusiirappia, mehua, sokeria, taatelisokeria, kookossokeria, vaahterasirappia, agavesiirappia, sokerisiirappia tai hunajaa annosta kohti. Sekoita sokeri käyttämäsi nestepohjaan ennen kuin lisäät sen sekoitusastiaan. Nollaa laite painamalla esiasetettua ohjelmaa. Uudelleenkäynnistä painamalla esiasettua ohjelmaa uudelleen.

HUOMAA: Sokerittomat korvikkeet tai keinotekoiset makeutusaineet eivät auta täyttämään vaatimusta sokerin vähimmäismäärästä.

SOKERIPITOISUUS

Sokeriton virvoitusjuoma



Jos juoman sokeripitoisuus jää tämän pisteen alle, jäähilejuoman valmistus ei onnistu, sillä juoma jäätyy liian kovaksi

Min. sokeripitoisuus
4 %

Hedelmämehu



Urheilujuomat



Frappé



Virvoitusjuoma



Ohjeistukset alkoholin määrästä

Kun käytät **Spiked Slush** -ohjelmaa, kaikkien lisäämiesi valmiiden ainesosien (viini, olut jne.) tulee sisältää 2,8–16 % alkoholia.

VAHVAT/VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT

Kun valmistat jäähilecocktaileja, tarkista alla olevasta taulukosta väkevien alkoholijuomien ja viinujen (vodka, tequila jne.) enimmäismäärä suhteessa juoman kokonaistilavuuteen.

ANNOSKOKO	ALKOHOLIN ENIMMÄISMÄÄRÄ
3 kupillista (700 ml)	½ kupillista (110 ml)
4 ½ kupillista (1000 ml)	¾ kupillista (170 ml)
6 kupillista (1400 ml)	1 kupillinen (230 ml)
8 kupillista (1800 ml)	1 ¼ kupillista (290 ml)

- Yllä oleva taulukko koskee AINOASTAAN väkeviä alkoholijuomia (35 %+). Jos käytät muita alkoholijuomia, kuten viiniä, olutta, hard seltzer -juomia tai valmiita cocktaileja, katso ohjeet Inspiraatio-oppaasta.
- Kun käytät *Spiked Slush* -ohjelmaa, varmista, että kaikki lisäämäsi valmiit ainesosat (viini, olut jne.) sisältävät 2,8–16 % alkoholia.

⚠ VIANETSINTÄ

Hälytys liian korkeasta alkoholipitoisuudesta/sokeripitoisuudesta: Jos laitteeseen lisätyn nesteen alkoholipitoisuus tai sokeripitoisuus on liian korkea, laite havaitsee sen ja aktivoi hälytyksen. Lämpötilan LED-valot vilkkuvat ja näytöllä näkyy vikakoodi "E5".

Jos käyttämäsi juoma ylittää alkoholin enimmäismäärän: Lisää 1/4 kupillista vettä, soodaa, tonic-vettä, kuplavettä tai jäähdytettyä kahvia/teetä annosta kohti laimentamaan liuosta. Nollaa laite painamalla esiasetettua ohjelmaa. Uudelleenkäynnistä painamalla esiasetettua ohjelmaa uudelleen.

Sekoitusastiaan lisättävän nesteen minimimäärä = 2 kupillista (480 ml)

Sekoitusastiaan lisättävän nesteen maksimimäärä = 8 kupillista (1800 ml)

⚠ Tämä EI ole tehosekoitin.

ÄLÄ prosessoikiinteää jäätä tai jääpaloja.

ÄLÄ valmista smoothieita tai prosessoikovia raaka-aineita.

ÄLÄ yritä sekoittaa muita kuin nestemäisiä raaka-aineita.

ALKOHOLIPITOISUUS

Min. alkoholi-
pitoisuus
2,8 %

Kevytolut



Hard
seltzer



IPA



Viini



Margarita



JÄÄHILEJUOMIEN VALMISTUKSESSA

alkoholin
kokonaispitoisuuden
on jätävä alle tämän
rajan (tai juomaa
on laimennettava,
kunnes pitoisuus jää
alle rajan)

Max.
alkoholipitoisuus
16 %

Martini



Valmista jähilecocktaileja

Sekoita ja yhdistele raaka-aineita alla olevien ohjeiden mukaan ja yllätä vieraat herkullisilla jähilecocktaileilla! Taulukosta näet vaiheiden 1-3 suositellut raaka-ainemäärät annoskoon mukaan.

VALMISTUSAIKA: 2-3 ANNOSTA: 30 MIN
4-6 ANNOSTA: 40 MIN | 6-8 ANNOSTA: 50 MIN

1
Valitse pohja

Valitse cocktailisi pohja.



2
Lisää vesi



3
Lisää alkoholi



4
Valitse Spiked Slush -ohjelma

Oletusasetukset on säädetty valmiiksi optimaalisen tuloksen varmistamiseksi. Halutessasi voit säätää lämpötilaa mukauttaaksesi juoman koostumusta mieleisekseen.

5
Annostele, koristele oman maun mukaan ja nauti!



	2-3 ANNOSTA	4-6 ANNOSTA	6-8 ANNOSTA
1. JUOMASEKOITUS Mansikka-daiquiri mix Piña colada mix Margarita mix Cosmopolitan mix Mai tai mix	Lisää 1 + 2/3 kupillista valitsemaasi juomasekoitusta	Lisää 2 + 1/4 kupillista valitsemaasi juomasekoitusta	Lisää 3 + 1/4 kupillista valitsemaasi juomasekoitusta
2. VESI	Lisää 1 kupillinen + 2 rkl vettä	Lisää 1 + 2/3 kupillista vettä	Lisää 2 + 1/4 kupillista vettä
3. ALKOHOLI Vaalea rommi Tumma rommi Vodka Tequila Gini	Lisää 1/4 kupillista alkoholia	Lisää 1/3 kupillista alkoholia	Lisää 1/2 kupillista alkoholia

HUOMAA:

- Juomasekoituksen tulee olla alkoholiton. Tarkista vaadittu kokonaissokeripitoisuus sivulta 3.
- Katso ohjeistukset alkoholin määrästä sivulta 4 saadaksesi lisää tietoa suositellusta alkoholipitoisuudesta.
- Jos käytät sokerittomia tai vähäsokerisia juomasekoituksia, jätä reseptissä mainittu vesi pois ja lisää sen sijaan vastaava määrä valitsemaasi sokeritonta tai vähäsokerista juomasekoitusta.

INSPIROIDU TROOPPISISTA MAUISTA

MANSIKKA-DAIQUIRI

1. Mansikka-daiquiri -mix
2. Vettä
3. Vaaleaa rommia
4. Valitse *Spiked Slush* -ohjelma
5. Koristele mansikoilla ja limellä



FROZEN MAI TAI

1. Mai Tai -mix
2. Vettä
3. Vaaleaa & tummaa rommia
4. Valitse *Spiked Slush* -ohjelma
5. Koristele limellä ja kirsikoilla

HUOMAA:

Juomatiivisteistä valmistetut cocktailit maistuvat parhaalta jäillä laimennettuina. Resepteissä ja ohjetaulukoissa on yhtenä ainesosana mukana vesi jäähilejuomien parhaan koostumuksen ja mahdollisimman herkullisten makuelämyksien takaamiseksi.

TROOPPINEN JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	3 kupillista trooppista hedelmämehua	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	6 kupillista trooppista hedelmämehua	25 minuuttia
6-8 ANNOSTA	7 ½ kupillista trooppista hedelmämehua	35 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää trooppinen hedelmämehu laitteen sekoitusastiaan.
2. Valitse **Frozen Juice** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
3. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
5. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

FROZEN MIMOSA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1 ¼ kupillista appelsiinimehua 1 ¾ kupillista kuohuviiniä, samppanjaa, prosecco tai cavaa	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	2 ½ kupillista appelsiinimehua 3 ½ kupillista kuohuviiniä, samppanjaa, prosecco tai cavaa	40 minuuttia
6-8 ANNOSTA	3 ½ kupillista appelsiinimehua 4 ¾ kupillista kuohuviiniä, samppanjaa, prosecco tai cavaa	45 minuuttia
 VALMISTA SAMA JUOMA MOCKTAILINA: Vaihda samppanja alkoholittomaan kuohuviiniin tai alkoholittomaan omenasiideriin, valitse sitten Slush-ohjelma ja säädä oletuslämpötilaa lumihiihtalekuvakkeiden avulla niin, että 8 palkissa palaa valo.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset laitteen sekoitusastiaan.
2. Valitse **Spiked Slush** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
3. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
5. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteä ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

PINK LEMONADE -JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2 ¾ kupillista vettä ⅓ kupillista + 2 tl pink lemonade -juomajauhetta	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	5 ½ kupillista vettä ⅔ kupillista + 4 tl pink lemonade -juomajauhetta	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	7 ½ kupillista vettä ¾ kupillista + 2 rkl pink lemonade -juomajauhetta	45 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin. Varmista, että juomajauhe on liuennut kokonaan.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Slush**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

KARPALO-LIME-JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2 ⅓ kupillista karpalomehua ⅔ kupillista lime- virvoitusjuomaa	10 minuuttia
4-6 ANNOSTA	4 ⅓ kupillista karpalomehua 1 ⅓ kupillista lime- virvoitusjuomaa	20 minuuttia
6-8 ANNOSTA	5 ¾ kupillista karpalomehua 1 ½ kupillista lime- virvoitusjuomaa	30 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset laitteen sekoitusastiaan.
2. Valitse **Frozen Juice** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
3. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
5. Tarjoile heti.

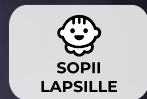
VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

SUKLAAPIRTELÖ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2 kupillista täysmaitoa 1 kupillinen kuohukermaa 1 tl vaniljauutetta 2 rkl kidesokeria ¼ kupillista suklaasiirappia 2 rkl kaakaojauhetta	25 minuuttia
4-6 ANNOSTA	4 kupillista täysmaitoa 2 kupillista kuohukermaa 2 tl vaniljauutetta ¼ kupillista kidesokeria ½ kupillista suklaasiirappia ¼ kupillista kaakaojauhetta	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	4 ½ kupillista täysmaitoa 2 ½ kupillista kuohukermaa 1 rkl vaniljauutetta ½ kupillista kidesokeria ¾ kupillista suklaasiirappia ½ kupillista kaakaojauhetta	50 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa, suklaakastiketta		
 VALMISTA SAMA JUOMA MAIDOTTOMANA: Vaihda maitotuotteen halutessasi maidottomiin vaihtoehtoihin.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin. Varmista, että sokeri, suklaasiirappi ja kaakaojauhe ovat lienneet kokonaan.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Milkshake**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistelet halutessasi kermavaahdolla ja suklaakastikkeella.

VINKKI:

Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

VANILJAPIRTELÖ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2 ½ kupillista täysmaitoa ½ kupillista kuohukermaa ½ kupillista kidesokeria 1 rkl vaniljauutetta	20 minuuttia
4-6 ANNOSTA	5 kupillista täysmaitoa 1 kupillinen kuohukermaa 1 kupillinen kidesokeria 2 rkl vaniljauutetta	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	5 ¾ kupillista täysmaitoa 1 kupillinen + 2 rkl kuohukermaa 1 ¼ kupillista kidesokeria 2 ½ rkl vaniljauutetta	35 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa		
 VALMISTA SAMA JUOMA MAIDOTTOMANA: Vaihda maitotuotteet halutessasi maidottomiin vaihtoehtoihin.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin. Varmista, että sokeri on liuennut kokonaan.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Milkshake**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistelee halutessasi kermavaahdolla.

VINKKI:

Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma laitteesta 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

JÄÄHILEINEN VIRVOITUSJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2x 350 ml tölkkiä (tai 3 kupillista) virvoitusjuomaa	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	4x 350 ml tölkkiä (tai 6 kupillista) virvoitusjuomaa	40 minuuttia
6-8 ANNOSTA	5x 350 ml tölkkiä (tai 7 ½ kupillista) virvoitusjuomaa	45 minuuttia
 VALITSE SEURAAVISTA VIRVOITUSJUOMISTA: Cola-juoma, appelsiinilimsa, sitruuna-lime- limsa, cream soda, root beer, ginger ale, grape soda tai mikä tahansa tavallinen virvoitusjuoma.		

VALMISTUS

1. Lisää virvoitusjuoma laitteen sekoitusastiaan.
2. Valitse **Slush**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
3. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
5. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

ÄLÄ käytä sokerittomia tai keinotekoisilla makeutusaineilla makeutettuja virvoitusjuomia.

