

**taurus**  
**ICE FLOW**  
Recipe Book





**taurus**

# ICE FLOW

## SL2600

<b>ES</b>	RECETAS	3
<b>EN</b>	RECIPES	9
<b>FR</b>	RECETTES	15
<b>PT</b>	RECEITAS	21
<b>IT</b>	RICETTE	27
<b>CA</b>	RECEPTES	33
<b>DE</b>	REZEPTTE	39
<b>NL</b>	RECEPTEN	45
<b>RO</b>	REȚETE	51
<b>PL</b>	PRZEPISY	57
<b>BG</b>	РЕЦЕПТИ	63
<b>EL</b>	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	69
<b>RU</b>	РЕЦЕПТЫ	75
<b>DA</b>	OPSKRIFTER	81
<b>NO</b>	OPPSKRIFTER	87
<b>SV</b>	RECEPT	93
<b>FI</b>	RESEPTIT	99
<b>TR</b>	TÜRKÇE	105
<b>HU</b>	RECEPTEK	111
<b>AR</b>	وصفات	117



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## HELADO CLÁSICO DE NATA

Una base rica y suave similar al helado cremoso.

### INGREDIENTES

600 g de nata espesa (mínimo 35 % de contenido graso)

400 g de leche entera

200 g de azúcar glas (azúcar en polvo)

### PREPARACIÓN

1. Mezclar la nata espesa, la leche y el azúcar glas en una jarra.
2. Bate enérgicamente hasta que el azúcar se disuelva por completo y la mezcla quede homogénea.
3. Vierta la mezcla en el recipiente de la máquina de granizados.
- 4 Volumen total: aproximadamente 1 litro (no sobrepasar la línea máxima).

### AJUSTES DE LA MÁQUINA

Tiempo estimado: 35 minutos

Sugerencia de programa: HELADO (-6 °C)

### CONSEJO DEL CHEF

*Para darle un toque de vainilla, añada 1 cucharadita de extracto de vainilla o pasta de vainilla durante la fase de mezcla.*



## CAFÉ FRAPPÉ

El estimulante perfecto. Frío, cremoso y con cafeína.

### INGREDIENTES

750 ml de café preparado (instantáneo o filtrado, enfriado)

750 ml de leche entera

130 g de azúcar glas (azúcar en polvo)

4 cucharadas de nata líquida

### PREPARACIÓN

1. Prepare primero el café y déjelo enfriar (no utilice café caliente).
2. Mezcle el café, la leche, la nata para montar y el azúcar en una jarra.
3. Remueve bien hasta que no queden gránulos de azúcar.
4. Viértalo en el recipiente de la máquina de granizados.
5. Volumen total: aproximadamente 1,6 litros.

### AJUSTES DE LA MÁQUINA

Tiempo estimado: 45 minutos

Sugerencia de programa: FRAPPÉ (-4 °C)

### CONSEJO DEL CHEF

*¡Corónalo con nata montada y un chorrito de salsa de caramelo antes de servirlo!*



## BATIDO DE CHOCOLATE

Un éxito entre los niños.  
Cremoso y delicioso sabor a chocolate.

### INGREDIENTES

- 1 litro de leche entera
- 200 g de leche condensada
- 6 cucharadas de cacao en polvo (sin azúcar o azucarado, según prefieras)

### PREPARACIÓN

1. Vierta la leche y la leche condensada en una jarra grande.
2. Añada el cacao en polvo.
3. Mezclar bien: el cacao en polvo puede ser difícil de mezclar a mano. Se recomienda utilizar una batidora de mano para asegurarse de que no queden grumos secos de cacao.
4. Vierta la mezcla de chocolate homogénea en la máquina.

### AJUSTES DE LA MÁQUINA

- Tiempo estimado: 42 minutos
- Sugerencia de programa: BATIDO (-3 °C)

### CONSEJO DEL CHEF

*El uso de leche condensada aporta una textura aterciopelada que no se consigue con el azúcar normal.*



## GRANIZADO CLÁSICO DE LIMÓN

Refrescante, sencillo y perfecto para los días calurosos.

