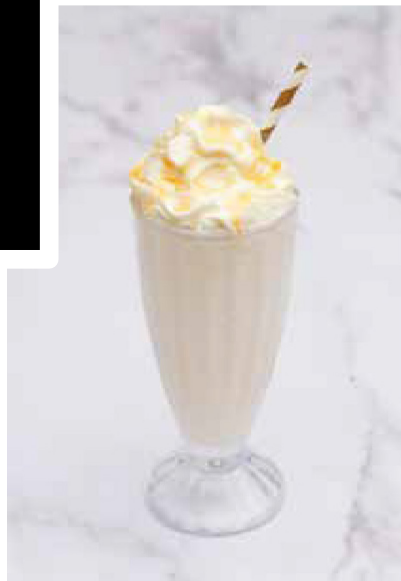


Citiți instrucțiunile de siguranță incluse înainte de a utiliza aparatul.



NINJA SLUSHi

**APARAT PENTRU PREPARAREA
DE BĂUTURI ÎNGHEȚATE
PESTE 10 REȚETE DELICIOASE
GHID DE INȘPIRAȚIE**



FĂRĂ GHEAȚĂ, FĂRĂ MIXARE, AROMĂ DIN PLIN.

Bine ați venit la aparatul pentru prepararea de băuturi înghețate Ninja Slushi prevăzut cu tehnologie RapidChill.

Vă mai despart doar câteva pagini de rețetele, recomandările, sfaturile și indicațiile utile care vă vor oferi încrederea de transforma aproape orice în granita perfectă în cel mult 60 de minute. Haideți să preparăm băuturi înghețate în confortul propriei case!



Pentru recomandări și sfaturi utile privind utilizarea aparatului Ninja Slushi, scanați codul QR de mai sus.

CUPRINS

UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ	2
TEHNOLOGIA RAPIDCHILL (RĂCIRE RAPIDĂ)	3
PROGRAME PRESETATE	4
CONȚINUTUL CUTIEI	5
ASAMBLARE	6
UTILIZAREA APARATULUI NINJA SLUSHI	7
UTILIZAREA CICLULUI DE CLĂTIRE	8
DEZASAMBLARE ȘI CURĂȚARE	9
CONȚINUT NECESAR DE ZAHĂR	10
INDICAȚII PRIVIND ALCOOLUL	11
RECOMANDĂRI ȘI SFATURI	12
GRANITA FĂRĂ PREPARARE	13
IDEI DE COCKTAILURI ÎNGHEȚATE	14
INSPIRAȚII PENTRU REȚETE TROPICALE	15
REȚETE DE ÎNIȚIERE	16
REȚETE	26

UTILIZAREA

PANOULUI DE COMANDĂ

PORNIREA ALIMENTĂRII

Apăsați pe comutatorul pentru pornirea/oprirea alimentării de pe partea din spate a aparatului. LED-urile programelor presetate se vor aprinde în ordine până când se apasă pe butonul de pornire/oprire.

PORNIRE/OPRIRE

Apăsați pentru a porni sau opri aparatul.

CICLUL DE CLĂTIRE

Acest ciclu agită, fără răcire, pentru a clăti aparatul.

PROGRAME PRESETATE

5 programe presetate unice care folosesc tehnologia RapidChill pentru a stabili temperatura perfectă pentru băutura înghețată ideală.

REGLAREA TEMPERATURII

Fiecare program presetat va porni de la o temperatură implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, ajustați temperatura pentru textura perfectă a băuturii înghețate.

Pentru băuturi înghețate mai groase și mai reci, creșteți temperatura apăsând pe săgeata de sus de pe panoul de comandă.

Pentru băuturi înghețate care se pot bea, reduceți temperatura apăsând pe săgeata de jos de pe panoul de comandă.

RECOMANDĂRI PENTRU REMEDIEREA PROBLEMELOR

Ațiunea de răcire nu funcționează?

dacă nu puteți obține textura dorită a băuturii 60 de minute, treceți la următorul nivel de temperatură.

Așteptați 10-15 minute pentru a testa băutura. Dacă textura tot nu este cea dorită, treceți la următorul nivel de temperatură. Repetați până când obțineți textura dorită.

Granita nu curge?

Pentru curgere optimă, umpleți aparatul până la linia maximă de umplere și asigurați-vă că aparatul funcționează. Pentru o curgere mai lină, reduceți temperatura apăsând pe săgeata de jos de pe panoul de comandă. Băuturile înghețate care sunt mai ușor de băut curg mai uniform.

Consultați paginile 10-11 pentru mai multe recomandări pentru remedierea problemelor.



RAPID CHILL TEHNOLOGIE

**Fără gheață, fără mixare,
aromă din plin.**

**Creați acasă băuturi
înghețate mai aromatate și
mai puțin diluate cu apă.***



Băuturi înghețate în cel mult 60 de minute.** După ce băutura înghețată ajunge la temperatura dorită, aparatul va emite un semnal sonor. Spirala va continua să funcționeze pentru a amesteca băuturile și a le menține gata de servire în orice moment.



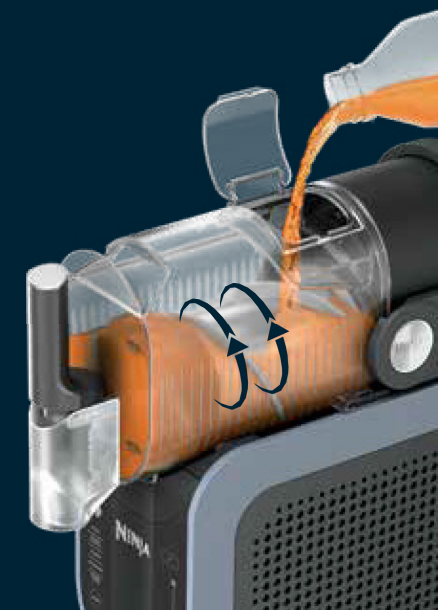
Până la 12 ore de funcționare pentru băuturi înghețate care se pot servi imediat. Aparatul va continua să funcționeze pentru a menține băuturile la temperatura ideală, a le împiedica să înghețe complet și a fi gata de servire atunci când doriți.††

Completați cu ingrediente pentru ca băuturile înghețate să curgă la nesfârșit când organizați petreceri. Trebuie doar să adăugați mai mult lichid în vas în timp ce aparatul funcționează.

* Comparativ cu BN800.

** Prepararea băuturilor poate dura până la 15-60 de minute, în funcție de ingrediente, volum și temperatura inițială.

†† Pentru a evita formarea de spumă când utilizați programul presetat Milkshake sau Frappé, adăugați cel puțin 680 ml din băutura dorită și serviți în maximum 30 de minute de la finalizarea programului presetat.