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

KOOKOS-LIME-DAIQUIRI



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1 ¼ kupillista makeuttamatonta kookosmaitoa tölkistä 1 ¼ kupillista lime- virvoitusjuomaa ¼ kupillista + 2 rkl vaaleaa rommia 2 limen mehu 3 rkl kidesokeria	40 minuuttia
4-6 ANNOSTA	2 ½ kupillista makeuttamatonta kookosmaitoa tölkistä 2 ½ kupillista lime- virvoitusjuomaa ¾ kupillista vaaleaa rommia 3 limen mehu ¼ kupillista kidesokeria	45 minuuttia
6-8 ANNOSTA	3 ½ kupillista makeuttamatonta kookosmaitoa tölkistä 3 ½ kupillista lime- virvoitusjuomaa 1 kupillinen vaaleaa rommia 4 limen mehu ½ kupillista kidesokeria	55 minuuttia
 VALMISTA SAMA JUOMA MOCKTAILINA: Vaihda rommi alkoholittomaan rommiin ja valitse Slush-ohjelma (oletusasetukset on valittu valmiiksi).		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa kunnes kookosmaito on sekoittunut tasaisesti.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Spiked Slush** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

KARAMELLI-FRAPPÉ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1 kupillinen kevytkermää 2 kupillista mustaa kahvia ½ kupillista karamellikastiketta	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	1 ½ kupillista kevytkermää 3 kupillista mustaa kahvia ½ kupillista karamellikastiketta	25 minuuttia
6-8 ANNOSTA	2 ¼ kupillista kevytkermää 4 ½ kupillista mustaa kahvia ¾ kupillista karamellikastiketta	50 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa, karamellikastiketta		
 VALMISTA SAMA JUOMA MAIDOTTOMANA: Vaihda maitotuotteet halutessasi maidottomiin vaihtoehtoihin.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Frappé**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistele halutessasi kermavaahdolla ja karamellikastikkeella.

VINKKI:

1. Jos haluat valmistaa mokka-frappén, vaihda karamellikastike suklaakastikkeeseen.
2. Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäädytetty juoma on annosteltu.

KAHVI-FRAPPÉ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1 kupillinen kevytkermää 2 kupillista mustaa kahvia 1 tl vaniljauutetta $\frac{1}{3}$ kupillista kidesokeria	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	1 $\frac{1}{2}$ kupillista kevytkermää 3 kupillista mustaa kahvia 2 tl vaniljauutetta $\frac{1}{2}$ kupillista kidesokeria	25 minuuttia
6-8 ANNOSTA	2 $\frac{1}{4}$ kupillista kevytkermää 4 $\frac{1}{2}$ kupillista mustaa kahvia 1 rkl vaniljauutetta $\frac{3}{4}$ kupillista kidesokeria	50 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa, suklaakastiketta, karamellikastiketta		
 VALMISTA SAMA JUOMA MAIDOTTOMANA: Vaihda maitotuotteet halutessasi maidottomiin vaihtoehtoihin.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin. Varmista, että sokeri on liennut kokonaan.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Frappé**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistelee halutessasi kermavaahdolla ja karamelli- tai suklaakastikkeella.

VINKKI:

Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäädytetty juoma on annosteltu.

FROSÉ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	2 kupillista + 2 rkl roseeviiniä 1 kupillinen + 2 rkl vaaleaa karpalo- mansikka-mehua ¼ kupillista sokerisiirappia	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	3 ¼ kupillista roseeviiniä 2 ¼ kupillista vaaleaa karpalo-mansikka- mehua ½ kupillista sokerisiirappia	25 minuuttia
6-8 ANNOSTA	4 ½ kupillista roseeviiniä 3 kupillista vaaleaa karpalo-mansikka- mehua ¾ kupillista sokerisiirappia	50 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Mansikoita		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Spiked Slush** -ohjelma.
4. Säädä lämpötilaa lumihietale-kuvakkeiden avulla niin, että 8 palkissa palaa valo.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Koristele halutessasi mansikoilla.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

PUNAINEN SANGRIA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1 ¼ kupillista punaviiniä 2 ½ rkl appelsiinilikööriä tai brandyä 1 ½ kupillista appelsiinimehua 1 ½ rkl fariinisokeria	35 minuuttia
4-6 ANNOSTA	2 ½ kupillista punaviiniä ½ kupillista appelsiinilikööriä tai brandyä 3 kupillista appelsiinimehua 3 rkl fariinisokeria	40 minuuttia
6-8 ANNOSTA	3 ¾ kupillista punaviiniä ½ kupillista appelsiinilikööriä tai brandyä 3 ¾ kupillista appelsiinimehua ¼ kupillista fariinisokeria	45 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Appelsiiniviipaleita		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin. Varmista, että sokeri on liuennut kokonaan.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Spiked Slush** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Koristele halutessasi appelsiiniviipaleilla.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

Valmista kotona pehmistä!

Maitoa
1 l (2% rasvaa)

Vispikermää
200 ml
(36% rasvaa)

**Makeutettua
kondensoitua maitoa**
200 ml

Makusiirappia
(esim. vanilja, toffee
jne.) oman maun
mukaan
(noin 3 pumppausta)



Suositteltu ympäristön enimmäislämpötila: **25 °C**

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Soft Ice Cream** -ohjelma ja paina  käynnistääksesi ohjelman. Oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi, mutta voit halutessasi mukauttaa sitä mieleiseksesi.
4. Odota, kunnes laite antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy sana "End".
5. Aseta jäätelösuutin suuttimeen ja tarjoile.

 **Huom.!** Noudata yllä olevaa reseptiä tarkasti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.



Pehmisjauhe: lisää vain vesi!

 **Huom.!** Älä käytä jäätelön valmistukseen tarkoitettua jauhetta. Saat parhaan lopputuloksen valitsemalla pehmiksen valmistukseen tarkoitetun jauheen.

Jauhetta
270 g



+

Vettä
730 g



Suosittelun ympäristön enimmäislämpötila: **25 °C**

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Soft Ice Cream** -ohjelma ja paina  käynnistääksesi ohjelman. Oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi, mutta voit halutessasi mukauttaa sitä mieleiseksesi.
4. Odota, kunnes laite antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy sana "End".
5. Aseta jäätelösuutin suuttimeen ja tarjoile.

 **Huom.!** Noudata yllä olevaa reseptiä tarkasti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



LOHIKÄÄRMEHEDELMÄ & KOOKOSGRANITA -JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	⅓ kupillista Sweetbird Dragon Fruit & Papaya -siirappia 1 limen mehu 2 ½ kupillista kookosvettä	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	¾ kupillista Sweetbird Dragon Fruit & Papaya -siirappia 2 limen mehu 5 kupillista kookosvettä	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	1 kupillinen Sweetbird Dragon Fruit & Papaya -siirappia 3 limen mehu 6 kupillista kookosvettä	45 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Slush**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, ÄLÄ keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

UBE-JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1/3 kupillista Sweetbird Ube -siirappia 2 1/2 kupillista vettä	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	3/4 kupillista Sweetbird Ube -siirappia 5 kupillista vettä	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	1 kupillinen Sweetbird Ube -siirappia 6 kupillista vettä	45 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Slush**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

OMENA & RAPARPERIGRANITA -JÄÄHILEJUOMA



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	1/3 kupillista Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb -siirappia 2 1/2 kupillista vettä	15 minuuttia
4-6 ANNOSTA	3/4 kupillista Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb -siirappia 5 kupillista vettä	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	1 kupillinen Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb -siirappia 6 kupillista vettä	45 minuuttia

VALMISTUS

1. Lisää ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Slush**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

VINKKI:

Saat parhaan lopputuloksen jäähdyttämällä nesteen ennen sen lisäämistä laitteen sekoitusastiaan.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

KARAMELLI-PRALIINIPIRTELO



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	¼ kupillista Sweetbird Praline -siirappia ¼ kupillista Sweetbird Caramel -siirappia 3 kupillista maitoa	25 minuuttia
4-6 ANNOSTA	⅓ kupillista Sweetbird Praline -siirappia ⅓ kupillista Sweetbird Caramel -siirappia 5 kupillista maitoa	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	½ kupillista Sweetbird Praline -siirappia ½ kupillista Sweetbird Caramel -siirappia 6 kupillista maitoa	50 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa, karamellikastiketta		
 VALMISTA SAMAJUOMA MAIDOTTOMANA: Vaihda maitotuotteet halutessasi maidottomiin vaihtoehtoihin.		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Milkshake**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistele halutessasi kermavaahdolla ja karamellikastikkeella.

VINKKI:

Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

ANANAS & LIME -JÄÄMOJITO



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	$\frac{1}{3}$ kupillista Sweetbird Pineapple -siirappia 1 limen mehu 100 ml vaaleaa rommia 2 $\frac{1}{2}$ kupillista vettä	40 minuuttia
4-6 ANNOSTA	$\frac{3}{4}$ kupillista Sweetbird Pineapple -siirappia 2 limen mehu 200 ml vaaleaa rommia 5 kupillista vettä	45 minuuttia
6-8 ANNOSTA	1 kupillista Sweetbird Pineapple -siirappia 3 limen mehu 300 ml vaaleaa rommia 6 kupillista vettä	55 minuuttia
LISÄKSI (halutessasi): Mintunlehtiä		
 VALMISTA SAMA JUOMA MOCKTAILINA: Vaihda rommi alkoholittomaan rommiin ja valitse <i>Slush</i>-ohjelma (oletusasetukset on valittu valmiiksi).		

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Spiked Slush** -ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.

VANILJA-MATCHAPIRTELÖ



	AINEKSET	KOKONAISAIKA
2-3 ANNOSTA	⅓ kupillista Sweetbird French Vanilla -siirappia ⅓ kupillista matcha-sekoitusta 2 ½ kupillista maitoa	25 minuuttia
4-6 ANNOSTA	¾ kupillista Sweetbird French Vanilla -siirappia 1 kupillinen matcha-sekoitusta 5 kupillista maitoa	30 minuuttia
6-8 ANNOSTA	1 kupillinen Sweetbird French Vanilla -siirappia 1 ½ kupillista matcha-sekoitusta 6 kupillista maitoa	50 minuuttia

LISÄKSI (halutessasi): Kermavaahtoa



VALMISTA SAMA JUOMA

MAIDOTTOMANA:

Vaihda maitotuotteet halutessasi
maidottomiin vaihtoehtoihin.

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun tai suureen kulhoon ja vispaa huolellisesti sekaisin.
2. Kaada seos laitteen sekoitusastiaan.
3. Valitse **Milkshake**-ohjelma (oletus-/optimilämpötila on säädetty valmiiksi).
4. Halutessasi voit säätää oletuksena olevaa lämpötilaa.
5. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy sana "End".
6. Tarjoile heti. Viimeistelee halutessasi kermavaahdolla.

VINKKI:

Kun käytät *Milkshake*- tai *Frappé*-ohjelmaa, annostele juoma 30 minuutin kuluessa ohjelman päättymisestä, jotta sen koostumus säilyy oikeanlaisena.

HUOMAA:

Helpottaaksesi laitteen puhdistusta, **ÄLÄ** keskeytä esiasetettua ohjelmaa ennen kuin kaikki jäähdytetty juoma on annosteltu.



CHiATO

PELI ALKAKOON

CHiATO

slushiePLAY

Apparaat voor softijs en
bevroren dranken

15+

Heerlijke recepten
Inspiratiegids

Lees de bijgevoegde
veiligheidsinstructies door voordat
je het apparaat gebruikt.



CHIATO

slushiePLAY

THE GAME IS ON

Welkom bij de CHIATO game: hier draait alles om het maken van ijskoude lekkernijen.

Dankzij de Super Chill technologie staat de slushiePLAY voor je klaar met heerlijk softijs en zijdezachte bevroren dranken – zonder ijsblokjes, mixen of moeilijke taken. Alleen maar puur genot!

Sla de pagina om voor heerlijke recepten en speelse ideeën over hoe je in 60 minuten of minder perfect gekoelde dranken en heerlijke desserts kan maken.

Ga naar je keuken, druk op PLAY en geniet!

TIPS & TRICKS

Minimale hoeveelheid = 2 kopjes (480 ml)

Maximale hoeveelheid = 8 kopjes (1800 ml)

Voor het beste resultaat

vul je het reservoir tot aan de MAX-markering (1800 ml).



VOEG GEEN hete ingrediënten, ijs of vaste ingrediënten zoals fruit of bevroren fruit toe.



Alle ingrediënten moeten minimaal 4% suiker bevatten.



Als je de voorinstelling **Spiked Slush** gebruikt, moeten alle kant-en-klare ingrediënten tussen de 2,8% en 16% alcohol bevatten.



Voor de beste resultaten, zet je de vloeistof even in de koelkast voordat je deze in het reservoir giet.



Voor de ideale textuur kan je de temperatuur naar wens aanpassen.



Voor het koudste resultaat zet je de glazen even in de koelkast voordat je jouw ijkoude creaties inschenkt.

OPMERKING: Voordat je de ingrediënten invriest, smaken ze zoeter. Ben je bang dat je drankje te zoet wordt? Maak je geen zorgen: het smaakt niet meer zo zoet als je er een ijskoud drankje van maakt.

Vereist suikergehalte

Alle ingrediënten moeten minstens 4% suiker bevatten.