### INGREDIENTES

1600 ml de refresco de limón (por ejemplo, Fanta Limón, Sprite o cualquier marca genérica)

### PREPARACIÓN

1. Eliminar la espuma (opcional, pero recomendable): si el refresco tiene mucho gas, viértelo primero en una jarra y déjalo reposar un minuto para que se asiente el exceso de espuma.
2. Vierta el líquido directamente en el recipiente de la máquina de granizados.
3. Volumen total: 1,6 litros (no llenar más allá de la línea MAX).

### AJUSTES DE LA MÁQUINA

Tiempo estimado: 45 minutos

Sugerencia de programa: GRANIZADO (-2 °C)

### CONSEJO DEL CHEF

*Decora con una rodaja de limón fresco o una ramita de menta para darle un toque profesional.*



## SANGRÍA HELADA

Una delicia festiva para adultos.

### INGREDIENTES

1500 ml de sangría embotellada (por ejemplo, de la marca Don Simón)

### PREPARACIÓN

1. Vierta la sangría directamente en el recipiente de la máquina de granizados.
2. Asegúrese de que el nivel del líquido se encuentre entre las líneas mínima y máxima.

### AJUSTES DE LA MÁQUINA

Tiempo estimado: 70 minutos\*

Sugerencia de programa: GRANIZADO CON ALCOHOL (-7 °C)

\* Nota sobre el tiempo: Notará que esta receta tarda más (70 minutos) que las demás. Esto se debe a que el alcohol actúa como anticongelante, por lo que se necesitan temperaturas más bajas y más tiempo para conseguir la textura granizada.

¡Tenga paciencia, vale la pena esperar!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## CLASSIC CREAM ICE CREAM

A rich, smooth base similar to soft-serve.

### INGREDIENTS

600 g Heavy Cream (minimum 35% fat content)

400 g Whole Milk

200 g Icing Sugar (Powdered Sugar)

### PREPARATION

1. Combine the heavy cream, milk, and icing sugar in a pitcher.
2. Whisk vigorously until the sugar is fully dissolved and the mixture is smooth.
3. Pour the mixture into the Slushie Machine container.
- 4 Total Volume: Approx. 1 Liter (Do not exceed Max line).

### MACHINE SETTINGS

Estimated Time: 35 Minutes

Program Suggestion: ICE CREAM (-6°C)

### CHEF'S TIP

*For a vanilla twist, add 1 teaspoon of vanilla extract or vanilla bean paste during the mixing stage.*



## COFFEE FRAPPÉ

The perfect pick-me-up. Cold, creamy, and caffeinated.

### INGREDIENTS

750 ml Prepared Coffee (Instant or Brewed, cooled)

750 ml Whole Milk

130 g Icing Sugar (Powdered Sugar)

4 tbsp Whipping Cream (Liquid)

### PREPARATION

1. Prepare the coffee first and allow it to cool down (do not use hot coffee).
2. Mix the coffee, milk, whipping cream, and sugar in a pitcher.
3. Stir well until no sugar granules remain.
4. Pour into the Slushie Machine container.
5. Total Volume: Approx. 1.6 Liters.

### MACHINE SETTINGS

Estimated Time: 45 Minutes

Program Suggestion: FRAPPÉ (-4°C)

### CHEF'S TIP

*¡Top with whipped cream and a drizzle of caramel sauce before serving!*



## CHOCOLATE MILKSHAKE

A hit with the kids. Creamy, chocolatey goodness.

### INGREDIENTS

1 Liter Whole Milk

200 g Condensed Milk

6 tbsp Cocoa Powder (Unsweetened or Sweetened, depending on preference)

### PREPARATION

1. Pour the milk and condensed milk into a large pitcher.

2. Add the cocoa powder.

3. Blend well: Cocoa powder can be hard to mix by hand. Using a hand blender is recommended to ensure there are no dry lumps of cocoa.