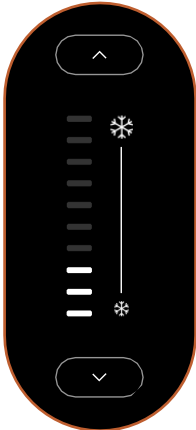
PROGRAME PRESETATE

5 programe presetate unice folosesc tehnologia RapidChill pentru temperatura perfectă pentru băutura înghețată ideală.

PROGRAM PRESETAT	TEMPERATURĂ IMPLICITĂ/OPTIMĂ	CONCEPUTĂ PENTRU
SLUSH (Granita)		Transformarea băuturilor de zi cu zi
FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat)		Băuturi cu conținut de alcool
FRAPPÉ (Café Frappé)		Prepararea de delicii înghețate de către iubitorii de cafea, cu sau fără lapte sau cu lapte pe bază de plante
MILKSHAKE		Băuturi cremoase, cu ingrediente bazate sau nu pe lapte
FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat)		Sucuri îndulcite natural

Fiecare program presetat va porni de la o temperatură implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura pentru a obține textura perfectă a băuturii înghețate; consultați pagina 2 pentru mai multe detalii despre nivelul temperaturii.

5 PROGRAME PRESETATE

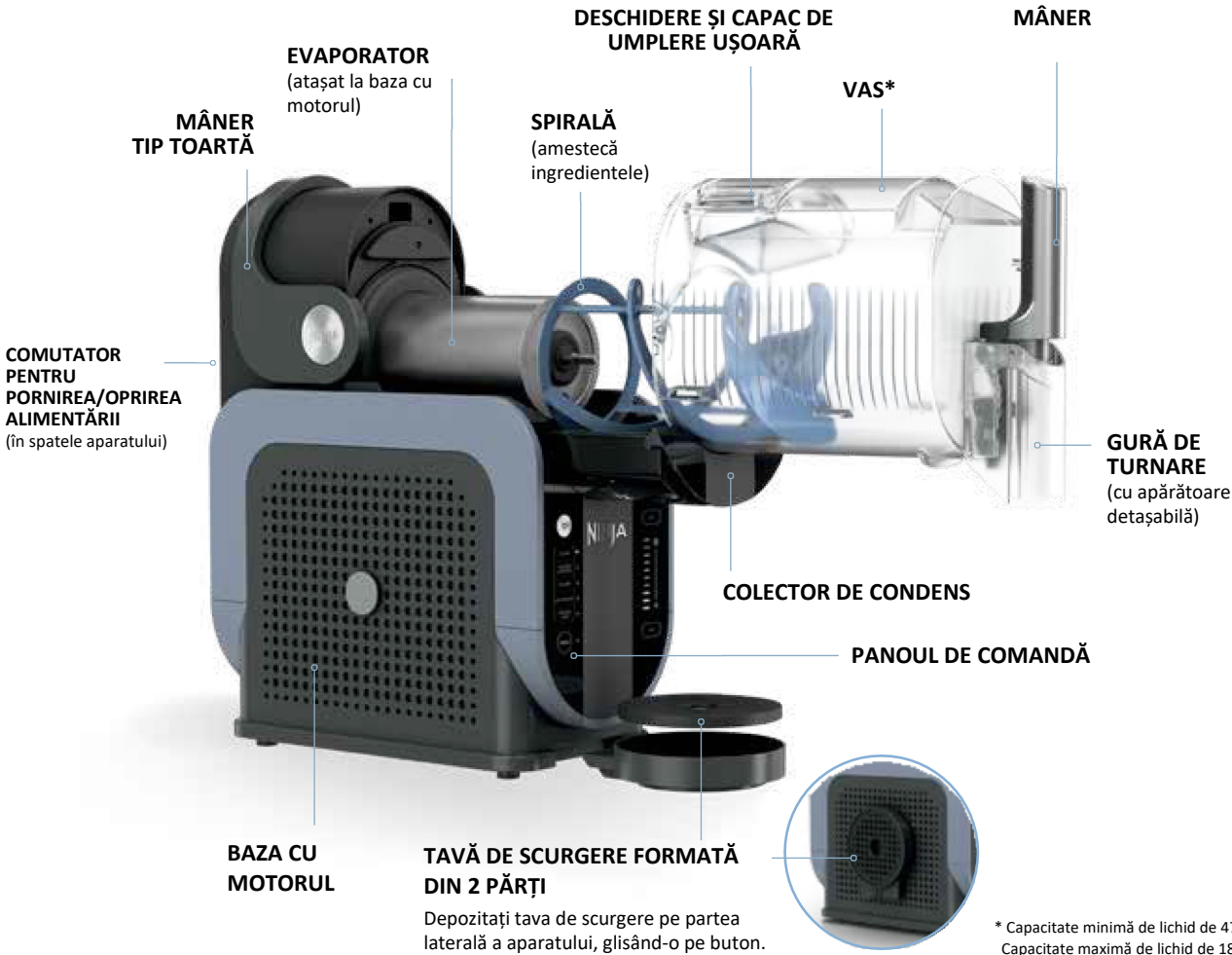


REGLAREA TEMPERATURII



NOTĂ: Pe măsură ce lichidul se răcește, barele pentru reglarea temperaturii vor înceta să se mai aprindă intermitent.

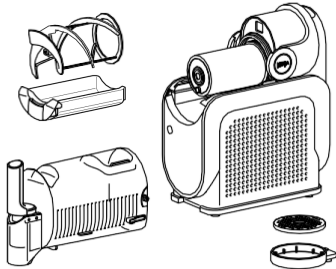
CONȚINUTUL CUTIEI



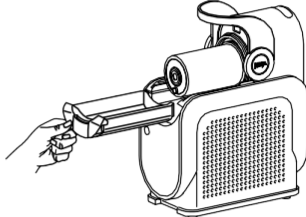
* Capacitate minimă de lichid de 475 ml. Capacitate maximă de lichid de 1890 ml.

ASAMBLARE

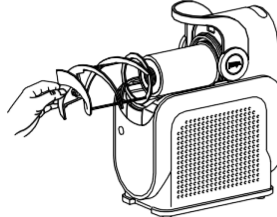
Lăsați aparatul în poziție verticală, fără a-l conecta la priză, timp de cel puțin 2 ore înainte de prima utilizare.



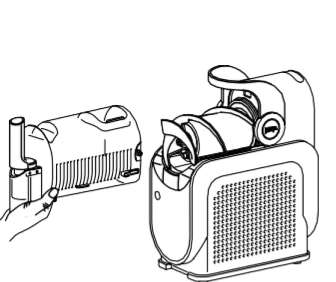
1. Asigurați-vă că toate componentele sunt curățate complet și că baza cu motorul este așezată pe o suprafață dreaptă și solidă.