Richtlijnen voor suiker

Raadpleeg het voedingsetiket op de drank/vloeistof die je gebruikt om te controleren of het suikergehalte voldoet aan het hieronder aanbevolen minimum:

PORTIEGROOTTE	MIN. TOTALE HOEVEELHEID SUIKER
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Te weinig suiker of te veel alcohol belemmert het correct bevriezen. Alle ingrediënten moeten minimaal 4% suiker bevatten.

VOORBEELD: Appelsap

VOEDINGSWAARDE	
8 porties per verpakking	
Portiegrootte	240 ml
Hoeveelheid per portie	
Calorieën	120
% van de dagelijkse hoeveelheid*	
Totaal vet 0 g	0%
Natrium 25 mg	1%
Totaal koolhydraten 31 g	11%
Totaal suikers 26 g	
Eiwit 0 g	
Kalium 251 mg	6%
Vitamine C 108 mg	120%
Geen significante bron van verzadigde vetten, transvetten, cholesterol, voedingsvezels, toegevoegde suikers, vitamine D, calcium en ijzer.	
*Het % Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid (ADH) geeft aan hoeveel een voedingsstof in een portie voedsel bijdraagt aan een dagelijks dieet. Voor algemene voedingsadviezen wordt uitgegaan van 2000 calorieën per dag.	

Portiegrootte

Totaal suikers
(26 g voldoet aan de minimumbehoefte)



Waarschuwing voor laag suikergehalte:

Als het suikergehalte van het ingrediënt te laag is, detecteert het apparaat dit en activeert het een waarschuwing. De LED-lichtjes voor de temperatuur knipperen, de foutcode "E4" wordt op het scherm weergegeven en er wordt een aftelling van 300 seconden geactiveerd.

Als het suikergehalte van de drank te laag is:

Verminder de dichtheid door op het sneeuwvlok pictogram aan de linkerkant te drukken totdat u niveau 1 bereikt.

Als de gebruikte drank/vloeistof niet voldoet aan de minimale suikerbehoefte:

Voeg 1-2 el. gearomatiseerde siroop, sap, suiker, dadelsuiker, kokossuiker, ahornsiroop, agavesiroop, suikersiroop of honing per portie toe. Meng de toegevoegde suiker met de vloeibare basis voordat je deze in het reservoir giet. Reset het apparaat door op de voorinstelling te drukken. Start opnieuw door nogmaals op de voorinstelling te drukken.

OPMERKING: Suikervrije vervangingsmiddelen of kunstmatige zoetstoffen dragen niet bij om aan de minimale suikerbehoefte te voldoen.

HOEVEELHEID SUIKER

Light
frisdrank



Dranken onder dit punt
bevriezen te hard om
slush te maken

Min. suikergehalte
4%

Vruchtensap



Sportdranken



Frappé



Frisdrank



Richtlijnen voor alcohol

Bij gebruik van de voorinstelling **Spiked Slush** moeten alle vooraf samengestelde ingrediënten (wijn, bier, enz.) een alcoholpercentage hebben tussen 2,8% en 16%.

STERKE ALCOHOL/STERKE DRANKEN

Raadpleeg de onderstaande tabel voor het maximale gehalte aan sterke drank (wodka, tequila, enz.) per totaal drankvolume voor het bereiden van bevroren cocktails.

DRANKVOLUME	MAX. HOEEVEELHEID ALCOHOL
3 kopjes (700 ml)	½ kopje (110 ml)
4 ½ kopjes (1000 ml)	¾ kopje (170 ml)
6 kopjes (1400 ml)	1 kopje (230 ml)
8 kopjes (1800 ml)	1 ¼ kopje (290 ml)

- De bovenstaande tabel is uitsluitend van toepassing op sterke alcoholische dranken (35%+). Voor andere soorten alcoholische dranken, zoals wijn, bier, sterke seltzer of kant-en-klare cocktails, raadpleeg je de Inspiratiegids.
- Wanneer je de voorinstelling **Spiked Slush** gebruikt, moet je ervoor zorgen dat alle vooraf ingestelde ingrediënten (wijn, bier, enz.) tussen 2,8% en 16% alcohol bevatten.

⚠ PROBLEMEN OPLOSSEN

Waarschuwing: hoog alcohol-/suikergehalte: Als het alcohol- of suikergehalte van de vloeistof te hoog is, merkt het apparaat dat op en geeft het een waarschuwing. De LED-lichtjes voor de temperatuur knipperen en de foutcode "E5" verschijnt op het scherm.

Als de gebruikte drank de maximale hoeveelheid alcohol overschrijdt: Voeg per portie 1/4 kopje water, frisdrank, tonic, seltzer of gekoelde koffie/thee toe om de inhoud te verdunnen. Reset het apparaat door op de voorinstelling te drukken. Start opnieuw door nogmaals op de voorinstelling te drukken.

⚠ Dit is **GEEN** blender.

Minimum vloeistof = 2 kopjes (480 ml)

Maximum vloeistof = 8 kopjes (1800 ml)

Gebruik **GEEN** harde stukken ijs of ijsblokjes. Maak **GEEN** smoothies en verwerk **GEEN** harde ingrediënten. Probeer **GEEN** niet-vloeibare ingrediënten te mixen.

HOEEVEELHEID ALCOHOL



Bevroren cocktails

Volg de onderstaande stappen om ingrediënten te combineren en word de ultieme bartender thuis! Bekijk de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden bij stap 1–3.

TOTALE TIJD: 2–3 PORTIES: 30 MIN
4–6 PORTIES: 40 MIN | 6–8 PORTIES: 50 MIN

1
Kies een basis

Kies de basis voor je cocktail.



2
Voeg water toe



3
Voeg alcohol toe



4
Selecteer de voorinstelling
Spiked Slush

De standaard-/ optimale instellingen zijn al geselecteerd. Pas de temperatuur indien gewenst aan om de door jou gewenste textuur te verkrijgen.

5
Schenk in, garneer indien gewenst, en geniet ervan!



	2–3 PORTIES	4–6 PORTIES	6–8 PORTIES
1. DRANKMIX Strawberry daiquiri mix Piña colada mix Margarita mix Cosmopolitan mix Mai tai mix	Voeg 1 kopje + 2/3 kopje van de door jou gekozen drankmix toe	Voeg 2 kopjes + 1/4 kopje van de door jou gekozen drankmix toe	Voeg 3 kopjes + 1/4 kopje van de door jou gekozen drankmix toe
2. WATER	Voeg 1 kopje + 2 el. water toe	Voeg 1 kopje + 2/3 kopje water toe	Voeg 2 kopjes + 1/4 kopje water toe
3. ALCOHOL Witte rum Donkere rum Vodka Tequila Gin	Voeg 1/4 kopje alcohol toe	Voeg 1/3 kopje alcohol toe	Voeg 1/2 kopje alcohol toe

OPMERKING:

- De gebruikte drankmixen mogen geen alcohol bevatten. Bekijk de vereiste totale hoeveelheid suiker op pagina 3.
- Raadpleeg de alcoholrichtlijnen op pagina 4 voor meer informatie over de aanbevolen hoeveelheid alcohol.
- Als je light- of suikerarme drankmixen gebruikt, laat het water dan weg uit het recept en vervang het door dezelfde hoeveelheid van de door jou gekozen light-drankmix.

TROPISCHE SMAAKINSPIRATIES

STRAWBERRY DAIQUIRI

1. Strawberry daiquiri mix
2. Water
3. Witte rum
4. Selecteer de voorinstelling Spiked Slush
5. Garneer met aardbeien en limoen



BEVROREN MAI TAI

1. Mai Tai mix
2. Water
3. Witte & donkere rum
4. Selecteer de voorinstelling Spiked Slush
5. Garneer met limoen en kersen

OPMERKING:

Cocktails gemaakt met kant-en-klare geconcentreerde drankmixen kan je het beste serveren met ijs. In de recepten en tabellen is water al meegerekend, zodat je bevroren drankjes de beste smaak en textuur krijgen.

KOUDE DRANK VAN TROPISCH SAP



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	3 kopjes tropische sapmix	15 minuten
4-6 PORTIES	6 kopjes tropische sapmix	25 minuten
6-8 PORTIES	7 ½ kopjes tropische sapmix	35 minuten

INSTRUCTIES

1. Giet het tropische sap in het reservoir.
2. Kies de voorinstelling **Frozen Juice** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
3. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
4. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
5. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

BEVROREN MIMOSA



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	1 ¼ kopje sinaasappelsap 1 ¾ kopje schuimwijn, champagne, prosecco of cava	15 minuten
4-6 PORTIES	2 ½ kopjes sinaasappelsap 3 ½ kopjes schuimwijn, champagne, prosecco of cava	40 minuten
6-8 PORTIES	3 ½ kopjes sinaasappelsap 4 ¾ kopjes schuimwijn, champagne, prosecco of cava	45 minuten
MAAK ER EEN MOCKTAIL VAN: Vervang de champagne door sprankelend wit druivensap of sprankelende cider, kies vervolgens de voorinstelling Slush en gebruik de sneeuwvlok-pictogrammen om de standaardtemperatuur aan te passen totdat er 8 balkjes oplichten.		

INSTRUCTIES

1. Doe alle ingrediënten in het reservoir.
2. Kies de voorinstelling **Spiked Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
3. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
4. Het apparaat piept en het woord “End” verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
5. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof even afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

ROZE LIMONADE SLUSHIE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 $\frac{3}{4}$ kopjes water $\frac{1}{3}$ kopje + 2 tl. roze limonadepoeder	15 minuten
4-6 PORTIES	5 $\frac{1}{2}$ kopjes water $\frac{2}{3}$ kopje + 4 tl. roze limonadepoeder	30 minuten
6-8 PORTIES	7 $\frac{1}{3}$ kopjes water $\frac{3}{4}$ kopje + 2 el. roze limonadepoeder	45 minuten

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom. Zorg ervoor dat het limonadepoeder volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies de voorinstelling **Slush** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

CRANBERRY-LIMOEN SLUSHIE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 ⅓ kopjes cranberrysap ⅔ kopje limoensoda	10 minuten
4-6 PORTIES	4 ⅓ kopjes cranberrysap 1 ⅓ kopje limoensoda	20 minuten
6-8 PORTIES	5 ¾ kopjes cranberrysap 1 ½ kopje limoensoda	30 minuten

INSTRUCTIES

1. Doe alle ingrediënten in het reservoir.
2. Kies de voorinstelling **Frozen Juice** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
3. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
4. Het apparaat geeft een piepje en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
5. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

CHOCOLADE MILKSHAKE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 kopjes volle melk 1 kopje slagroom 1 tl. vanille-extract 2 el. kristalsuiker ¼ kopje chocoladesiroop 2 el. cacaopoeder	25 minuten
4-6 PORTIES	4 kopjes volle melk 2 kopjes slagroom 2 tl. vanille-extract ¼ kopje kristalsuiker ½ kopje chocoladesiroop ¼ kopje cacaopoeder	30 minuten
6-8 PORTIES	4 ½ kopjes volle melk 2 ½ kopjes slagroom 1 el. vanille-extract ½ kopje kristalsuiker ¾ kopje chocoladesiroop ½ kopje cacaopoeder	50 minuten

TOPPINGS (optioneel): Slagroom, chocoladesaus



MAAK HET ZUIVELVRIJ:

Vervang de zuivel ingrediënten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom. Zorg ervoor dat de suiker, de chocoladesiroop en het cacaopoeder helemaal zijn opgelost.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies de voorinstelling **Milkshake** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer indien gewenst met slagroom en chocoladesaus.

TIP:

Als je de voorinstelling *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, serveer de drank dan binnen 30 minuten na afloop van het programma om de juiste textuur te garanderen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

VANILLE MILKSHAKE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 ½ kopjes volle melk ½ kopje slagroom ½ kopje kristalsuiker 1 el. vanille-extract	20 minuten
4-6 PORTIES	5 kopjes volle melk 1 kopje slagroom 1 kopje kristalsuiker 2 el. vanille-extract	30 minuten
6-8 PORTIES	5 ¾ kopjes volle melk 1 kopje + 2 el. slagroom 1 ¼ kopje kristalsuiker 2 ½ el. vanille-extract	35 minuten
TOPPINGS (optioneel): Slagroom		
 MAAK HET ZUIVELVRIJ: Vervang de zuivelingredienten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies de voorinstelling **Milkshake** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer met slagroom indien gewenst.

TIP:

Als je de voorinstelling *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, schenk de drank dan binnen 30 minuten na afloop van het programma in om de juiste textuur te garanderen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

SODA SLUSHIE MET ÉÉN INGREDIËNT



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 blikjes frisdrank van 350 ml (of 3 kopjes)	15 minuten
4-6 PORTIES	4 blikjes frisdrank van 350 ml (of 6 kopjes)	40 minuten
6-8 PORTIES	5 blikjes van 350 ml (of 7 ½ kopjes) frisdrank	45 minuten
 GEBRUIK EEN VAN DE VOLGENDE FRISDRANKEN: Cola, sinaasappelsoda, citroen-limoensoda, cream-soda, gemberbier, ginger ale, druivensoda of een andere gewone frisdrank.		