4. Pour the smooth chocolate mixture into the machine.

### MACHINE SETTINGS

Estimated Time: 42 Minutes

Program Suggestion: MILKSHAKE (-3°C)

### CHEF'S TIP

*Using condensed milk adds a velvety texture that regular sugar cannot achieve.*



## CLASSIC LEMON SLUSH

Refreshing, simple, and perfect for hot days.

### INGREDIENTS

1600 ml Lemon Soda (e.g., Fanta Lemon, Sprite, or generic brand)

### PREPARATION

1. Defoam (Optional but recommended): If the soda is very carbonated, pour it into a pitcher first and let it sit for a minute to let the excess foam settle.
2. Pour the liquid directly into the Slushie Machine container.
3. Total Volume: 1.6 Liters (Do not fill past the MAX line).

### MACHINE SETTINGS

Estimated Time: 45 Minutes

Program Suggestion: SLUSHIE (-2°C)

### CHEF'S TIP

*Garnish with a fresh slice of lemon or a sprig of mint for a professional look.*



## FROZEN SANGRIA

A festive adult treat.

### INGREDIENTS

1500 ml Bottled Sangria (e.g., Don Simón brand)

### PREPARATION

1. Pour the Sangria directly into the Slushie Machine container.
2. Ensure the liquid level is between the Min and Max lines.

### MACHINE SETTINGS

Estimated Time: 70 minutes\*

Program Suggestion: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Note on Timing: You will notice this recipe takes longer (70 minutes) than the others. This is because alcohol acts as an antifreeze, requiring lower temperatures and more time to achieve the slush texture.

¡Be patient—it's worth the wait!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## CRÈME GLACÉE CLASSIQUE

Une base riche et onctueuse similaire à celle d'une glace à l'italienne.

### INGRÉDIENTS

600 g de crème épaisse (minimum 35 % de matière grasse)

400 g de lait entier

200 g de sucre glace (sucre en poudre)

### PRÉPARATION

1. Mélanger la crème épaisse, le lait et le sucre glace dans un pichet.
2. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que le mélange soit lisse.
3. Verser le mélange dans le récipient de la machine à granités.
- 4 Volume total : environ 1 litre (ne pas dépasser la ligne maximale).

### RÉGLAGES DE LA MACHINE

Durée estimée : 35 minutes

Suggestion de programme : GLACE (-6 °C)

### CONSEIL DU CHEF

*Pour une touche vanillée, ajoutez 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou de pâte de gousse de vanille pendant le mélange.*



## CAFÉ FRAPPÉ

Le remontant idéal. Froid, crémeux et caféiné.

### INGRÉDIENTS

750 ml de café préparé (instantané ou infusé, refroidi)

750 ml de lait entier

130 g de sucre glace (sucre en poudre)

4 cuillères à soupe de crème fouettée (liquide)

### PRÉPARATION

1. Préparez d'abord le café et laissez-le refroidir (n'utilisez pas de café chaud).
2. Mélangez le café, le lait, la crème fouettée et le sucre dans un pichet.
3. Remuez bien jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grains de sucre.
4. Versez dans le récipient de la machine à granités.
5. Volume total : environ 1,6 litre.

### RÉGLAGES DE LA MACHINE

Durée estimée : 45 minutes

Programme suggéré : FRAPPÉ (-4 °C)

### CONSEIL DU CHEF

*Garnissez de crème fouettée et d'un filet de sauce caramel avant de servir !*



## MILKSHAKE AU CHOCOLAT

Un succès auprès des enfants. Crémeux et chocolaté à souhait.

### INGRÉDIENTS

1 litre de lait entier

200 g de lait concentré

6 cuillères à soupe de cacao en poudre (non sucré ou sucré, selon vos préférences)

### PRÉPARATION

1. Versez le lait et le lait concentré dans un grand pichet.

2. Ajoutez le cacao en poudre.

3. Mélangez bien : la poudre de cacao peut être difficile à mélanger à la main. Il est recommandé d'utiliser un mixeur plongeant pour éviter la formation de grumeaux de cacao secs.