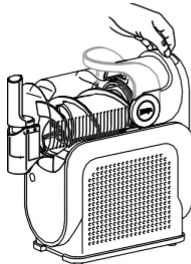
2. Instalați colecturul de condens sub evaporator, glisându-l în canelurile șinei.



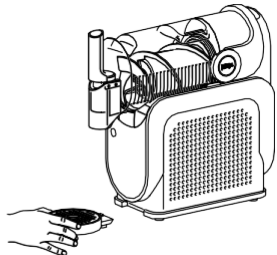
3. Instalați spirala glisând-o peste evaporator până când se fixează în poziție pe tijă.



4. Ridicați mânerul tip toartă și glisați vasul peste spirală și evaporator.



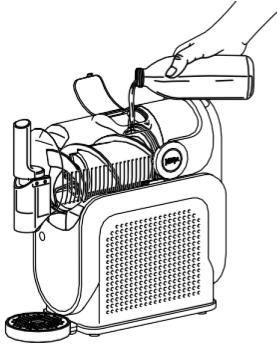
5. Fixați vasul în poziție împingând mânerul tip toartă în spate pentru a bloca vasul.



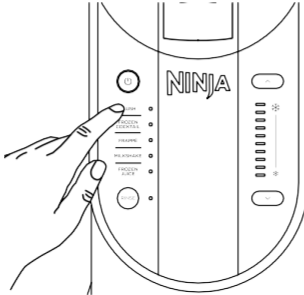
6. Introduceți tava de scurgere în fața bazei cu motorul până când se fixează în poziție cu un clic.

UTILIZAREA APARATULUI NINJA SLUSHI

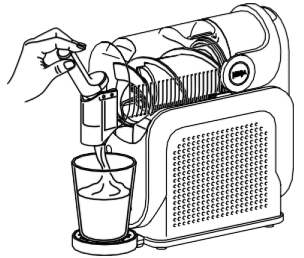
Cantitate minimă de ingrediente introduse = 475 ml. Cantitate maximă de ingrediente introduse = 1890 ml.



1. Conectați aparatul la priză.
2. Deschideți capacul de pe partea superioară a vasului.
3. Apăsăți pe comutatorul pentru pornirea/oprirea alimentării de pe partea din spate a aparatului. Comutatorul este în poziția de pornire a alimentării când partea cu linia este apăsată.
4. Adăugați lichidul (lichidele) prin deschiderea de umplere facilă și închideți capacul.
5. Apăsăți pe butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



6. Alegeți programul presetat dorit. **Programul presetat va începe la temperatura implicită/optimă.** Dacă doriți, ajustați temperatura pentru textura perfectă a băuturii înghețate.
7. LED-urile pentru reglarea temperaturii se aprind intermitent și indică progresul până la atingerea temperaturii selectate. Aparatul va emite un semnal sonor, iar LED-urile vor rămâne aprinse permanent după ce băutura înghețată ajunge la temperatura necesară. Aparatul va menține băutura la această temperatură timp de până la 12 ore.



8. Așezați o cană pe tava de scurgere, sub mâner.
9. Pentru a servi, trageți încet de mâner. Pentru a opri, eliberați mânerul. Mențineți aparatul în funcțiune în timpul servirii.

NOTĂ:

- Dacă se oprește aparatul, spirala și procesul de răcire se opresc, de asemenea. Va trebui să mențineți aparatul în funcțiune pentru a servi băuturile preparate.
- LED-urile pentru reglarea temperaturii se aprind intermitent în timp ce băutura înghețată se răcește până la nivelul de temperatură fixat. După ce băutura înghețată ajunge la temperatura dorită, LED-urile vor rămâne aprinse continuu, iar aparatul va emite un semnal sonor. Aparatul va continua să funcționeze pentru a menține băutura înghețată la temperatura ideală și pentru a fi gata de servire.
- Prepararea băuturilor poate dura până la 15-60 de minute, în funcție de ingrediente, volum și temperatura inițială.
- În cazul în care granita ajunge la textura dorită înainte de ca aparatul să emită un semnal sonor, serviți și savurați. Consultați pagina 2 pentru a ajusta temperatura și textura băuturii obținute.

UTILIZAREA CICLULUI DE CLĂTIRE

Acest ciclu agită, fără răcire, pentru a clăti aparatul.

1. Goliți în totalitate băutura înghețată.
2. Opriti programul presetat curent apăsând pe butonul corespunzător.
3. Apăsati pe butonul RINSE (Clătire).
4. Introduceți apă caldă până la linia maximă de umplere a vasului (1890 ml).
5. Lăsați apa să curgă încet din aparat curând după umplere.

NOTĂ: Apa se va scurge repede. Folosiți o cană sau o carafă mare pentru a colecta apa.

6. Opriti ciclul de clătire apăsând din nou pe butonul RINSE (Clătire).
7. Apăsati pe butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul.
8. Repetați până când toată băutura înghețată este eliminată din evaporator. După utilizarea ciclului de clătire, spălați toate componentele de mână sau în mașina de spălat vase pentru a curăța complet aparatul după fiecare utilizare.

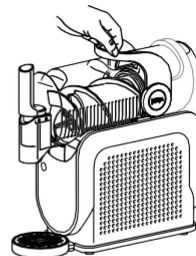


Consultați pagina următoare pentru mai multe detalii despre curățarea componentelor după utilizarea ciclului de clătire.

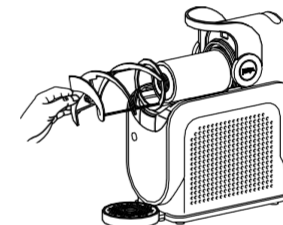
DEZASAMBLARE ȘI CURĂȚARE

Toate componentele, cu excepția bazei cu motorul și a evaporatorului, se pot spăla în mașina de spălat vase.

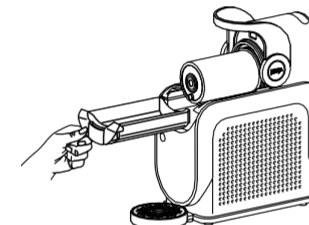
Pentru cele mai bune rezultate, utilizați ciclul de clătire înainte de dezasamblarea și curățarea tuturor componentelor.



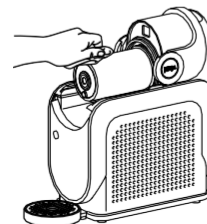
- 1.** Deblocați mânerul tip toartă trăgând în față și scoateți vasul trăgându-l ușor de pe aparat. Asigurați-vă că vasul este înclinat în jos pentru a preveni vărsarea lichidului rămas pe fundul acestuia. Puneți deoparte.



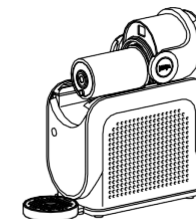
- 2.** Scoateți spirala de pe evaporator. Puneți deoparte.