INSTRUCTIES

1. Giet de frisdrank in het reservoir.
2. Kies de voorinstelling **Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
3. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
4. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
5. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

GEBRUIK GEEN light frisdrank of frisdrank met kunstmatige zoetstoffen.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

KOKOS-LIMOEN DAIQUIRI



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	1 ¼ kopje ongezoete kokosmelk uit blik 1 ¼ kopje limoenlimonade ¼ kopje + 2 el. witte rum 2 limoenen, uitgeperst 3 el. kristalsuiker	40 minuten
4-6 PORTIES	2 ½ kopjes ongezoete kokosmelk uit blik 2 ½ kopjes limoenlimonade ¾ kopje witte rum 3 limoenen, uitgeperst ¾ kopje kristalsuiker	45 minuten
6-8 PORTIES	3 ½ kopjes ongezoete kokosmelk uit blik 3 ½ kopjes limoenlimonade 1 kopje witte rum 4 limoenen, uitgeperst ½ kopje kristalsuiker	55 minuten
MAAK ER EEN MOCKTAIL VAN: Vervang de rum door alcoholvrije rum en kies de voorinstelling Slush (de standaardinstellingen zijn al geselecteerd).		

INSTRUCTIES

1. Meng in een kan of een grote kom alle ingrediënten door elkaar tot de kokosmelk is opgenomen.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Selecteer de voorinstelling **Spiked Slush** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

KARAMEL FRAPPÉ



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	1 kopje half-en-half 2 kopjes zwarte koffie ⅓ kopje karamelsaus	15 minuten
4-6 PORTIES	1 ½ kopje half-en-half 3 kopjes zwarte koffie ½ kopje karamelsaus	25 minuten
6-8 PORTIES	2 ¾ kopjes half-en-half 4 ½ kopjes zwarte koffie ¾ kopje karamelsaus	50 minuten
TOPPINGS (optioneel): Slagroom, karamelsaus		
 MAAK HET ZUIVELVRIJ: Vervang de zuivel ingrediënten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom tot ze goed gemengd zijn.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Selecteer de voorinstelling **Frappé** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer indien gewenst met slagroom en karamelsaus.

TIP:

1. Om een mokka-frappé te maken, vervang je de karamelsaus door chocoladesaus.
2. Als je de voorinstelling *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, serveer de drank dan binnen 30 minuten na afloop van het programma om de juiste textuur te behouden.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

KOFFIE FRAPPÉ



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	1 kopje half-en-half 2 kopjes zwarte koffie 1 tl. vanille-extract $\frac{1}{3}$ kopje kristalsuiker	15 minuten
4-6 PORTIES	1 $\frac{1}{2}$ kopje half-en-half 3 kopjes zwarte koffie 2 tl. vanille-extract $\frac{1}{2}$ kopje kristalsuiker	25 minuten
6-8 PORTIES	2 $\frac{1}{4}$ kopjes half-en-half 4 $\frac{1}{2}$ kopjes zwarte koffie 1 el. vanille-extract $\frac{3}{4}$ kopje kristalsuiker	50 minuten
TOPPINGS (optioneel): Slagroom, chocoladesaus, karamelsaus		
 MAAK HET ZUIVELVRIJ: Vervang de zuivel ingrediënten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies de voorinstelling **Frappé** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer indien gewenst met slagroom en karamel- of chocoladesaus.

TIP:

Als je de voorinstelling *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, serveer de drank dan binnen 30 minuten na afloop van het programma om de juiste textuur te behouden.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

FROSÉ



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	2 kopjes + 2 el. roséwijn 1 kopje + 2 el. wit cranberry- aardbeiensap ¼ kopje suikersiroop	15 minuten
4-6 PORTIES	3 ¼ kopjes roséwijn 2 ¼ kopjes wit cranberry- aardbeiensap ½ kopje suikersiroop	25 minuten
6-8 PORTIES	4 ½ kopjes roséwijn 3 kopjes wit cranberry- aardbeiensap ¾ kopje suikersiroop	50 minuten
TOPPINGS (optioneel): Aardbeien		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom door elkaar.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies de voorinstelling **Spiked Slush**.
4. Gebruik de sneeuwvlok-pictogrammen om de temperatuur aan te passen totdat 8 balkjes oplichten.
5. Het apparaat piept en het woord “End” verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer eventueel met aardbeien.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof even afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

RODE SANGRIA



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	1 ¼ kopje rode wijn 2 ½ el. sinaasappellikeur of brandy 1 ½ kopje sinaasappelsap 1 ½ el. lichtbruine suiker	35 minuten
4-6 PORTIES	2 ½ kopjes rode wijn ½ kopje sinaasappellikeur of brandy 3 kopjes sinaasappelsap 3 el. lichtbruine suiker	40 minuten
6-8 PORTIES	3 ¼ kopjes rode wijn ½ kopje sinaasappellikeur of brandy 3 ¾ kopjes sinaasappelsap ¼ kopje lichtbruine suiker	45 minuten
TOPPINGS (optioneel): Schijfjes sinaasappel		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Selecteer de voorinstelling **Spiked Slush** (de standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld).
4. Pas indien gewenst de standaardtemperatuur aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer indien gewenst met schijfjes sinaasappel.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken te vergemakkelijken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank is uitgeschonken.

Maak je eigen softijs!

Melk
1 l (2% vet)

Slagroom
200 ml
(36% vet)

**Gezoete
gecondenseerde
melk**
200 ml

Siroop met aroma
(bv. vanille, toffee,
enz.)
naar smaak
(ca. 3 pompjes)



+



+



+



Max. aanbevolen omgevingstemperatuur: **25 °C**

INSTRUCTIES

1. Meng in een kan of een grote kom alle ingrediënten door elkaar tot ze goed gemengd zijn.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Selecteer de voorinstelling **Soft Ice Cream** en druk vervolgens op  om het programma te starten. De standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld, maar je kan deze indien gewenst aanpassen.
4. Wacht tot het apparaat een piepje geeft en het woord "End" op het scherm verschijnt.
5. Zet het opzetstuk voor ijs op de uitloop en serveer het ijs.



 **Let op!** Volg het bovenstaande recept exact voor het beste resultaat.



Poedermix voor softijs: gewoon water toevoegen!



Let op! Gebruik geen poeder voor hard ijs. Kies voor het beste resultaat een poedermix voor softijs.

Poeder

270 g



+

Water

730 g



Max. aanbevolen omgevingstemperatuur: **25 °C**

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of een grote kom tot ze goed gemengd zijn.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Selecteer de voorinstelling **Soft Ice Cream** en druk vervolgens op  om het programma te starten. De standaard-/optimale temperatuur is al ingesteld, maar je kan deze indien gewenst aanpassen.
4. Wacht tot het apparaat een piepje geeft en het woord "End" op het scherm verschijnt.
5. Zet het opzetstuk voor ijs op de uitloop en serveer het ijs.



Let op! Volg het bovenstaande recept exact voor het beste resultaat.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



GRANITA SLUSHIE MET DRAGON FRUIT & KOKOSNOOT



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	$\frac{1}{3}$ kopje Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siroop 1 limoen, uitgeperst 2 $\frac{1}{2}$ kopjes kokoswater	15 minuten
4-6 PORTIES	$\frac{3}{4}$ kopje Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siroop 2 limoenen, uitgeperst 5 kopjes kokoswater	30 minuten
6-8 PORTIES	1 kopje Sweetbird Dragon Fruit & Papaya siroop 3 limoenen, uitgeperst 6 kopjes kokoswater	45 minuten

INSTRUCTIES

1. Meng in een kan of een grote kom alle ingrediënten door elkaar tot alles goed gemengd is.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.

UBE SLUSHIE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	½ kopje Sweetbird Ube siroop 2 ½ kopjes water	15 minuten
4-6 PORTIES	¾ kopje Sweetbird Ube siroop 5 kopjes water	30 minuten
6-8 PORTIES	1 kopje Sweetbird Ube siroop 6 kopjes water	45 minuten

INSTRUCTIES

1. Meng beide ingrediënten in een kan of grote kom tot ze goed gemengd zijn.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.

GRANITA SLUSHIE MET APPEL & RABARBER



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	⅓ kopje Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siroop 2 ½ kopjes water	15 minuten
4-6 PORTIES	¾ kopje Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siroop 5 kopjes water	30 minuten
6-8 PORTIES	1 kopje Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb siroop 6 kopjes water	45 minuten

INSTRUCTIES

1. Meng beide ingrediënten in een kan of grote kom door elkaar tot ze goed gemengd zijn.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

TIP:

Voor het beste resultaat laat je de vloeistof eerst afkoelen voordat je deze in het reservoir giet.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIE** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.

MILKSHAKE MET GEKARAMELISEERDE PRALINE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	¼ kopje Sweetbird Praline siroop ¼ kopje Sweetbird Caramel siroop 3 kopjes melk	25 minuten
4-6 PORTIES	½ kopje Sweetbird Praline siroop ½ kopje Sweetbird Caramel siroop 5 kopjes melk	30 minuten
6-8 PORTIES	¾ kopje Sweetbird Praline siroop ¾ kopje Sweetbird Caramel siroop 6 kopjes melk	50 minuten
TOPPINGS (optioneel): Slagroom, karamelsaus		
 MAAK HET ZUIVELVRIJ: Vervang de zuivel ingrediënten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.		

INSTRUCTIES

1. Meng alle ingrediënten in een kan of grote kom tot alles goed gemengd is.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Milkshake** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord “End” verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer met slagroom en karamelsaus als je dat lekker vindt.

TIP:

Als je de vooraf ingestelde programma's *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, moet je de drank binnen 30 minuten na afloop van het programma serveren om de juiste textuur te garanderen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.

BEVROREN MOJITO MET ANANAS & LIMOEN



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	⅓ kopje Sweetbird Pineapple siroop 1 limoen, uitgeperst 100 ml witte rum 2 ½ kopjes water	40 minuten
4-6 PORTIES	¾ kopje Sweetbird Pineapple siroop 2 limoenen, uitgeperst 200 ml witte rum 5 kopjes water	45 minuten
6-8 PORTIES	1 kopje Sweetbird Pineapple siroop 3 limoenen, uitgeperst 300 ml witte rum 6 kopjes water	55 minuten

TOPPINGS (optioneel): Muntblaadjes



MAAK ER EEN MOCKTAIL VAN:

Vervang de rum door alcoholvrije rum en kies het vooraf ingestelde programma Slush (de standaardinstellingen zijn al geselecteerd).

INSTRUCTIES

1. Meng in een kan of een grote kom alle ingrediënten door elkaar tot alles goed gemengd is.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Spiked Slush** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord "End" verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.

VANILLE MATCHA MILKSHAKE



	INGREDIËNTEN	TOTALE TIJD
2-3 PORTIES	½ kopje Sweetbird French Vanilla siroop ½ kopje matcha mix 2 ½ kopjes melk	25 minuten
4-6 PORTIES	¾ kopje Sweetbird French Vanilla siroop 1 kopje matcha mix 5 kopjes melk	30 minuten
6-8 PORTIES	1 kopje Sweetbird French Vanilla siroop 1 ½ kopje matcha mix 6 kopjes melk	50 minuten

TOPPINGS (optioneel): Slagroom



MAAK HET ZUIVELVRIJ:

Vervang de zuivel ingrediënten indien gewenst door zuivelvrije alternatieven.

INSTRUCTIES

1. Meng in een kan of een grote kom alle ingrediënten tot alles goed gemengd is.
2. Giet het mengsel in het reservoir.
3. Kies het vooraf ingestelde programma **Milkshake** (de standaard-/optimale temperatuur staat al ingesteld).
4. Pas de standaardtemperatuur indien gewenst aan.
5. Het apparaat piept en het woord “End” verschijnt op het scherm zodra de gekozen temperatuur is bereikt.
6. Serveer het meteen. Garneer met slagroom als je dat lekker vindt.

TIP:

Als je de vooraf ingestelde programma's *Milkshake* of *Frappé* gebruikt, moet je de drank binnen 30 minuten na afloop van het programma serveren om de juiste textuur te garanderen.

OPMERKING:

Om het schoonmaken makkelijker te maken, schakel je de voorinstelling **NIET** uit voordat alle bevroren drank geserveerd is.



CHiATO

THE GAME IS ON

CHiATO

slushiePLAY

Machine à glaces à l'italienne
et à boissons glacées

Plus de

15

délicieuses recettes

Guide d'inspiration

Veuillez bien lire les consignes de
sécurité ci-jointes avant d'utiliser
ton appareil.



CHiATO

slushiePLAY

QUE LA PARTIE COMMENCE

Bienvenue dans la partie CHiATO : ici, tout tourne autour de la préparation de glaces et de boissons rafraîchissantes.