4. Versez le mélange chocolaté lisse dans la machine.

### RÉGLAGES DE LA MACHINE

Durée estimée : 42 minutes

Suggestion de programme : MILKSHAKE (-3 °C)

### CONSEIL DU CHEF

*L'utilisation de lait concentré ajoute une texture veloutée que le sucre ordinaire ne permet pas d'obtenir.*



## GRANITÉ CLASSIQUE AU CITRON

Rafraîchissant, simple et parfait pour les journées chaudes.

### INGRÉDIENTS

1600 ml de soda au citron (par exemple, Fanta Lemon, Sprite ou une marque générique)

### PRÉPARATION

1. Éliminer la mousse (facultatif mais recommandé) : si le soda est très gazéifié, versez-le d'abord dans un pichet et laissez reposer une minute pour que l'excès de mousse se dépose.
2. Versez le liquide directement dans le récipient de la machine à granités.
3. Volume total : 1,6 litre (ne pas dépasser la ligne MAX).

### RÉGLAGES DE LA MACHINE

Durée estimée : 45 minutes

Programme suggéré : SLUSHIE (-2 °C)

### CONSEIL DU CHEF

*Garnissez d'une tranche de citron frais ou d'un brin de menthe pour un rendu professionnel.*



## SANGRIA GLACÉE

Une gourmandise festive pour adultes.

### INGRÉDIENTS

1500 ml de sangria en bouteille (par exemple, de la marque Don Simón)

### PRÉPARATION

1. Versez la sangria directement dans le récipient de la machine à granités.
2. Assurez-vous que le niveau de liquide se situe entre les lignes Min et Max.

### RÉGLAGES DE LA MACHINE

Durée estimée : 70 minutes\*

Suggestion de programme : SLUSHIE ALCOOLISÉ (-7 °C)

\* Remarque sur la durée : vous remarquerez que cette recette prend plus de temps (70 minutes) que les autres. Cela s'explique par le fait que l'alcool agit comme un antigel, ce qui nécessite des températures plus basses et plus de temps pour obtenir la texture granuleuse souhaitée.

Soyez patient, cela en vaut la peine !



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## GELADO DE NATAS CLÁSSICO

Uma base rica e suave semelhante ao gelado cremoso.

### INGREDIENTES

600 g de natas (mínimo 35% de teor de gordura)

400 g de leite integral

200 g de açúcar em pó

### PREPARAÇÃO

1. Misture o creme de leite, o leite e o açúcar de confeiteiro numa jarra.
2. Bata vigorosamente até que o açúcar esteja totalmente dissolvido e a mistura fique homogénea.
3. Despeje a mistura no recipiente da máquina de slushie.
- 4 Volume total: aproximadamente 1 litro (não exceda a linha máxima).

### CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

Tempo estimado: 35 minutos

Sugestão do programa: GELADO (-6 °C)

### DICA DO CHEF

*Para dar um toque de baunilha, adicione 1 colher de chá de extrato de baunilha ou pasta de baunilha durante a mistura.*



## CAFÉ FRAPPÉ

A bebida perfeita para se animar. Fria, cremosa e com cafeína.

### INGREDIENTES

750 ml de café preparado (instantâneo ou coado, arrefecido)

750 ml de leite integral

130 g de açúcar em pó

4 colheres de sopa de natas para bater (líquidas)

### PREPARAÇÃO

1. Prepare primeiro o café e deixe arrefecer (não use café quente).
2. Misture o café, o leite, as natas e o açúcar numa jarra.
3. Mexa bem até que não haja mais grânulos de açúcar.
4. Despeje no recipiente da máquina de slushie.
5. Volume total: aproximadamente 1,6 litros.

### CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

Tempo estimado: 45 minutos

Sugestão de programa: FRAPPÉ (-4 °C)

### DICA DO CHEF

*Cubra com chantilly e um fio de calda de caramelo antes de servir!*



## MILKSHAKE DE CHOCOLATE

Um sucesso entre as crianças. Cremoso e delicioso, com sabor a chocolate.

### INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 200 g de leite condensado
- 6 colheres de sopa de cacau em pó (sem açúcar ou adoçado, dependendo da preferência)

### PREPARAÇÃO

1. Despeje o leite e o leite condensado em uma jarra grande.
2. Adicione o cacau em pó.
3. Misture bem: o cacau em pó pode ser difícil de misturar à mão. Recomenda-se usar uma varinha mágica para garantir que não fiquem grumos secos de cacau.
4. Despeje a mistura de chocolate homogênea na máquina.

### CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

- Tempo estimado: 42 minutos
- Sugestão de programa: MILKSHAKE (-3 °C)

### DICA DO CHEF

*A utilização de leite condensado confere uma textura aveludada que o açúcar normal não consegue alcançar.*



## SLUSH DE LIMÃO CLÁSSICO

Refrescante, simples e perfeito para dias quentes.

### INGREDIENTES

1600 ml de refrigerante de limão (por exemplo, Fanta Limão, Sprite ou marca genérica)

### PREPARAÇÃO

1. Remova a espuma (opcional, mas recomendado): se o refrigerante estiver muito gaseificado, despeje-o primeiro em uma jarra e deixe descansar por um minuto para que o excesso de espuma assente.
2. Despeje o líquido diretamente no recipiente da máquina de raspadinha.
3. Volume total: 1,6 litros (não encha além da linha MAX).

### CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

Tempo estimado: 45 minutos

Sugestão de programa: SLUSHIE (-2 °C)

### DICA DO CHEF

*Decore com uma fatia de limão fresco ou um raminho de hortelã para um acabamento profissional.*



## SANGRIA GELADA

Uma delícia festiva para adultos.

### INGREDIENTES

1500 ml de sangria engarrafada (por exemplo, da marca Don Simón)

### PREPARAÇÃO

1. Deite a sangria diretamente no recipiente da máquina de granizados.
2. Certifique-se de que o nível do líquido está entre as linhas Mín. e Máx.

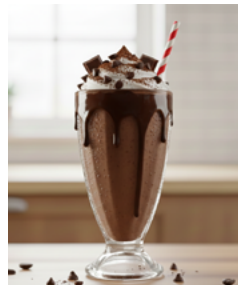
### CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

Tempo estimado: 70 minutos\*

Sugestão de programa: SLUSHIE COM ÁLCOOL (-7 °C)

\* Nota sobre o tempo: irá notar que esta receita demora mais tempo (70 minutos) do que as outras. Isto deve-se ao facto de o álcool atuar como anticongelante, exigindo temperaturas mais baixas e mais tempo para obter a textura granitada.

Seja paciente, vale a pena esperar!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## GELATO CLASSICO ALLA CREMA

Una base ricca e cremosa simile al gelato soft.

### INGREDIENTI

600 g di panna fresca (contenuto minimo di grassi 35%)

400 g di latte intero

200 g di zucchero a velo

### PREPARAZIONE

1. Unire la panna fresca, il latte e lo zucchero a velo in una brocca.
2. Sbattere energicamente fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto e il composto sarà omogeneo.
3. Versare il composto nel contenitore della macchina per granite.
- 4 Volume totale: circa 1 litro (non superare la linea massima).

### IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Tempo stimato: 35 minuti

Suggerimento del programma: GELATO (-6 °C)

### CONSIGLIO DELLO CHEF

*Per un tocco di vaniglia, aggiungere 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o pasta di vaniglia durante la fase di miscelazione.*



## CAFFÈ FRAPPÉ

Il perfetto stimolante. Freddo, cremoso e ricco di caffeina.