- 3.** Glisați ușor colectorul de condens din aparat deoarece este posibil să conțină lichid rămas. Puneți deoparte.

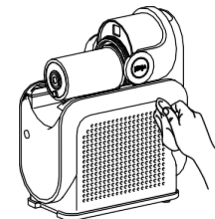


- 4.** Ștergeți aparatul pe dedesubt cu o cârpă igienizată sau cu o cârpă caldă și umedă.



- 5.** Dacă este necesar, scoateți tava de scurgere și/sau apărătoarea gurii de turnare.

- 6.** Spălați de mână toate componentele cu apă caldă cu detergent de vase sau în mașina de spălat vase.



- 7.** Ștergeți baza cu motorul și evaporatorul cu o cârpă igienizată sau cu o cârpă caldă și umedă.

- 8.** Lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a reasambla și/sau depozita aparatul.

NOTĂ:

Unele ingrediente de culoare strălucitoare pot păta ușor vasul. Acest lucru nu afectează performanța aparatului de preparat grănită. Se recomandă spălarea imediat după utilizare pentru a reduce acest lucru la minimum.

CONȚINUT NECESAR DE ZAHĂR

Toate ingredientele trebuie să conțină cel puțin 5 g de zahăr la 100 ml pentru a preveni înghețarea totală. Ingredientele trebuie să nu conțină îndulcitori artificiali.

Alertă privind conținutul redus de zahăr:

În cazul în care conținutul de zahăr al ingredientelor introduse este prea redus, aparatul va detecta acest lucru și va emite o alertă. LED-urile pentru reglarea temperaturii se vor aprinde intermitent pe rând, în ordine descendentă, începând cu LED-ul de sus, LED-urile pentru programe presetate se vor aprinde intermitent iar aparatul va emite un semnal sonor la fiecare minut timp de 15 minute.

Dacă o băutură nu îndeplinește cerința minimă privind cantitatea totală de zahăr:

Adăugați 1-2 linguri de sirop aromat, zahăr, zahăr din curmale, zahăr din cocos, sirop de arțar, sirop de agave, sirop de zahăr sau miere per porție. Combinați zahărul suplimentar cu baza înainte de a o turna în aparat.

Resetați aparatul apăsând pe butonul corespunzător programului presetat. Reporniți apăsând din nou pe butonul corespunzător programului presetat.

NOTĂ: Îndulcitorii artificiali nu vor ajuta la îndeplinirea cerințelor privind cantitatea de zahăr.

Sucul proaspăt obținut prin stoarcere sau presare, cum ar fi suc de mere și portocale, conține suficiente zaharuri care apar natural pentru a se putea transforma în granita în aparat

BĂUTURI DIETETICE ȘI CU CONȚINUT SCĂZUT DE ZAHĂR

Băuturile dietetice și cu conținut redus de zahăr nu permit transformarea în granita când sunt singurul ingredient deoarece o cantitate prea mică de zahăr va împiedica înghețarea corectă a băuturilor. Pentru a vă transforma băuturile preferate dietetice și cu conținut redus de zahăr într-o granita, adăugați și următoarele ingrediente:

CANTITATEA TOTALĂ A BĂUTURII	INGREDIENTE SUPLIMENTARE
700 ml	8,5 g eritritol, 21 ml de suc de lămâie și ¼ linguriță de sare
1400 ml	17 g eritritol, 42 ml de suc de lămâie și ¼ linguriță de sare
170 ml	20,5 g eritritol, 51 ml de suc de lămâie și ¼ linguriță de sare

Ce este eritritolul?

Eritritolul este un îndulcitor cu conținut redus de calorii care oferă un gust similar zahărului fără a afecta semnificativ nivelurile de zahăr din sânge sau a contribui la apariția cariilor dentare. Se utilizează pe scară largă ca înlocuitor de zahăr în diverse produse alimentare și este considerat sigur pentru consum în general. Ca în cazul tuturor componentelor alimentare, se recomandă consumul de eritritol cu moderație, ca parte a unei diete echilibrate.

EXEMPLU DE CONȚINUT DE ZAHĂR:

Declarație nutrițională	per 100 ml	Porție
Energie	235 kJ/55 kcal	
Grăsimi	0,5 g	
Sodiu	26 g	
Carbhidrați	5 g	
din care zaharuri*	0,65 g	Total zaharuri (cantitatea de 5 g cerințele minime)
Proteine	25 mg	
Sare		



INDICAȚII PRIVIND ALCOOLUL

Când utilizați programul presetat Frozen Cocktail (Cocktail înghețat), toate ingredientele deja preparate (vin, bere etc.) trebuie să conțină între 2,8% și 16% alcool.

INDICAȚII PRIVIND ALCOOLUL TARE/BĂUTURILE SPIRTOASE

Pentru a crea cocktailuri înghețate, consultați tabelul de mai jos pentru conținutul maxim de alcool/băuturi spirtoase (vodcă, tequila etc.) din cantitatea totală a băuturii.

CANTITATEA TOTALĂ A BĂUTURII	CANTITATEA RECOMANDATĂ DE ALCOOL (40% ABV)
710 ml	120 ml
1065 ml	175 ml
1420 ml	235 ml
1530 ml	295 ml

Tabelul de mai sus este un ghid pentru încorporarea **DOAR** a băuturilor alcoolice/spirtoase (peste 35%). Când folosiți alte băuturi alcoolice, cum ar fi vin, bere, sprîț sau cocktailuri deja preparate, consultați tabelul de mai jos sau ghidul pentru Granita fără preparare de la pagina 13.

Alertă privind conținutul ridicat de alcool: În cazul în care conținutul de alcool al ingredientelor introduse este prea mare, aparatul va detecta acest lucru și va emite o alertă. LED-urile pentru reglarea temperaturii se vor aprinde intermitent pe rând, în ordine ascendentă, începând cu LED-ul de jos, LED-urile pentru programe presetate se vor aprinde intermitent iar aparatul va emite un semnal sonor la fiecare minut timp de 15 minute.

În cazul în care cantitatea maximă de alcool dintr-o băutură este depășită:

Adăugați 60 ml de apă per porție pentru a dilua ingredientele. Resetați aparatul apăsând pe butonul corespunzător programului presetat. Reporniți apăsând din nou pe butonul corespunzător programului presetat.

NOTĂ: Când folosiți băuturi dietetice sau cu conținut redus de zahăr împreună cu alcool, eritritolul nu este necesar.

PROCENTE DE ZAHĂR



PROCENTE DE ALCOOL



RECOMANDĂRI ȘI SFATURI

Canțitate minimă de ingrediente introduse = 475 ml. Canțitate maximă de ingrediente introduse = 1890 ml.

Pentru curgere optimă, umpleți aparatul până la linia maximă de umplere (1890 ml).



NU adăugați ingrediente fierbinți, gheață sau ingrediente solide, cum ar fi fructe, înghețată sau fructe congelate.