Grâce à la technologie Super Chill, slushiePLAY est là pour te servir de magnifiques glaces à l'italienne et des granités onctueux — sans glace, sans mixage, sans tracas. Rien que du pur délice en perspective !

Tourne la page pour découvrir de savoureuses recettes et des idées ludiques pour créer des boissons et des desserts parfaitement rafraîchissants en 60 minutes ou moins.

Rends-toi dans ta cuisine, appuie sur PLAY, et que la partie commence !

TRUCS ET ASTUCES

Quantité minimale = 2 tasses (480 ml)

Quantité maximale = 8 tasses (1 800 ml)

Pour un résultat optimal,
remplis le récipient jusqu'au repère MAX (1 800 ml).



NE PAS ajouter d'ingrédients chauds, de glaçons ou d'ingrédients solides tels que des fruits ou des fruits congelés.



Tous les ingrédients doivent contenir au moins 4 % de sucre.



Lorsque tu utilises le pré-réglage **Spiked Slush**, tous les ingrédients préparés à l'avance doivent contenir entre 2,8 % et 16 % d'alcool.



Pour un résultat optimal, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient.



Pour obtenir une texture idéale, n'hésite pas à ajuster la température.



Pour un résultat encore plus glacé, refroidissez les verres avant de servir vos granités.

REMARQUE : Avant d'être congelés, les ingrédients ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson ne soit trop sucrée ? Ne vous inquiétez pas : elle ne sera plus aussi sucrée une fois transformée en granité.

Teneur minimale en sucre requise

Tous les ingrédients doivent contenir au moins 4 % de sucre.

Recommandations concernant le sucre

Reporte-toi à l'étiquette nutritionnelle de la boisson ou du liquide utilisé pour t'assurer que la teneur en sucre respecte le minimum recommandé ci-dessous :

PORTION	QUANTITÉ TOTALE DE SUCRE MIN.
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

Une teneur en sucre trop faible ou une teneur en alcool trop élevée empêche une bonne congélation. Tous les ingrédients doivent contenir au moins 4 % de sucre.

EXEMPLE : Jus de pomme

VALEUR NUTRITIVE	
8 portions par contenant	
Portion	240 ml ← Portion
Quantité par portion	
Calories	120
% Valeur quotidienne*	
Graisse totale 0 g	0%
Sodium 25 mg	1%
Total des glucides 31 g	11%
Total de sucres 26 g	• ——— Total de sucres (26 g correspond aux exigences minimales)
Protéine 0 g	
Potassium 251 mg	6%
Vitamine C 108 mg	120%
N'est pas une source importante de graisses saturées, de graisses trans, de cholestérol, de fibres alimentaires, de sucres ajoutés, de vitamine D, de calcium et de fer.	
*La valeur quotidienne (VQ) en % t'indique dans quelle mesure un nutriment présent dans une portion d'aliment contribue à un régime alimentaire quotidien. 2 000 calories par jour sont généralement recommandées dans les conseils nutritionnels généraux.	

⚠ Alerte de faible teneur en sucre

: Si la teneur en sucre de la boisson est trop faible, l'appareil le détecte et déclenche une alerte. Les voyants de température clignotent et le code d'erreur « E4 » s'affiche à l'écran.

Si la teneur en sucre de la boisson est trop faible : Réduis la densité en appuyant sur l'icône en forme de flocon de neige ❄️ située à gauche jusqu'à atteindre le niveau 1.

Si la boisson ou le liquide utilisé ne satisfait pas aux exigences minimales en matière de teneur en sucre :

Ajoute 1 à 2 cuillères à soupe de sirop aromatisé, de jus, de sucre, de sucre de dattes, de sucre de coco, de sirop d'érable, de sirop d'agave, de sirop de sucre ou de miel par portion. Mélange le sucre ajouté à la base liquide avant de verser le tout dans le récipient. Réinitialise l'appareil en appuyant sur la touche de préréglage. Redémarre en appuyant à nouveau sur cette touche.

REMARQUE : les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels ne permettent pas de satisfaire aux exigences minimales en matière de sucre.

TENEUR EN SUCRE

Soda
light



Les boissons en dessous de ce seuil gèlent trop pour former une granité

**Teneur minimale
en sucre
4%**

Jus de fruits



Boissons
énergétiques



Frappé



Soda



Directives relatives à l'alcool

Lorsque tu utilises le préréglage « **Spiked Slush** », toutes les boissons de base (vin, bière, etc.) doivent avoir une teneur en alcool comprise entre 2,8 % et 16 %.

DIRECTIVES RELATIVES AUX ALCOOLS FORTS/SPIRITUEUX

Pour créer des cocktails glacés, consulte le tableau ci-dessous pour connaître la teneur maximale en alcool fort/spiritueux (vodka, tequila, etc.) par volume total de boisson.

VOLUME DE BOISSON	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALCOOL
3 tasses (700 ml)	½ tasses (110 ml)
4 ½ tasses (1000 ml)	¾ tasses (170 ml)
6 tasses (1400 ml)	1 tasses (230 ml)
8 tasses (1800 ml)	1 ¼ tasses (290 ml)

- Le tableau ci-dessus s'applique UNIQUEMENT aux alcools forts/spiritueux (35 %+). Si tu utilises d'autres types de boissons alcoolisées, telles que le vin, la bière, les boissons gazeuses alcoolisées ou les cocktails prêts à la consommation, veuillez bien te reporter au Guide d'inspiration.
- Lorsque tu utilises le préréglage *Spiked Slush*, assure-toi que toutes les boissons de base (vin, bière, etc.) contiennent entre 2,8 % et 16 % d'alcool.

⚠ DÉPANNAGE

Alerte alcool/sucre élevé : si la teneur en alcool ou en sucre de l'ingrédient est trop élevée, l'appareil le détecte et déclenche une alerte. Les voyants LED de température clignotent et le code d'erreur « E5 » s'affiche à l'écran.

Si la boisson utilisée dépasse la quantité maximale d'alcool : ajoute 1/4 de tasse d'eau, de soda, d'eau tonique, d'eau gazeuse ou de café/thé glacé par portion pour diluer le mélange. Réinitialise l'appareil en appuyant sur le bouton de préréglage. Redémarre en appuyant à nouveau sur le bouton de préréglage.

⚠ Ce n'est PAS un mixeur.

Quantité minimale = 2 tasses (480 ml)

Capacité maximale = 8 tasses (1 800 ml)

NE PAS mixer des blocs de glace ou des glaçons.
NE PAS préparer de smoothies ni mixer des ingrédients durs.
NE PAS essayer de mixer des ingrédients non liquides.

TENEUR EN ALCOOL



L'heure de l'apéro glacé

Suis les étapes ci-dessous pour mélanger et associer les ingrédients, et deviens le meilleur barman à domicile ! Pour les étapes 1 à 3, consulte le tableau pour connaître les quantités recommandées.

DURÉE TOTALE : 2 À 3 PERSONNES : 30 MIN
4 À 6 PERSONNES : 40 MIN | 6 À 8 PERSONNES : 50 MIN

1
Choisis une base

Choisis la base de ton cocktail



2
Ajoute de l'eau



3
Ajoute de l'alcool



4
Sélectionnez le pré-réglage Spiked Slush

Les réglages par défaut/ optimaux sont déjà sélectionnés.

Si vous le souhaitez, réglez la température pour obtenir la texture de votre choix.

5
Sers, ajoute une garniture si tu le souhaites, et régale-toi !



	2-3 PERSONNES	4-6 PERSONNES	6-8 PERSONNES
1. MÉLANGES POUR BOISSONS Mélange pour daiquiri à la fraise Mélange pour piña colada Mélange pour margarita Mélange pour cosmopolitan Mélange pour mai tai	Ajoute 400 ml de la préparation pour boisson de ton choix	Ajoute 540 ml de la préparation pour boisson de votre choix	Ajoute 780 ml de la préparation pour boisson de votre choix
2. EAU	Ajoute 515 ml d'eau	410ml d'eau	Ajoute 565 ml d'eau
3. ALCOOL Rhum blanc Rhum brun Vodka Tequila Gin	Ajoute 60 ml d'alcool	Ajoute 80 ml d'alcool	Ajoute 120 ml d'alcool

REMARQUE :

- Les mélanges pour boissons utilisés ne doivent contenir aucun alcool. Reporte-toi à la teneur totale en sucre requise à la page 3.
- Reporte-toi aux recommandations relatives à l'alcool à la page 4 pour plus d'informations sur la quantité d'alcool recommandée.
- Si tu utilises des mélanges pour boissons allégés ou à faible teneur en sucre, ne mets pas d'eau dans la recette et remplace-la par la même quantité du mélange allégé de ton choix.

INSPIRATIONS AUX SAVEURS TROPICALES

DAIQUIRI À LA FRAISE

1. Mélange pour daiquiri à la fraise
2. Eau
3. Rhum blanc
4. Sélectionne le préréglage *Spiked Slush*
5. Garnis avec des fraises et du citron vert



MAI TAI GLACÉ

1. Mélange pour Mai Tai
2. Eau
3. Rhum blanc et brun
4. Sélectionne le préréglage *Spiked Slush*
5. Garnis avec du citron vert et des cerises

REMARQUE :

Les cocktails préparés à partir de concentrés pré-mélangés se dégustent de préférence dilués avec des glaçons. L'eau est incluse dans les recettes et les tableaux fournis afin de garantir une saveur et une texture optimales à tes boissons glacées.

GRANITÉ AUX FRUITS TROPICAUX



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	720 ml de mélange de jus tropicaux	15 minutes
4-6 PERSONNES	1,5 l de mélange de jus tropicaux	25 minutes
6-8 PERSONNES	1,8 l de mélange de jus tropicaux	35 minutes

INSTRUCTIONS

1. Verse le mélange de jus tropicaux dans le récipient.
2. Sélectionne le prééglage **Frozen Juice** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
3. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
4. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
5. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le prééglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MIMOSA GLACÉE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	300 ml de jus d'orange 420 ml de vin mousseux, de champagne, de prosecco ou de cava	15 minutes
4-6 PERSONNES	600 ml de jus d'orange 840 ml de vin mousseux, de champagne, de prosecco ou de cava	40 minutes
6-8 PERSONNES	800 ml de jus d'orange 1,1 l de vin mousseux, de champagne, de prosecco ou de cava	45 minutes
TRANSFORME-LE EN MOCKTAIL : Remplace le champagne par du jus de raisin blanc pétillant ou du cidre pétillant, puis sélectionne le pré-réglage Slush et utilise les icônes en forme de flocon de neige pour ajuster la température par défaut jusqu'à ce que les 8 barres s'allument.		

INSTRUCTIONS

1. Verse tous les ingrédients dans le récipient.
2. Sélectionne le pré-réglage **Spiked Slush** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
3. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
4. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
5. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré-réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

GRANITÉ À LA LIMONADE ROSE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	660 ml d'eau 75 g de mélange en poudre pour limonade rose	15 minutes
4-6 PERSONNES	1,4 l d'eau 150 g de mélange en poudre pour limonade rose	30 minutes
6-8 PERSONNES	1,7 l d'eau 170 g de mélange en poudre pour limonade rose	45 minutes

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Assure-toi que la poudre de limonade soit complètement dissoute.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme **Slush** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement.

CONSEILS :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le prééclage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

GRANITÉ AUX CANNEBERGES ET AU CITRON VERT




CONVIENT AUX
ENFANTS

	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	560 ml de jus de canneberge 160 ml de soda au citron vert	10 minutes
4-6 PERSONNES	1,1 l de jus de canneberge 320 ml de soda au citron vert	20 minutes
6-8 PERSONNES	1,5 l de jus de canneberge 360 ml de soda au citron vert	30 minutes

INSTRUCTIONS

1. Verse tous les ingrédients dans le récipient.
2. Sélectionne le programme **Frozen Juice** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
3. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
4. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
5. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré-réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MILKSHAKE AU CHOCOLAT



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	480 ml de lait entier 240 ml de crème épaisse 1 cuillère à café d'extrait de vanille 2 cuillères à soupe de sucre en poudre 60 ml de sirop de chocolat 2 cuillères à soupe de cacao en poudre	25 minutes
4-6 PERSONNES	960 ml de lait entier 480 ml de crème épaisse 2 cuillères à café d'extrait de vanille 30g de sucre en poudre 120 ml de sirop de chocolat 25g de cacao en poudre	30 minutes
6-8 PERSONNES	1,1 l de lait entier 560 ml de crème épaisse 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 40 g de sucre en poudre 2/3 de tasse de sirop de chocolat 50 g de cacao en poudre	50 minutes
GARNITURES (facultatif) : Crème fouettée, sauce au chocolat		
 VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Assure-toi que le sucre, le sirop de chocolat et le cacao en poudre soient bien dissous.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme **Milkshake** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de crème fouettée et de sauce au chocolat si tu le souhaites.