### INGREDIENTI

750 ml di caffè preparato (istantaneo o filtrato, raffreddato)

750 ml di latte intero

130 g di zucchero a velo

4 cucchiaini di panna da montare (liquida)

### PREPARAZIONE

1. Preparare prima il caffè e lasciarlo raffreddare (non usare caffè caldo).
2. Mescolare il caffè, il latte, la panna da montare e lo zucchero in una brocca.
3. Mescolare bene fino a quando non rimangono granelli di zucchero.
4. Versare il composto nel contenitore della macchina per granite.
5. Volume totale: circa 1,6 litri.

### IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Tempo stimato: 45 minuti

Programma consigliato: FRAPPÉ (-4 °C)

### CONSIGLIO DELLO CHEF

*Guarnisci con panna montata e una spruzzata di salsa al caramello prima di servire!*



## MILKSHAKE AL CIOCCOLATO

Un successo tra i bambini. Cremoso e deliziosamente cioccolatoso.

### INGREDIENTI

1 litro di latte intero

200 g di latte condensato

6 cucchiaini di cacao in polvere (non zuccherato o zuccherato, a seconda delle preferenze)

### PREPARAZIONE

1. Versare il latte e il latte condensato in una brocca capiente.

2. Aggiungere il cacao in polvere.

3. Mescolare bene: il cacao in polvere può essere difficile da mescolare a mano. Si consiglia di utilizzare un frullatore a immersione per assicurarsi che non rimangano grumi secchi di cacao.

4. Versare il composto di cioccolato omogeneo nella macchina.

### IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Tempo stimato: 42 minuti

Programma consigliato: MILKSHAKE (-3 °C)

### CONSIGLIO DELLO CHEF

*L'uso del latte condensato conferisce una consistenza vellutata che lo zucchero normale non è in grado di ottenere.*



## GRANITA AL LIMONE CLASSICA

Rinfrescante, semplice e perfetto per le giornate calde.

### INGREDIENTI

1600 ml di limonata (ad es. Fanta Lemon, Sprite o marca generica)

### PREPARAZIONE

1. Eliminare la schiuma (facoltativo ma consigliato): se la bibita è molto gassata, versarla prima in una brocca e lasciarla riposare per un minuto affinché la schiuma in eccesso si depositi.
2. Versare il liquido direttamente nel contenitore della macchina per granita.
3. Volume totale: 1,6 litri (non riempire oltre la linea MAX).

### IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Tempo stimato: 45 minuti

Programma consigliato: SLUSHIE (-2 °C)

### CONSIGLIO DELLO CHEF

*Guarnire con una fetta di limone fresco o un rametto di menta per un risultato professionale.*



## SANGRIA GHIACCIATA

Una delizia festiva per adulti.

### INGREDIENTI

1500 ml di sangria in bottiglia (ad es. marca Don Simón)

### PREPARAZIONE

1. Versare la sangria direttamente nel contenitore della macchina per granite.
2. Assicurarsi che il livello del liquido sia compreso tra le linee Min e Max.

### IMPOSTAZIONI DELLA MACCHINA

Tempo stimato: 70 minuti\*

Suggerimento programma: SLUSHIE ALCOLICO (-7 °C)

\* Nota sui tempi: noterete che questa ricetta richiede più tempo (70 minuti) rispetto alle altre. Questo perché l'alcol agisce come antigelo, richiedendo temperature più basse e più tempo per ottenere la consistenza desiderata.

Abbiate pazienza, ne vale la pena!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## GELAT CLÀSSIC DE NATA

Una base rica i suau similar al gelat cremós.

### INGREDIENTS

- 600 g de nata per a muntar espessa (mínim 35 % de matèria grassa)
- 400 g de llet sencera
- 200 g de sucre glaç (sucre en pols)

### PREPARACIÓ

1. Barreja la nata espessa, la llet i el sucre glaçat en una gerra.
2. Bateu amb força fins que el sucre s'hagi dissolt completament i la barreja quedi homogènia.
3. Aboque la barreja al recipient de la màquina de granissats.
4. Volum total: aproximadament 1 litre (no superar la línia màxima).