Toate ingredientele trebuie să conțină cel puțin 5 g de zahăr la 100 ml.
Consultați pagina 10 pentru mai multe detalii despre băuturi dietetice și cu conținut redus de zahăr.



Când utilizați programul **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail înghețat), toate ingredientele deja preparate trebuie să conțină între **2,8% și 16% alcool**.
Consultați pagina 11 pentru mai multe detalii.



Pentru cele mai bune rezultate, răciți lichidul (lichidele) înainte de a le introduce în aparat.



Pentru textura ideală, utilizați butoanele pentru reglarea temperaturii.



Pentru o băutură perfect înghețată, răciți paharele înainte de a turna în ele granita preparată.

NOTĂ: Ingredientele congelate în prealabil sunt mai dulci. Vă este teamă că băutura ar putea fi prea dulce? Nu vă faceți griji, gustul său nu va fi la fel de dulce după ce o înghețați și o transformați într-un deliciu înghețat.

TURNAȚI ȘI
SAVURAȚI
GRANITA

GRANITA FĂRĂ PREPARARE

DOAR UMPLEȚI ȘI SELECTAȚI
Adăugați 475 ml - 1890 ml în aparat, apoi selectați programul presetat dorit.



PROGRAM PRESETAT	DURATĂ TOTALĂ	BĂUTURA PREPARATĂ	INSTRUCȚIUNI
SLUSH (Granita) 	2-3 porții 15 minute 4-6 porții 30 minute 6-8 porții 45 minute	Băuturi pentru sportivi, băuturi energizante, ceai cu gheață îndulcit, kombucha, limonadă	Selectați SLUSH (Granita) Programul presetat va începe la nivelul implicit
FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) 	2-3 porții 30 minute 4-6 porții 40 minute 6-8 porții 50 minute	Băuturi slab alcoolizate	Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 3 bare
		Bere (lager, IPA, bitter sour și stout), limonadă cu alcool, cidru	Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 4 bare
		Piña Colada deja preparată, gin și tonic deja preparat, mojito deja preparat, margarita deja preparată	Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 6 bare
		Rom și cola deja preparate, vin (alb, spumant, rosé)	Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 9 bare
FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat) 	2-3 porții 15 minute 4-6 porții 25 minute 6-8 porții 35 minute	Suc de portocale, suc de mango, suc tropical	Selectați FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit
		Suc de mere	Selectați FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 2 bare
		Smoothie-uri deja preparate îmbuteliolate, suc de ananas	Selectați FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 3 bare
		Suc de struguri, suc de rodie	Selectați FROZEN JUICE (Suc de fructe înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit - reglați temperatura până se aprind 5 bare

Pentru băuturi dietetice sau cu conținut redus de zahăr, consultați pagina 10.

IDEI DE COCKTAILURI ÎNGHEȚATE

Combinați și potriviți ingredientele ca un barman în propria casă.



1.

Adăugați alcool



2.

Alegeți un amestec de băuturi

Alege o bază pentru cocteil.

FROZEN COCKTAIL
(Cocktail înghețat)

3.

Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat)

Programul presetat va începe la setarea implicită/optimă. Dacă doriți, ajustați temperatura pentru textura perfectă a băuturii înghețate.

4.

**Serviți.
Decorați dacă doriți
și savurați.**



1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII
adăugați 120 ml	adăugați 240 ml	adăugați 300 ml

- Vodcă
- Gin/gin aromatizat
- Rom/rom aromatizat
- Whisky
- Bourbon
- Tequila
- Pimms

NOTĂ: Când preparați cocktail, consultați paginile 10 și 11 pentru conținutul necesar de zahăr și alcool.

1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII
adăugați 590 ml (în total)	adăugați 1180 ml (în total)	adăugați 1400 ml (în total)

- Cola sau băutură răcoritoare la alegere
- Limonadă
- Tonic
- Suc de fructe proaspete
- Bere de ghimbir

NOTĂ: În cazul în care combinați mixere, asigurați-vă că respectați cantitățile de mai sus.

INSPIRAȚII PENTRU REȚETE TROPICALE



PIÑA COLADA

1. **ALCOOL** / Rom de cocos
2. **MIXER** / Suc de ananas și lapte de cocos
3. Selectați **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail înghețat)
4. **Decorați** cu ananas și cireșe



MOSCOW MULE

1. **ALCOOL** / Vodcă
2. **MIXER** / Bere de ghimbir și suc de limetă după gust
3. Selectați **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail înghețat)
4. **Decorați** cu sferturi de limetă

POTRIVIT PENTRU COPII

GRANITA COLA CU UN SINGUR INGREDIENT

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

INGREDIENTE

PREPARARE: 2 MINUTE

1-3 PORȚII aprox. 34 minute	4-6 PORȚII aprox. 35 minute	6-8 PORȚII aprox. 42 minute
700 ml cola, rece	1400 ml cola, rece	1700 ml cola, rece



UTILIZAȚI UNUL DIN URMĂTOARELE INGREDIENTE LA ALEGERE: Băătură răcoritoare cu portocale, băătură răcoritoare cu lămâie și limetă, cream soda, bere de ghimbir sau orice băătură răcoritoare cu conținut normal de zahăr.

INSTRUCȚIUNI



Turnați cola în vas.



Selectați **SLUSH** (Granita). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.



După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat.

NOTĂ: Pentru informații suplimentare despre băuturile dietetice sau cu conținut redus de zahăr, consultați pagina 10.

SLUSH
(Granita)



POTRIVIT PENTRU COPII

GRANITA COLA DIET CU UN SINGUR INGREDIENT

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

INGREDIENTE

PREPARARE: 5 MINUTE

1-3 PORȚII aprox. 34 minute	4-6 PORȚII aprox. 35 minute	6-8 PORȚII aprox. 42 minute
700 ml cola, rece 8,5 g eritritol 21 ml de suc de lămâie ¼ linguriță de sare	1400 ml cola, rece 17 g eritritol 42 ml de suc de lămâie ¼ linguriță de sare	1700 ml cola, rece 20,5 g eritritol 51 ml de suc de lămâie ¼ linguriță de sare



UTILIZAȚI UNUL DIN URMĂTOARELE INGREDIENTE LA ALEGERE: Băutură răcoritoare cu portocale, băutură răcoritoare cu lămâie și limetă, cream soda, bere de ghimbir sau orice băutură răcoritoare fără zahăr/cu conținut redus de zahăr.

INSTRUCȚIUNI



Într-o carafă mare, amestecați toate ingredientele până se omogenizează și eritritolul se dizolvă complet. Turnați amestecul în vas.



Selecționați **SLUSH** (Granita). Programul presetat va începe la temperatura implicită. Reglați temperatura până se aprinde 1 bară



După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Dacă doriți, reglați temperatura. Serviți imediat.