CONSEIL :

Lorsque tu utilises les pré-réglages *Milkshake* ou *Frappé*, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré-réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MILKSHAKE À LA VANILLE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	600 ml de lait entier 120 ml de crème épaisse 60 g de sucre en poudre 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille	20 minutes
4-6 PERSONNES	1,2 l de lait entier 240 ml de crème épaisse 120 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille	30 minutes
6-8 PERSONNES	1,5 l de lait entier 270 ml de crème épaisse 150 g de sucre en poudre 2 cuillères à soupe et demie d'extrait de vanille	35 minutes
GARNITURES (facultatif): Crème fouettée		
 VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Assure-toi que le sucre soit complètement dissous.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme **Milkshake** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois que la température sélectionnée est atteinte.
6. Sers immédiatement. Ajoute de la crème fouettée si tu le souhaites.

CONSEIL :

Lorsque tu utilises les pré-réglages *Milkshake* ou *Frappé*, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉACTIVE PAS** le pré-réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

GRANITÉ AU SODA À UN SEUL INGRÉDIENT



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	2 récipients de 350 ml (ou 3 tasses) de soda	15 minutes
4-6 PERSONNES	4 récipients de 350 ml (ou 6 tasses) de soda	40 minutes
6-8 PERSONNES	5 récipients de 350 ml (ou 7 tasses et demie) de soda	45 minutes

UTILISE L'UNE DES BOISSONS GAZEUSES SUIVANTES :



Cola, soda à l'orange, soda citron-citron vert, soda à la crème, root beer, ginger ale, soda au raisin ou toute autre boisson gazeuse standard.

INSTRUCTIONS

1. Verse le soda dans le récipient.
2. Sélectionne le préréglage **Slush** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
3. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
4. L'appareil émet un bip et le mot « END » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
5. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

NE PAS utiliser de sodas light ou contenant des édulcorants artificiels.

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

DAIQUIRI À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON VERT



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	300 ml de lait de coco non sucré en boîte 300 ml de soda au citron vert 90 ml de rhum blanc 2 citrons verts, pressés 3 cuillères à soupe de sucre en poudre	40 minutes
4-6 PERSONNES	600 ml de lait de coco non sucré en conserve 600 ml de soda au citron vert 180 ml de rhum blanc 3 citrons verts, pressés 30 g de sucre en poudre	45 minutes
6-8 PERSONNES	800 ml de lait de coco non sucré en conserve 800 ml de soda au citron vert 240 ml de rhum blanc 4 citrons verts, pressés 40 g de sucre en poudre	55 minutes
	TRANSFORME-LE EN MOCKTAIL : Remplace le rhum par du rhum sans alcool et sélectionne le préréglage <i>Slush</i> (les paramètres par défaut sont déjà sélectionnés).	

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à ce que le lait de coco soit bien incorporé.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Spiked Slush** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois que la température sélectionnée est atteinte.
6. Sers immédiatement.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

CARAMEL FRAPPÉ



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	240 ml de crème moitié-moitié 480 ml de café noir 80 ml de sauce au caramel	15 minutes
4-6 PERSONNES	360 ml de crème moitié-moitié 720 ml de café noir 120 ml de sauce au caramel	25 minutes
6-8 PERSONNES	540 ml de crème moitié-moitié 1,1 l de café noir 180 ml de sauce au caramel	50 minutes
GARNITURES (facultatif): Crème fouettée, sauce au caramel		
	VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.	

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le pré réglage **Frappé** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de crème fouettée et de sauce au caramel si tu le souhaites.

CONSEIL :

1. Pour préparer un frappé au moka, remplace la sauce au caramel par de la sauce au chocolat.

2. Lorsque tu utilises les pré réglages *Milkshake* ou *Frappé*, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

CAFÉ FRAPPÉ



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	250 ml de crème moitié-moitié 480 ml de café noir 1 cuillère à café d'extrait de vanille 40 g de sucre en poudre	15 minutes
4-6 PERSONNES	360 ml de crème moitié-moitié 720 ml de café noir 2 cuillères à café d'extrait de vanille 60 g de sucre en poudre	25 minutes
6-8 PERSONNES	340 ml de crème moitié-moitié 1,1 l de café noir 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille 90 g de sucre en poudre	50 minutes
GARNITURES (facultatif): Crème fouettée, sauce au chocolat, sauce au caramel		
 VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Assure-toi que le sucre soit complètement dissous.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme **Frappé** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de crème fouettée et de sauce au caramel ou au chocolat si tu le souhaites.

CONSEIL :

Lorsque tu utilises le programme *Milkshake* ou *Frappé*, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉACTIVE PAS** le préglace tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

FROSÉ



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	510 ml + 2 cuillères à soupe de vin rosé 270 ml + 2 cuillères à soupe de jus de canneberges et de fraises 60 ml de sirop de sucre	15 minutes
4-6 PERSONNES	780 ml de vin rosé 540 ml de jus de canneberges blanches et de fraises 120 ml de sirop de sucre	25 minutes
6-8 PERSONNES	1,1 l de vin rosé 720 ml de jus de canneberges blanches et de fraises 160 ml de tasse de sirop de sucre	50 minutes
GARNITURES (facultatif): Fraises		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme **Spiked Slush**.
4. Utilise les icônes en forme de flocon de neige pour régler la température jusqu'à ce que les 8 barres s'allument.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de fraises si tu le souhaites.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré-réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

SANGRIA ROUGE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	300 ml de vin rouge 2 cuillères à soupe et demie de liqueur d'orange ou de brandy 360 ml de jus d'orange 1 cuillère à soupe et demie de cassonade blonde	35 minutes
4-6 PERSONNES	600 ml de vin rouge 80 ml de liqueur d'orange ou de brandy 720 ml de jus d'orange 3 cuillères à soupe de cassonade blonde	40 minutes
6-8 PERSONNES	780 ml de vin rouge 120 ml de liqueur d'orange ou de brandy 900 ml de jus d'orange 30 g cassonade blonde	45 minutes
GARNITURES (facultatif): Tranches d'orange		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène. Assure-toi que le sucre soit complètement dissous.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Spiked Slush** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de tranches d'orange si tu le souhaites.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

Préparez votre propre glace à l'italienne !

De lait
1 l (2% de matières grasses)

De crème fouettée
200 ml
(36% de matière grasse)

De lait concentré sucré
200 ml

Sirop aromatisé
(par exemple, vanille, caramel, etc.)
selon votre préférence
(environ 3 jets)



+



+



+



Température ambiante maximale recommandée : **25 °C / 77 °F**

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Soft Ice Cream**, puis appuie sur  pour lancer le programme. La température par défaut/optimale est déjà réglée, mais n'hésite pas à la modifier si tu le souhaites.
4. Attends que l'appareil émette un bip et que le mot « End » s'affiche à l'écran.
5. Place la buse à glace sur le bec verseur, puis sers.

 **Important !** Pour obtenir les meilleurs résultats, veille à suivre la recette ci-dessus à la lettre.



Mélange en poudre pour glace à l'italienne : il suffit d'ajouter de l'eau !

 **Important !** N'utilise pas de poudre pour crème glacée dure. Pour un résultat optimal, opte pour une poudre pour crème glacée molle.

Poudre
270 g



+

Eau
730 g



Température ambiante maximale recommandée : **25 °C / 77 °F**

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le programme prédéfini **Soft Ice Cream**, puis appuie sur  pour lancer le programme. La température par défaut/optimale est déjà réglée, mais n'hésite pas à la modifier si tu le souhaites.
4. Attends que l'appareil émette un bip et que le mot « End » s'affiche à l'écran.
5. Place la buse à glace sur le bec verseur, puis sers.

 **Important !** Pour obtenir les meilleurs résultats, veille à suivre la recette ci-dessus à la lettre.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



GRANITÉ GLACÉ AU FRUIT DU DRAGON ET À LA NOIX DE COCO



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	80 ml de sirop Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 1 citron vert, pressé 600 ml d'eau de coco	15 minutes
4-6 PERSONNES	180 ml de sirop Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 2 citrons verts, pressés 1,2 l d'eau de coco	30 minutes
6-8 PERSONNES	240 ml de sirop Sweetbird Dragon Fruit & Papaya 3 citrons verts, pressés 1,5 l d'eau de coco	45 minutes

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Slush** (la température par défaut/optimale est déjà définie).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

SLUSH À L'UBE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	80 ml de sirop Sweetbird Ube 600 ml d'eau	15 minutes
4-6 PERSONNES	180 ml de sirop Sweetbird Ube 1,2 l d'eau	30 minutes
6-8 PERSONNES	240 ml de sirop Sweetbird Ube 1,5 l d'eau	45 minutes

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange les deux ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le prééglage **Slush** (la température par défaut/optimale est déjà définie).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le prééglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

GRANITÉ À LA POMME ET À LA RHUBARBE



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	80 ml de sirop Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 600 ml d'eau	15 minutes
4-6 PERSONNES	180 ml de sirop Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 1,2 l d'eau	30 minutes
6-8 PERSONNES	240 ml de sirop Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb 1,5 l d'eau	45 minutes

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange les deux ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le pré réglage **Slush** (la température par défaut/optimale est déjà définie).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement.

CONSEIL :

Pour un résultat optimal, réfrigère le liquide avant de le verser dans le récipient.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le pré réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MILKSHAKE AU PRALINÉ CARAMÉLISÉ



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	60 ml de sirop Praline Sweetbird 60 ml de sirop Caramel Sweetbird 720 ml de lait	25 minutes
4-6 PERSONNES	80 ml de sirop Praline Sweetbird 80 ml de sirop Caramel Sweetbird 1,2 l de lait	30 minutes
6-8 PERSONNES	120 ml de sirop Praline Sweetbird 120 ml de sirop Caramel Sweetbird 1,5 l de lait	50 minutes
GARNITURES (facultatif): Crème fouettée, sauce au caramel		
 VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Milkshake** (la température par défaut/optimale est déjà définie).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Garnis de crème fouettée et de sauce au caramel si tu le souhaites.

CONSEIL :

Lorsque tu utilises les préréglages *Milkshake* ou *Frappé*, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MOJITO GLACÉ À L'ANANAS ET AU CITRON VERT



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	80 ml de sirop Sweetbird Pineapple 1 citron vert, pressé 100 ml de rhum blanc 600 ml et demie d'eau	40 minutes
4-6 PERSONNES	180 ml de sirop Sweetbird Pineapple 2 citrons verts, pressés 200 ml de rhum blanc 1,2 l d'eau	45 minutes
6-8 PERSONNES	240 ml de sirop Sweetbird Pineapple 3 citrons verts, pressés 300 ml de rhum blanc 1,5 l d'eau	55 minutes
GARNITURES (facultatif) : Feuilles de menthe		
 POUR EN FAIRE UN MOCKTAIL : Remplacez le rhum par du rhum sans alcool et sélectionnez le pré réglage Slush (les paramètres par défaut sont déjà prédéfinis).		

INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le pré réglage **Spiked Slush** (la température par défaut/optimale est déjà définie).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉACTIVE PAS** le pré réglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.

MILKSHAKE À LA VANILLE ET AU MATCHA



	INGRÉDIENTS	DURÉE TOTALE
2-3 PERSONNES	80 ml de sirop Sweetbird French Vanilla 120 ml de mélange au matcha 600 ml de lait	25 minutes
4-6 PERSONNES	180 ml de sirop Sweetbird French Vanilla 240 ml de mélange au matcha 1,2 l de lait	30 minutes
6-8 PERSONNES	240 ml de sirop Sweetbird French Vanilla 360 ml de mélange au matcha 1,5 l de lait	50 minutes
GARNITURES (facultatif): Crème fouettée		
VERSION SANS PRODUITS LAITIERS : Remplace les ingrédients laitiers par des alternatives sans produits laitiers si tu le souhaites.		



INSTRUCTIONS

1. Dans un pichet ou un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verse le mélange dans le récipient.
3. Sélectionne le préréglage **Milkshake** (la température par défaut/optimale est déjà réglée).
4. Si tu le souhaites, ajuste la température par défaut.
5. L'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche à l'écran une fois la température sélectionnée atteinte.
6. Sers immédiatement. Ajoute de la crème fouettée si tu le souhaites.

CONSEIL :

Lorsque tu utilises les préréglages Milkshake ou Frappé, sers la boisson dans les 30 minutes suivant la fin du programme afin d'obtenir la texture souhaitée.

REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, **NE DÉSACTIVE PAS** le préréglage tant que toute la boisson glacée n'a pas été distribuée.



CHiATO

QUE LA PARTIE COMMENCE

CHiATO

slushiePLAY

Mjukglass & Slushmaskin

15+

läckra recept

Inspirationsguide

Se till att läsa de bifogade säkerhetsanvisningarna innan du använder apparaten.



CHiATO

slushiePLAY

LÅT SPELET BÖRJA

Välkommen till spelet CHiATO: här handlar allt om att skapa frysta läckerheter.