### AJUSTAMENTS DE LA MÀQUINA

Temps estimat: 35 minuts

Suggeriment de programa: GELAT (-6 °C)

### CONSELL DEL XEF

*Per donar-li un toc de vainilla, afegiu 1 culleradeta d'extracte de vainilla o pasta de vainilla durant la fase de mescla.*



## FRAPÈ DE CAFÈ

L'estimulant perfecte. Fred, cremós i amb cafeïna.

### INGREDIENTS

750 ml de cafè preparat (soluble o de filtre, refredat)

750 ml de llet sencera

130 g de sucre glaç (sucre en pols)

4 cullerades de nata líquida

### PREPARACIÓ

1. Prepare primer el cafè i deixi'l refredar (no utilitzi cafè calent).
2. Barregeu el cafè, la llet, la nata per a muntar i el sucre en un gerro.
3. Remeneu bé fins que no quedin grans de sucre.
4. Aboqueu-ho al recipient de la màquina de granissats.
5. Volum total: aproximadament 1,6 litres.

### AJUSTAMENTS DE LA MÀQUINA

Temps estimat: 45 minuts

Suggeriment de programa: FRAPPÉ (-4 °C)

### CONSELL DEL XEF

*Corona-ho amb nata muntada i un rajolí de salsa de caramel abans de servir-ho!*



## BATUT DE XOCOLATA

Un èxit entre els nens.  
Sabor a xocolata cremós i deliciós.

### INGREDIENTS

- 1 litre de llet sencera
- 200 g de llet condensada
- 6 cullerades de cacau en pols (sense sucre o amb sucre, al teu gust)

### PREPARACIÓ

1. Aboqui la llet i la llet condensada en una gerra gran.
2. Afegiu-hi el cacau en pols.
3. Barregeu-ho bé: el cacau en pols pot ser difícil de barrejar a mà. Es recomana utilitzar una batidora de mà per assegurar-vos que no quedin grumolls secs de cacau.
4. Aboqui la barreja de xocolata homogènia a la màquina.

### CONFIGURACIÓ DE LA MÀQUINA

- Temps estimat: 42 minuts
- Suggeriment de programa: BATEDOR (-3 °C)

### CONSELL DEL XEF

*L'ús de llet condensada aporta una textura aterciopelada que no s'aconsegueix amb el sucre normal.*



## GRANIZAT CLÀSSIC DE LLIMONA

Refrescant, senzill i perfecte per als dies calorosos.

### INGREDIENTS

1600 ml de refresc de llimona (per exemple, Fanta de llimona, Sprite o qualsevol marca genèrica)

### PREPARACIÓ

1. Elimine l'escuma (opcional, però recomanable): si el refresc té molta gasosa, aboqueu-lo primer en una gerra i deixeu-lo reposar un minut perquè s'assenti l'excés d'escuma.
2. Aboqui el líquid directament al recipient de la màquina de granissats.
3. Volum total: 1,6 litres (no omplir més enllà de la línia MAX).

### CONFIGURACIÓ DE LA MÀQUINA

Temps estimat: 45 minuts

Suggeriment de programa: GRANITAT (-2 °C)

### CONSELL DEL XEF

*Decora amb una rodanxa de llimona fresca o una branqueta de menta per donar-li un toc professional.*



## SANGRIA GELADA

Una delícia festiva per a adults.

### INGREDIENTS

1500 ml de sangria embotellada (per exemple, de la marca Don Simón)

### PREPARACIÓ

1. Aboqui la sangria directament al recipient de la màquina de granissats.
2. Assegureu-vos que el nivell del líquid estigui entre les línies mínima i màxima.