NOTĂ: Pentru informații suplimentare despre băuturile dietetice, cu conținut redus de zahăr și eritritol, consultați pagina 10.

SLUSH
(Granita)



GRANITA CU FRUCTE TROPICALE

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 12 minute	4-6 PORȚII aprox. 16 minute	6-8 PORȚII aprox. 17 minute
700 ml de suc de fructe tropicale, rece	1400 ml de suc de fructe tropicale, rece	1700 ml de suc de fructe tropicale, rece

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul.



Turnați suc de fructe tropicale în vas.



Selectați **FROZEN JUICE** (Suc de fructe înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.



După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat.

NOTĂ: Pentru a ușura curățarea, **NU** dezactivați programul presetat înainte de a servi toată cantitatea de băutură înghețată.

**FROZEN
JUICE** (Suc
de fructe
înghețat)



CAFÉ FRAPPÉ

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

PREPARARE: 10 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 35 minute	4-6 PORȚII aprox. 41 minute	6-8 PORȚII aprox. 42 minute
350 ml de lapte integral, rece 1 lingură de smântână pentru frișcă 350 ml de cafea neagră, rece 60 g de zahăr fin	700 ml de lapte integral, rece 2 linguri de smântână pentru frișcă 700 ml de cafea neagră, rece 120 g de zahăr fin	850 ml de lapte integral, rece 3 linguri de smântână pentru frișcă 850 ml de cafea neagră, rece 140 g de zahăr fin

GARNITURI (opțional)

Frișcă | Sirop de ciocolată | Sirop de caramel

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul.



Într-o carafă mare, amestecați toate ingredientele până se omogenizează și zahărul se dizolvă complet. Turnați amestecul în vas.



Selectați **FRAPPÉ** (Café Frappé). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.



După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat, cu frișcă și sos de ciocolată sau caramel, după preferințe.



PREPARAȚI BĂUTURA FĂRĂ INGREDIENTE PE BAZĂ DE

LAPTE: Înlocuiți ingredientele pe bază de lapte cu unele alternative care nu sunt bazate pe lapte dacă doriți.

NOTĂ: Serviți băuturile care conțin ingrediente bazate pe lapte în maximum 30 de minute de la finalizarea programului pentru a evita formarea de spumă.



MARGARITA ÎNGHEȚATĂ CU PORTOCALE ROȘII

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 30 minute	4-6 PORȚII aprox. 36 minute	6-8 PORȚII aprox. 50 minute
100 ml de Tequila Blanco 20 ml de Triplu Sec 530 ml de suc de portocale roșii 60 ml de suc proaspăt de limetă 10 g de agave	200 ml de Tequila Blanco 40 ml de Triplu Sec 1060 ml de suc de portocale roșii 120 ml de suc proaspăt de limetă 20 g de agave	230 ml de Tequila Blanco 50 ml de Triplu Sec 1300 ml de suc de portocale roșii 140 ml de suc proaspăt de limetă 30 g de agave

GARNITURI (opțional)

Sferturi de portocale | Felii de limetă | Sare pentru marginea paharului

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul.



Combinați toate ingredientele într-o carafă mare. Turnați amestecul în vas.



Selecți **FROZEN COCKTAIL** (Cocteil înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.



După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat într-un pahar cu margine acoperită cu sare, cu sferturi de portocală și limetă, după preferință.

NOTĂ: Dacă nu aveți suc de portocale roșii, înlocuiți-l cu suc de portocale proaspăt sau cumpărat din magazin.

NOTĂ: Această băutură conține alcool, vă rugăm să o savurați în mod responsabil

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.



FROZEN
COCKTAIL
(Cocktail
înghețat)

GRANITA CU LIMONADĂ ÎNGHEȚATĂ

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 33 minute	4-6 PORȚII aprox. 41 minute	6-8 PORȚII aprox. 46 minute
700 ml de limonadă proaspătă, plată, rece	1400 ml de limonadă proaspătă, plată, rece	1700 ml de limonadă proaspătă, plată, rece



FROZEN JUICE
(Suc de fructe înghețat)

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul.

1. Turnați limonadă proaspătă, plată, în vas.
2. Selectați **FROZEN JUICE** (Suc de fructe înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
3. După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat.

GRANITA CONDIMENTATĂ CU MERE ȘI SCORȚIȘOARĂ

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 15 minute	4-6 PORȚII aprox. 29 minute	6-8 PORȚII aprox. 35 minute
350 ml de suc de mere, rece	700 ml de suc de mere, rece	850 ml de suc de mere, rece
350 ml de bere de ghimbir, rece	700 ml de bere de ghimbir, rece	850 ml de bere de ghimbir, rece
1/2 linguriță de scorțișoară măcinată	1 linguriță de scorțișoară măcinată	2 lingurițe de scorțișoară măcinată



RECOMANDARE: Dacă nu vă place scorțișoara, omiteți-o pentru un rezultat la fel de delicios.

FROZEN JUICE
(Suc de fructe înghețat)

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul.

1. Combinați toate ingredientele într-o carafă mare. Turnați toate ingredientele în vas.
2. Selectați **FROZEN JUICE** (Suc de fructe înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
3. După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat.

MILKSHAKE CU CAMEL SĂRAT

POTRIVIT PENTRU COPII

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 30 minute	4-6 PORȚII aprox. 36 minute	6-8 PORȚII aprox. 42 minute
650 ml de lapte integral, rece 75 g de sirop de caramel 2 lingurițe de smântână pentru frișcă 2 lingurițe de extract de vanilie 1/2 linguriță de sare de mare	1350 ml de lapte integral, rece 150 g de sirop de caramel 3 lingurițe de smântână pentru frișcă 1 1/2 lingurițe de extract de vanilie 1 linguriță de sare de mare	1650 ml de lapte integral, rece 175 g de sirop de caramel 3 1/2 lingurițe de smântână pentru frișcă 2 linguri de extract de vanilie 1 1/2 lingurițe de sare de mare

GARNITURI (opțional)

Frișcă | Sirop de caramel | Bomboane mici decorative

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și utilizare.

1.

Amestecați toate ingredientele într-o carafă mare. Turnați amestecul în vas.
2.

Selectați **MILKSHAKE**. Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
3.

După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat, cu frișcă, sirop de caramel și bomboane mici decorative, după preferințe.



PREPARAȚI BĂUTURA FĂRĂ INGREDIENTE PE BAZĂ DE LAPTE: Înlocuiți ingredientele pe bază de lapte cu unele alternative care nu sunt bazate pe lapte dacă doriți.

NOTĂ: Pentru a ușura curățarea, **NU** dezactivați programul presetat înainte de a servi toată cantitatea de băutură înghețată.