Med hjälp av Super Chill-tekniken serverar slushiePLAY dig underbar mjukglass och silkeslen slush – utan is, utan mixning, utan krångel. Det väntar bara ren njutning!

Vänd på bladet för läckra recept och roliga idéer om hur du skapar perfekt kylda drycker och desserter på 60 minuter eller mindre.

Gå in i ditt kök, tryck på PLAY och låt spelet börja!

TIPS & KNEP

Minsta mängd = 2 koppar (480 ml)

Maximal mängd = 8 koppar (1800 ml)

För bästa resultat vid dispensering,
fyll behållaren upp till MAX-markeringen (1800 ml).



Häll **INTE** i varma ingredienser, is eller fasta ingredienser som frukt eller fryst frukt.



Alla ingredienser måste innehålla minst 4% socker.



När du använder förinställningen **Spiked Slush** måste alla färdiga ingredienser innehålla mellan 2,8% och 16% alkohol.



För bästa resultat,
kyl vätskan innan du häller det i behållaren.



För att få den perfekta konsistensen kan du gärna justera temperaturen.



För att få ett riktigt kyligt resultat bör du kyla glasen innan du häller upp dina slushies.

OBS: Innan de fryses smakar ingredienserna sötare. Är du rädd att din dryck ska bli för söt? Oroa dig inte: den kommer inte att smaka lika sött när du har slushat den till en fryst dryck.

Nödvändigt sockerinhåll

Alla ingredienser måste innehålla minst 4% socker.

Riktlinjer för sockerhalt

Se näringsdeklarationen på drycken/vätskan som används för att säkerställa att sockerhalten uppfyller nedanstående rekommenderade minimivärden:

PORTIONSSTORLEK	MIN. TOTALT SOCKERHALT
240 ml	8 g
355 ml	11 g
591 ml	18 g

För lite socker eller för mycket alkohol förhindrar korrekt frysning. Alla ingredienser måste innehålla minst 4% socker.

EXEMPEL: Äppeljuice

NÄRINGSVÄRDE	
8 portioner per behållare	
Portionsstorlek	240 ml
Mängd per portion	
Kalorier	120
% Dagligt referensintag*	
Totalt fett 0 g	0%
Natrium 25 mg	1%
Totalt kolhydrater 31 g	11%
Totalt socker 26 g	
Protein 0 g	
Kalium 251 mg	6%
Vitamin C 108 mg	120%
Ingen betydande källa till mättat fett, transfett, kolesterol, kostfiber, tillsatt socker, vitamin D, kalcium och järn.	
*Det dagliga referensintaget (DRI) i procent anger hur mycket ett näringsämne i en portion mat bidrar till den dagliga kosten. 2 000 kalorier per dag används som allmän näringsrekommendation.	

Portionsstorlek

Totalt sockerhalt
(26 g uppfyller minimikravet)

⚠ Varning för låg sockerhalt: Om sockerhalten i ingredienserna är för låg upptäcker apparaten detta och aktiverar en varning. Temperaturrens LED blinkar och felkoden "E4" visas på skärmen.

Om dryckens sockerhalt är för låg: Minska tätheten genom att trycka på snöflingaikonen ❄ till vänster tills du når nivå 1.

Om drycken/vätskan som används inte uppfyller minimikravet på sockerhalten:

Tillsätt 1–2 msk smaksatt sirap, juice, socker, dadelsocker, kokossocker, lönnsirap, agavesirap, sockersirap eller honung per portion. Blanda det tillsatta sockret med den flytande basen innan du håller det i behållaren. Återställ apparaten genom att trycka på förinställningen. Starta om genom att trycka på förinställningen igen.

OBS: Sockerfria ersättningsprodukter eller artificiella sötningsmedel bidrar inte till att uppfylla minimikravet på sockerhalten.

SOCKERHALT

Lättläsk



Drycker under denna nivå fryser för hårt för att bli till slush

Min. sockerhalt
4%

Fruktjuice



Sportdrycker



Frappé



Läsk



Riktlinjer för alkoholhalt

När du använder förinställningen **Spiked Slush** ska du se till att alla färdiga ingredienser (vin, öl osv.) innehåller mellan 2,8% och 16% alkohol.

RIKTLINJER FÖR STARK ALKOHOL/SPRIT

För att skapa frysta cocktails, se tabellen nedan för maximalt innehåll av stark alkohol/sprit (vodka, tequila etc.) per total dryckesvolym.

DRYCKESVOLYM	MAX. ALKOHOLHALT
3 koppar (700 ml)	½ kopp (110 ml)
4 ½ koppar (1000 ml)	¾ kopp (170 ml)
6 koppar (1400 ml)	1 kopp (230 ml)
8 koppar (1800 ml)	1 ¼ koppar (290 ml)

- Tabellen ovan gäller ENDAST stark alkohol/sprit (35%+). När du använder andra typer av alkoholhaltiga drycker, såsom vin, öl, stark seltzer eller färdigblandade cocktails, hänvisar vi till inspirationsguiden.
- När du använder förinställningen Spiked Slush ska du se till att alla färdiga ingredienser (vin, öl osv.) innehåller mellan 2,8% och 16% alkohol.

⚠ FELSÖKNING

Varning för hög alkoholhalt/hög sockerhalt: Om alkohol- eller sockerhalten i ingredienserna är för hög upptäcker apparaten detta och aktiverar en varning. Temperaturens LED blinkar och felkoden "E5" visas på skärmen.

Om den använda drycken överskrider den maximala mängden alkohol: Tillsätt 1/4 kopp vatten, läsk, tonic, seltzer eller kyld kaffe/te per portion för att späda ut innehållet. Återställ apparaten genom att trycka på förinställningen. Starta om genom att trycka på förinställningen igen.

⚠ Detta är INTE en blender.

Minsta mängd = 2 koppar (480 ml)

Maximal mängd = 8 koppar (1800 ml)

Bearbeta **INTE** fasta isblock eller isbitar.
Gör **INTE** smoothies eller bearbeta hårda ingredienser.
Försök **INTE** att blanda fasta ingredienser.

ALKOHOLHALT

Lättöl

Hard
seltzer

IPA

Vin

Margarita

FÖR ATT GÖRA SLUSH

måste den totala
alkoholhalten ligga
under (eller spädas
ut till) denna gräns

Martini

Minsta alko-
holhalt
2.8%



Högsta alkoholhalt
16%



Cocktailstund med frysta drinkar

Följ stegen nedan för att blanda och kombinera ingredienser och bli den ultimata hemma-bartendern! För steg 1–3, se tabellen för rekommenderade mängder.

TOTAL TID: 2–3 PORTIONER: 30 MIN
4–6 PORTIONER: 40 MIN | 6–8 PORTIONER: 50 MIN

1
Välj en bas

2
Tillsätt vatten

3
Tillsätt alkohol

4
**Välj
förinställningen
Spiked Slush**

5
**Servera,
garnera om så
önskas,
och njut!**

Välj en bas till din cocktail.



Standardinställningarna/
de optimala
inställningarna är
redan förvalda. Justera
temperaturen efter behov
för att få den konsistens
du föredrar.



	2-3 PORTIONER	4-6 PORTIONER	6-8 PORTIONER
1. DRYCKESBLANDNING Jordgubbsdaiquiri-mix Piña colada-mix Margarita-mix Cosmopolitan-mix Mai Tai-mix	Tillsätt 1 kopp + 2/3 kopp av den dryckesblandning du valt	Tillsätt 2 koppar + 1/4 kopp av den dryckesblandning du valt	Tillsätt 3 koppar + 1/4 kopp av den dryckesblandning du valt
2. VATTEN	Tillsätt 1 kopp + 2 msk vatten	Tillsätt 1 kopp + 2/3 kopp vatten	Tillsätt 2 koppar + 1/4 kopp vatten
3. ALKOHOL Vit rom Mörk rom Vodka Tequila Gin	Tillsätt 1/4 kopp alkohol	Tillsätt 1/3 kopp alkohol	Tillsätt 1/2 kopp alkohol

OBS:

- De dryckesblandningar som används får inte innehålla alkohol. Se det föreskrivna totala sockerinnehållet på sidan 3.
- Se alkoholriktlinjerna på sidan 4 för mer information om rekommenderad alkoholmängd.
- Om du använder lätt- eller sockerreducerade dryckesblandningar ska du utelämna vattnet i receptet och ersätta det med samma mängd av den lättdryckesblandning du valt.

INSPIRATION FRÅN TROPISKA SMAKER

JORDGUBBSDAIQUIRI

1. Jordgubbsdaiquiri-mix
2. Vatten
3. Vit rom
4. Välj förinställningen *Spiked Slush*
5. Garnera med jordgubbar och lime



FRYST MAI TAI

1. Mai Tai-mix
2. Vatten
3. Vit och mörk rom
4. Välj förinställningen *Spiked Slush*
5. Garnera med lime och körsbär

OBS:

Cocktails som görs med färdiga koncentrerade drinkblandningar smakar bäst utspädda med is. Vatten ingår i recepten och tabellerna som tillhandahålls för att garantera bästa möjliga smak och konsistens på dina frysta drycker.

TROPISK JUICE SLUSHIE



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	3 koppar tropisk juiceblandning	15 minuter
4-6 PORTIONER	6 koppar tropisk juiceblandning	25 minuter
6-8 PORTIONER	7 ½ koppar tropisk juiceblandning	35 minuter

ANVISNINGAR

1. Håll den tropiska juiceblandningen i behållaren.
2. Välj förinställningen **Frozen Juice** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
3. Justera standardtemperaturen om så önskas.
4. Apparaten avger ett pip och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
5. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

FRYST MIMOSA



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1 ¼ koppar apelsinjuice 1 ¾ koppar mousserande vin, champagne, prosecco eller cava	15 minuter
4-6 PORTIONER	2 ½ koppar apelsinjuice 3 ½ koppar mousserande vin, champagne, prosecco eller cava	40 minuter
6-8 PORTIONER	3 ½ koppar apelsinjuice 4 ¾ koppar mousserande vin, champagne, prosecco eller cava	45 minuter
GÖR DET TILL EN MOCKTAIL: Byt ut champagnen mot mousserande vit drusoft eller mousserande cider, välj sedan förinställningen Slush och använd snöflingaikonererna för att justera standardtemperaturen tills alla 8 staplarna lyser.		

ANVISNINGAR

1. Häll alla ingredienser i behållaren.
2. Välj förinställningen **Spiked Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
3. Justera standardtemperaturen om så önskas.
4. Apparaten avger ett pip och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
5. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

ROSA LEMONADSLUSHIE



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 $\frac{3}{4}$ koppar vatten $\frac{1}{3}$ kopp + 2 tsk rosa lemonadpulver	15 minuter
4-6 PORTIONER	5 $\frac{1}{2}$ koppar vatten $\frac{2}{3}$ kopp + 4 tsk rosa lemonadpulver	30 minuter
6-8 PORTIONER	7 $\frac{1}{3}$ koppar vatten $\frac{3}{4}$ kopp + 2 msk rosa lemonadpulver	45 minuter

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade. Se till att lemonadpulvret har lösts upp helt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

TRANBÄRS- OCH LIMESLUSHIE



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 ½ koppar tranbärsjuice ⅔ kopp lime läsk	10 minuter
4-6 PORTIONER	4 ½ koppar tranbärsjuice 1 ½ koppar lime läsk	20 minuter
6-8 PORTIONER	5 ¾ koppar tranbärsjuice 1 ½ koppar lime läsk	30 minuter

ANVISNINGAR

1. Häll alla ingredienser i behållaren.
2. Välj förinställningen **Frozen Juice** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
3. Justera standardtemperaturen om så önskas.
4. Apparaten avger ett pip och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
5. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

CHOKLADMILKSHAKE



BARNVÄNLIG

	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 koppar helmjölk 1 kopp vispgrädde 1 tsk vaniljextrakt 2 msk strösocker $\frac{1}{4}$ kopp chokladsirap 2 msk kakaopulver	25 minuter
4-6 PORTIONER	4 koppar helmjölk 2 koppar vispgrädde 2 tsk vaniljextrakt $\frac{1}{4}$ kopp strösocker $\frac{1}{2}$ kopp chokladsirap $\frac{1}{4}$ kopp kakaopulver	30 minuter
6-8 PORTIONER	4 $\frac{1}{3}$ koppar helmjölk 2 $\frac{1}{3}$ koppar vispgrädde 1 msk vaniljextrakt $\frac{1}{3}$ kopp strösocker $\frac{2}{3}$ kopp chokladsirap $\frac{1}{2}$ kopp kakaopulver	50 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde, chokladsås		
 GÖR DEN MEJERIFRI: Byt ut mejeriprodukterna mot mejerifria alternativ om du vill.		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade. Se till att sockret, chokladsirapen och kakaopulvret har lösts upp helt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Milkshake** (standard-/ optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde och chokladsås om så önskas.