RECOMANDARE: Când utilizați programul presetat **Milkshake** sau **Frappé**, turnați conținutul în recipiente în maximum 30 de minute de la încheierea programului presetat pentru a evita formarea de spumă.



MILKSHAKE DE VANILIE FĂRĂ PRODUSE LACTATE

PREPARARE: 10 MINUTE



RECOMANDARE PENTRU VARIANTA FĂRĂ PRODUSE LACTATE:
Pentru cel mai bun gust, recomandăm laptele de ovăz sau de migdale (nu varianta barista)

NOTĂ: Serviți băuturile care conțin ingrediente bazate pe lapte în maximum 30 de minute de la finalizarea programului pentru a evita formarea de spumă.

MILKSHAKE

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul și utilizarea acestuia.

1. Într-o carafă mare, amestecați toate ingredientele până se omogenizează și zahărul se dizolvă complet.
2. Turnați amestecul în vas.
3. Selectați **MILKSHAKE**. Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
4. După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat, cu frișcă, sirop de ciocolată și bomboane mici decorative, după preferințe.

FROZEN COCKTAIL
(Cocktail înghețat)

SPRITZ APERITIV CU PORTOCAL ÎNGHEȚAT

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 17 minute	4-6 PORȚII aprox. 26 minute	6-8 PORȚII aprox. 30 minute
250 ml de bitter aperitiv italian	500 ml de bitter aperitiv italian	600 ml de bitter aperitiv italian
250 ml de vin spumant	500 ml de vin spumant	600 ml de vin spumant
200 ml de suc de portocale	400 ml de suc de portocale	500 ml de suc de portocale



GARNITURI (opțional)

Sferturi de portocale | Căpșuni

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul și utilizarea acestuia.

1. Turnați toate ingredientele în vas.
2. Selectați **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
3. După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat cu sferturi de portocale și căpșuni, după gust.

RECOMANDARE: Pentru a obține o băutură nealcoolică, înlocuiți bitterul aperitiv italian și vinul spumant cu produse alternative cu 0% alcool.

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.

Această rețetă conține alcool, **vă rugăm să consumați alcool în mod responsabil.**

COCKTAIL CU GIN ȘI SOC

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 35 minute	4-6 PORȚII aprox. 37 minute	6-8 PORȚII aprox. 39 minute
750 ml de gin tonic deja preparat	1250 ml de gin tonic deja preparat	1500 ml de gin tonic deja preparat
100 ml de sirop de soc	200 ml de sirop de soc	250 ml de sirop de soc



GARNITURI (opțional)

Sferturi de lămâie

RECOMANDARE: Pentru o băutură nealcoolică, înlocuiți ginul cu tonic cu varianta cu 0% alcool

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.

Această rețetă conține alcool, **vă rugăm să consumați alcool în mod responsabil.**

FROZEN
COCKTAIL
(Cocktail
înghețat)

FROSÉ

PREPARARE: 15 MINUTE + TIMPUL NECESAR PENTRU MARINAREA CĂPȘUNILOR

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 21 minute	4-6 PORȚII aprox. 22 minute	6-8 PORȚII aprox. 30 minute
200 g de căpșuni, feliate	400 g de căpșuni, feliate	500 g de căpșuni, feliate
75 g de zahăr fin	150 g de zahăr fin	170 g de zahăr fin
500 ml de vin rosé, rece	1000 ml de vin rosé, rece	1200 ml de vin rosé, rece



GARNITURI (opțional)

Căpșuni

RECOMANDARE: Pentru o băutură nealcoolică, înlocuiți vinul rosé cu varianta cu 0% alcool.

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.

Această rețetă conține alcool, **vă rugăm să consumați alcool în mod responsabil.**

FROZEN
COCKTAIL
(Cocktail
înghețat)

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul și utilizarea acestuia.

- Într-o carafă mare, amestecați căpșunile tăiate felii cu zahărul. Puneți amestecul în frigider și lăsați-l să stea cel puțin 1 oră sau peste noapte. După ce s-a răcit, adăugați vinul rosé în carafa cu amestecul de căpșuni cu zahăr.
- Cu ajutorul unui blender, mixați toate ingredientele până obțineți un amestec fin. Strecurați amestecul pentru a îndepărta sâmburii căpșunilor.
- Turnați amestecul în vas.
- Selectați **FROZEN COCKTAIL** (Cocktail înghețat). Programul presetat va porni de la temperatura implicită/optimă pentru textura ideală. Dacă doriți, reglați temperatura.
- După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat cu căpșuni, după cum doriți.

SANGRIA ÎNGHEȚATĂ

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 20 minute	4-6 PORȚII aprox. 24 minute	6-8 PORȚII aprox. 32 minute
500 ml de vin roșu 175 ml de suc de portocale 25 g de agave	1000 ml de vin roșu 350 ml de suc de portocale 50 g de agave	1200 ml de vin roșu 440 ml de suc de portocale 65 g de agave



GARNITURI (opțional)

Sferturi de portocale | Căpșuni | Măr feliat

RECOMANDARE: Pentru o băutură nealcoolică, înlocuiți vinul roșu cu varianta cu 0% alcool

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.

Această băutură conține alcool, **vă rugăm să consumați alcool în mod responsabil.**

FROZEN
COCKTAIL
(Cocktail
înghețat)

BĂUTURĂ RĂCORITOARE ÎNGHEȚATĂ CU PIMMS

PREPARARE: 5 MINUTE

INGREDIENTE

1-3 PORȚII aprox. 22 minute	4-6 PORȚII aprox. 30 minute	6-8 PORȚII aprox. 38 minute
600 ml de Pimms și limonadă deja preparată 200 ml de limonadă plată	1000 ml de Pimms și limonadă deja preparată 400 ml de limonadă plată	1200 ml de Pimms și limonadă deja preparată 500 ml de limonadă plată



GARNITURI (opțional)

Căpșuni | Sferturi de portocală | Felii de castravete

NOTĂ: Pentru indicații privind alcoolul, consultați pagina 11.

Această rețetă conține alcool, **vă rugăm să consumați alcool în mod responsabil.**

FROZEN
COCKTAIL
(Cocktail
înghețat)

INSTRUCȚIUNI

Înainte de a începe prepararea băuturii, consultați paginile 6 și 7 pentru informații despre asamblare și interacțiunea cu aparatul și utilizarea acestuia.

- Turnați toate ingredientele în vas.
- Utilizați butonul principal pentru a selecta **FROZEN COCKTAIL** (Cocktailînghețat). Utilizați săgețile pentru a selecta textura dorită. Apăsăți pe butonul principal pentru a porni programul.
- După ce băutura înghețată ajunge la temperatura optimă, aparatul va emite un semnal sonor. Serviți imediat cu căpșuni, sferturi de portocale și felii de castravete, după gust.