TIPS:

När du använder förinställningen *Milkshake* eller *Frappé* ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

VANILJMILKSHAKE



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 ½ koppar helmjölk ½ kopp vispgrädde ½ kopp strösocker 1 msk vaniljextrakt	20 minuter
4-6 PORTIONER	5 koppar helmjölk 1 kopp vispgrädde 1 kopp strösocker 2 msk vaniljextrakt	30 minuter
6-8 PORTIONER	5 ¾ koppar helmjölk 1 kopp + 2 msk vispgrädde 1 ¾ koppar strösocker 2 ½ msk vaniljextrakt	35 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde		
 GÖR DEN MEJERIFRI: Byt ut mejeriprodukterna mot mejerifria alternativ om du vill.		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade. Se till att sockret har lösts upp helt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Milkshake** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde om så önskas.

TIPS:

När du använder förinställningen *Milkshake* eller *Frappé* ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

SLUSHIE PÅ EN INGREDIENS



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 burkar läsk 350 ml (eller 3 koppar)	15 minuter
4-6 PORTIONER	4 burkar läsk 350 ml (eller 6 koppar)	40 minuter
6-8 PORTIONER	5 burkar läsk 350 ml (eller 7 1/2 koppar)	45 minuter
 ANVÄND NÅGON AV FÖLJANDE LÄSKEDRYCKER: Coca Cola, apelsinläsk, citron och lime läsk, cream soda, root beer, ginger ale, druvläsk eller vilken vanlig läsk som helst.		

ANVISNINGAR

1. Häll läsk i behållaren.
2. Välj förinställningen **Slush**
(standard-/optimaltemperatur är
redan inställd).
3. Justera standardtemperaturen om
så önskas.
4. Apparaten avger ett pip och ordet
"End" visas på skärmen när den
valda temperaturen har uppnåtts.
5. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan
innan du häller den i behållaren.

OBS:

Använd **INTE** lättläsk eller läsk med
konstgjorda sötningsmedel.

För att underlätta rengöringen ska du
INTE inaktivera förinställningen förrän
all fryst dryck har dispenserats.

KOKOS- OCH LIMEDAIQUIRI



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1 ¼ koppar osötad kokosmjölk på burk 1 ¼ koppar lime läsk ¼ kopp + 2 msk vit rom 2 limefrukter, pressade 3 msk strösocker	40 minuter
4-6 PORTIONER	2 ½ koppar osötad kokosmjölk på burk 2 ½ koppar lime läsk ¾ kopp vit rom 3 limesfrukter, pressade ¾ kopp strösocker	45 minuter
6-8 PORTIONER	3 ½ koppar osötad kokosmjölk på burk 3 ½ koppar lime läsk 1 kopp vit rom 4 limefrukter, pressade ¾ kopp strösocker	55 minuter
 GÖR DET TILL EN MOCKTAIL: Byt ut romen mot alkoholfri rom och välj förinställningen Slush (standardinställningarna är redan förvalda).		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills kokosmjölken har blandats in ordentligt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Spiked Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

KARAMELLFRAPPÉ



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1 kopp hälften mjölk, hälften grädde 2 koppar svart kaffe ⅓ kopp karamellsås	15 minuter
4-6 PORTIONER	1 ½ koppar hälften mjölk, hälften grädde 3 koppar svart kaffe ½ kopp karamellsås	25 minuter
6-8 PORTIONER	2 ¼ koppar hälften mjölk, hälften grädde 4 ½ koppar svart kaffe ¾ kopp karamellsås	50 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde, karamellsås		
 GÖR DEN MEJERIFRI: Byt ut mejeriprodukterna mot mejerifria alternativ om du vill.		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Frappé** (standard-/ optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde och karamellsås om så önskas.

TIPS:

1. För att göra en mocha frappé, byt ut karamellsåsen mot chokladsås.
2. När du använder förinställningen Milkshake eller Frappé ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

KAFFEFRAPPÉ



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1 kopp hälften mjölk, hälften grädde 2 koppar svart kaffe 1 tsk vaniljextrakt ⅓ kopp strösocker	15 minuter
4-6 PORTIONER	1 ½ koppar hälften mjölk, hälften grädde 3 koppar svart kaffe 2 tsk vaniljextrakt ½ kopp strösocker	25 minuter
6-8 PORTIONER	2 ¾ koppar hälften mjölk, hälften grädde 4 ½ koppar svart kaffe 1 msk vaniljextrakt ¾ kopp strösocker	50 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde, chokladsås, karamellsås		
 GÖR DEN MEJERIFRI: Byt ut mejeriprodukterna mot mejerifria alternativ om du vill.		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade. Se till att sockret har lösts upp helt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Frappé** (standard-/ optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde och karamell- eller chokladsås om så önskas.

TIPS:

När du använder förinställningen *Milkshake* eller *Frappé* ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

FROSÉ



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	2 koppar + 2 msk rosévin 1 kopp + 2 msk vit tranbärs- och jordgubbsjuice $\frac{1}{4}$ kopp sockersirap	15 minuter
4-6 PORTIONER	3 $\frac{1}{4}$ koppar rosévin 2 $\frac{1}{4}$ koppar vit tranbärs- och jordgubbsjuice $\frac{1}{2}$ kopp sockersirap	25 minuter
6-8 PORTIONER	4 $\frac{1}{3}$ koppar rosévin 3 koppar vit tranbärs- och jordgubbsjuice $\frac{2}{3}$ kopp sockersirap	50 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Jordgubbar		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Spiked Slush**.
4. Använd snöflingaikonerna för att justera temperaturen tills 8 staplar lyser.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Garnera med jordgubbar om så önskas.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

RÖD SANGRIA



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1 ¼ koppar rött vin 2 ½ msk apelsinlikör eller konjak 1 ½ koppar apelsinjuice 1 ½ msk ljusbrunt socker	35 minuter
4-6 PORTIONER	2 ½ koppar rött vin ½ kopp apelsinlikör eller konjak 3 koppar apelsinjuice 3 msk ljusbrunt socker	40 minuter
6-8 PORTIONER	3 ¼ koppar rött vin ½ kopp apelsinlikör eller konjak 3 ¾ koppar apelsinjuice ¼ kopp ljusbrunt socker	45 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Apelsinskivor		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade. Se till att sockret har lösts upp helt.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Spiked Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Garnera med apelsinskivor om så önskas.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän all fryst dryck har dispenserats.

Gör din egen mjukglass!

Mjök
1 l (2% fett)

Vispgrädde
200 ml
(36% fett)

**Sötad
kondenserad mjök**
200 ml

Smaksatt sirap
(t.ex. vanilj, kola
m.fl.)
efter smak
(ca 3 pumptryck)



+



+



+



Högsta rekommenderade omgivningstemperatur: **25 °C / 77 °F**

ANVISNINGAR

1. Vispa ihop alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Soft Ice Cream** och tryck sedan på  för att starta programmet. Standard-/optimaltemperatur är redan inställd, men du kan gärna justera den om du vill.
4. Vänta tills apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen.
5. Sätt på glassmunstycket på utloppet och servera sedan.

 **Observera!** För bästa resultat bör du följa receptet ovan till punkt och pricka.



Pulverblandning för mjukglass: Tillsätt bara vatten!

 **Observera!** Använd inte pulver för kulglass. För bästa resultat bör du välja en pulverblandning för mjukglass.

Pulver
0.6 lbs (270 g)



+

Vatten
1.61 lbs (730 g)



Högsta rekommenderade omgivningstemperatur: **25 °C / 77 °F**

ANVISNINGAR

1. Vispa ihop alla ingredienser i en karaff eller stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Soft Ice Cream** och tryck sedan på  för att starta programmet. Standard-/optimaltemperatur är redan inställd, men du kan gärna justera den om du vill.
4. Vänta tills apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen.
5. Sätt på glassmunstycket på utloppet och servera sedan.

 **Observera!** För bästa resultat bör du följa receptet ovan till punkt och pricka.



CHiATO

x



SWEETBIRD®

BRISTOL ENGLAND



GRANITA-SLUSHIE MED DRAGONFRUKT OCH KOKOS



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	½ kopp Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sirap 1 lime, pressad 2 ½ koppar kokosvatten	15 minuter
4-6 PORTIONER	¾ kopp Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sirap 2 limefrukter, pressade 5 koppar kokosvatten	30 minuter
6-8 PORTIONER	1 kopp Sweetbird Dragon Fruit & Papaya sirap 3 limefrukter, pressade 6 koppar kokosvatten	45 minuter

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du håller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.

UBE-SLUSHIE



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	⅓ kopp Sweetbird Ube sirap 2 ½ koppar vatten	15 minuter
4-6 PORTIONER	¾ kopp Sweetbird Ube sirap 5 koppar vatten	30 minuter
6-8 PORTIONER	1 kopp Sweetbird Ube sirap 6 koppar vatten	45 minuter

ANVISNINGAR

1. Vispa samman båda ingredienserna i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du häller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.

GRANITA-SLUSHIE MED ÄPPLE OCH RABARBER



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	1/3 kopp Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sirap 2 1/2 koppar vatten	15 minuter
4-6 PORTIONER	3/4 kopp Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sirap 5 koppar vatten	30 minuter
6-8 PORTIONER	1 kopp Sweetbird Fusions+ Apple & Rhubarb sirap 6 koppar vatten	45 minuter

ANVISNINGAR

1. Vispa samman båda ingredienserna i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
2. Håll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart.

TIPS:

För bästa resultat bör du kyla vätskan innan du häller den i behållaren.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.

MILKSHAKE MED KARAMELLISERAD PRALIN



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	¼ kopp Sweetbird Praline sirap ¼ kopp Sweetbird Caramel sirap 3 koppar mjölk	25 minuter
4-6 PORTIONER	⅓ kopp Sweetbird Praline sirap ⅓ kopp Sweetbird Caramel sirap 5 koppar mjölk	30 minuter
6-8 PORTIONER	½ kopp Sweetbird Praline sirap ½ kopp Sweetbird Caramel sirap 6 koppar mjölk	50 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde, karamellsås		
 GÖR DEN MEJERIFRI: Byt ut mejeriprodukterna mot mejerifria alternativ om så önskas.		

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
2. Häll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Milkshake** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde och kolasås om så önskas.

TIPS:

När du använder förinställningen *Milkshake* eller *Frappé* ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.

FRYST MOJITO MED ANANAS OCH LIME



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	$\frac{1}{3}$ kopp Sweetbird Pineapple sirap 1 lime, pressad 100 ml vit rom 2 $\frac{1}{2}$ koppar vatten	40 minuter
4-6 PORTIONER	$\frac{3}{4}$ kopp Sweetbird Pineapple sirap 2 limefrukter, pressade 200 ml vit rom 5 koppar vatten	45 minuter
6-8 PORTIONER	1 kopp Sweetbird Pineapple sirap 3 limefrukter, pressade 300 ml vit rom 6 koppar vatten	55 minuter
GARNERINGAR (valfritt): Mintblad		
 GÖR DEN TILL EN MOCKTAIL: Byt ut romen mot alkoholfri rom och välj förinställningen Slush (standardinställningarna är redan förvalda).		

ANVISNINGAR

- Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
- Häll blandningen i behållaren.
- Välj förinställningen **Spiked Slush** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
- Justera standardtemperaturen om så önskas.
- Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
- Servera omedelbart.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.

MILKSHAKE MED VANILJ-MATCHA



	INGREDIENSER	TOTAL TID
2-3 PORTIONER	⅓ kopp Sweetbird French Vanilla sirap ½ kopp matchablandning 2 ½ koppar mjölk	25 minuter
4-6 PORTIONER	¾ kopp Sweetbird French Vanilla sirap 1 kopp matchablandning 5 koppar mjölk	30 minuter
6-8 PORTIONER	1 kopp Sweetbird French Vanilla sirap 1 ½ kopp matchablandning 6 koppar mjölk	50 minuter

GARNERINGAR (valfritt): Vispad grädde



GÖR DEN MEJERIFRI:

Byt ut mejeriprodukterna mot
mejerifria alternativ om så önskas.

ANVISNINGAR

1. Vispa samman alla ingredienser i en karaff eller en stor skål tills de är väl blandade.
2. Håll blandningen i behållaren.
3. Välj förinställningen **Milkshake** (standard-/optimaltemperatur är redan inställd).
4. Justera standardtemperaturen om så önskas.
5. Apparaten piper och ordet "End" visas på skärmen när den valda temperaturen har uppnåtts.
6. Servera omedelbart. Toppa med vispad grädde om så önskas.

TIPS:

När du använder förinställningen *Milkshake* eller *Frappé* ska du dispensera drycken inom 30 minuter efter att programmet avslutats för att säkerställa rätt konsistens.

OBS:

För att underlätta rengöringen ska du **INTE** inaktivera förinställningen förrän hela den frysta drycken har dispenserats.



CHiATO

LÅT SPELET BÖRJA