CREAȚI-VĂ PROPRIA GRANITA

cu băuturi preparate

ALEGEȚI O REȚETĂ	ALEGEȚI AROMA 1 ȘI CANTITATEA DE SERVIRE CORESPUNZĂTOARE ÎN VAS				ALEGEȚI AROMA 2 ȘI CANTITATEA DE SERVIRE CORESPUNZĂTOARE ÎN VAS				Selectați SLUSH (Granita). Programul presetat va începe la nivelul implicit.
COMBINAȚIE DE AROME	AROMA 1	1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII	AROMA 2	2-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII	
CEAI CU GHEAȚĂ ȘI PIERSICI	Ceai cu gheață	470 ml	950 ml	1.175 ml	Suc de piersici	235 ml	470 ml	650 ml	
CEAI CU GHEAȚĂ ȘI RODIE					Suc de rodie				
CEAI CU GHEAȚĂ ȘI ANANAS					Suc de ananas				
CEAI CU GHEAȚĂ ȘI FRUCTUL PASIUNII					Suc de fructul pasiunii				
CEAI CU GHEAȚĂ ȘI MANGO					Suc de mango				
LIMONADĂ CU MANGO	Limonadă	470 ml	950 ml	1.175 ml	Suc de mango	235 ml	470 ml	650 ml	
LIMONADĂ CU PIERSICĂ					Suc de piersici				
CEAI DE LĂMÂIE CU GHEAȚĂ					Ceai cu gheață îndulcit				
LIMONADĂ CU PORTOCALĂ					Suc de portocale				
PORTOCALĂ CU MERIȘOARE	Suc de portocale				Suc de merișoare				

CREAȚI-VĂ PROPRIUL COCKTAIL ÎNGHEȚAT

cu suc sau sifon și alcool

ALEGEȚI O REȚETĂ		ADĂUGAȚI SUC ÎN FUNCȚIE DE CANTITATEA DE SERVIRE ÎN VAS				ADĂUGAȚI ALCOOL ÎN FUNCȚIE DE CANTITATEA DE SERVIRE ÎN VAS			
REȚETĂ	SUC	1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII	ALCOOL	1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII	Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit/optim.
Bellini	Suc de piersici	600 ml	1,2 l	1,6 l	Șampanie sau prosecco	120 ml	240 ml	315 ml	
Șurubelniță	Suc de portocale				Vodcă				
Greyhound	Suc de grapefruit				Gin				
Bloody Mary	Suc de roșii				Vodcă				
Cidru cu whisky și scorțișoară	Cidru de mere				Whisky cu scorțișoară				

ALEGEȚI O REȚETĂ		ADĂUGAȚI O BĂUTURĂ RĂCORITOARE ÎN FUNCȚIE DE CANTITATEA DE SERVIRE ÎN VAS			ADĂUGAȚI ALCOOL ÎN FUNCȚIE DE CANTITATEA DE SERVIRE ÎN VAS			
REȚETĂ	BĂUTURĂ RĂCORITOARE	1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII	ALCOOL	1-3 PORȚII	4-6 PORȚII	6-8 PORȚII
Cola cu whisky	Cola	600 ml	1,2 l	1,6 l	Whisky	120 ml	240 ml	315 ml
Rom și cola	Cola				Rom			
Paloma	Suc de grapefruit				Tequila			
Ghimbir cu whisky	Bere de ghimbir				Whisky			
Limonadă cu alcool	Limonadă				Vodcă			
Dark & Stormy	Bere de ghimbir				Rom			
Selectați FROZEN COCKTAIL (Cocktail înghețat) Programul presetat va începe la nivelul implicit/optim.								

CREAȚI-VĂ PROPRIUL MILKSHAKE ȘI FRAPPÉ

cu sirop, lapte praf, lapte cu arome și băuturi pe bază de cafea cumpărate din magazin

1-3 PORȚII		4-6 PORȚII		6-8 PORȚII		AMESTECAȚI		TURNAȚI		SERVIȚI			
SIROPURI/SOSURI AROMATIZATE		600 ml de lapte integral 2 linguri de smântână pentru frișcă 1 linguriță de extract de vanilie 2 linguri de zahăr tos 2 linguri de sirop/sos aromat		1,2 l de lapte integral 4 lingurițe de smântână pentru frișcă 2 lingurițe de extract de vanilie 4 linguri de zahăr tos 4 linguri de sirop/sos aromat		1,6 l de lapte integral 6 lingurițe de smântână pentru frișcă 1 linguriță de extract de vanilie 6 linguri de zahăr tos 6 linguri de sirop/sos aromat		Într-o carafă, amestecați toate ingredientele până se omogenizează.		Turnați amestecul în aparat, selectați MILKSHAKE și reglați temperatura după cum doriți. Recomandăm între 2 și 3 bare pentru un rezultat optim.		Serviți și savurați.	
		INSPIRAȚIE DE AROMĂ Căpșuni, caramel, ciocolată											
LAPTE PRAF CU AROME		3-4 linguri de pudră pentru băuturi 600 ml de lapte integral 2 linguri de smântână pentru frișcă		6-8 linguri de pudră pentru băuturi 1,2 l de lapte integral 4 linguri de smântână pentru frișcă		8-10 linguri de pudră pentru băuturi 1,6 l de lapte integral 6 linguri de smântână pentru frișcă							
		INSPIRAȚIE DE AROMĂ Lapte cu ciocolată, lapte cu căpșuni, lapte cu banane											
LAPTE CU AROME		600 ml de lapte cu arome 2 linguri de smântână pentru frișcă		1,2 l de lapte cu arome 4 linguri de smântână pentru frișcă		1,6 l de lapte cu arome 6 linguri de smântână pentru frișcă				Turnați amestecul în aparat, selectați FRAPPÉ (Café Frappé) și reglați temperatura după cum doriți.			
		INSPIRAȚIE DE AROMĂ Lapte cu ciocolată, lapte cu căpșuni, lapte cu banane											
BĂUTURI PE BAZĂ DE CAFEA CUMPĂRATE DIN MAGAZIN		600 ml de băutură pe bază de cafea cumpărată din magazin 2 linguri de smântână pentru frișcă		1,2 l de băutură pe bază de cafea cumpărată din magazin 4 linguri de smântână pentru frișcă		1,6 l de băutură pe bază de cafea cumpărată din magazin 6 linguri de smântână pentru frișcă							
		INSPIRAȚIE DE AROMĂ Café frappé, mocha, băuturi pe bază de cafea cu gheață îndulcite, cappuccino, latte, macchiato, latte matcha îmbuteliate, cumpărate din magazin											

NINJA SLUSHi

APARAT PENTRU PREPARAREA DE BĂUTURI ÎNGHEȚATE

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

NINJA este o marcă comercială înregistrată în Regatul Unit deținută de SharkNinja Operating LLC.

FS301UK_IG_10Recipe_MP_250317_Mv1