### CONFIGURACIÓ DE LA MÀQUINA

Temps estimat: 70 minuts\*

Suggeriment de programa: GRANIZAT AMB ALCOHOL (-7 °C)

\* Nota sobre el temps: Notarà que aquesta recepta triga més (70 minuts) que les altres. Això es deu al fet que l'alcohol actua com a anticongelant, de manera que calen temperatures més baixes i més temps per aconseguir la textura granitzada.

Tingueu paciència, val la pena esperar!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASSISCHES SAHNE-EIS

Eine reichhaltige, cremige Basis, ähnlich wie Softeis.

### ZUTATEN

600 g Sahne (mindestens 35 % Fettgehalt)

400 g Vollmilch

200 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG

1. Sahne, Milch und Puderzucker in einem Krug vermischen.
2. Kräftig verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Mischung glatt ist.
3. Die Mischung in den Behälter der Slushie-Maschine gießen.
- 4 Gesamtvolumen: ca. 1 Liter (Maximalmarkierung nicht überschreiten).

### MASCHINENEINSTELLUNGEN

Geschätzte Zeit: 35 Minuten

Programmempfehlung: EIS (-6 °C)

### TIPP DES KÜCHENCHEFS

*Für einen Hauch von Vanille fügen Sie während des Mixens 1 Teelöffel Vanilleextrakt oder Vanillepaste hinzu.*



## KAFFEE-FRAPPÉ

Der perfekte Muntermacher. Kalt, cremig und koffeinhaltig.

### ZUTATEN

750 ml zubereiteter Kaffee (Instant oder gebrüht, abgekühlt)

750 ml Vollmilch

130 g Puderzucker

4 EL Schlagsahne (flüssig)

### ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Kaffee zubereiten und abkühlen lassen (keinen heißen Kaffee verwenden).
2. Kaffee, Milch, Schlagsahne und Zucker in einem Krug vermischen.
3. Gut umrühren, bis keine Zuckerkörner mehr zu sehen sind.
4. In den Behälter der Slushie-Maschine gießen.
5. Gesamtvolumen: ca. 1,6 Liter.

### MASCHINENEINSTELLUNGEN

Geschätzte Zeit: 45 Minuten

Programmvorschlagn: FRAPPÉ (-4 °C)

### TIPP DES KÜCHENCHEFS

*Vor dem Servieren mit Schlagsahne und etwas Karamellsauce garnieren!*



## SCHOKOLADEN-MILCHSHAKE

Ein Hit bei Kindern. Cremig, schokoladig, einfach köstlich.

### ZUTATEN

- 1 Liter Vollmilch
- 200 g Kondensmilch
- 6 EL Kakaopulver (ungesüßt oder gesüßt, je nach Geschmack)

### ZUBEREITUNG

1. Milch und Kondensmilch in einen großen Krug geben.
2. Das Kakaopulver hinzufügen.
3. Gut vermischen: Kakaopulver lässt sich von Hand nur schwer vermischen. Es empfiehlt sich, einen Stabmixer zu verwenden, damit keine trockenen Kakaoklumpen zurückbleiben.
4. Die glatte Schokoladenmischung in die Maschine gießen.

### MASCHINENEINSTELLUNGEN

- Geschätzte Zeit: 42 Minuten  
Programmvorschlag: MILCHSHAKE (-3 °C)

### TIPP DES KÜCHENCHEFS

*Durch die Verwendung von Kondensmilch erhält das Getränk eine samtige Konsistenz, die mit normalem Zucker nicht erreicht werden kann.*



## KLASSISCHER ZITRONEN-SLUSH

Erfrischend, einfach und perfekt für heiße Tage.

### ZUTATEN

1600 ml Zitronenlimonade (z. B. Fanta Lemon, Sprite oder eine No-Name-Marke)

### ZUBEREITUNG

1. Entschäumen (optional, aber empfohlen): Wenn die Limonade sehr kohlenstoffhaltig ist, gießen Sie sie zunächst in einen Krug und lassen Sie sie eine Minute lang stehen, damit sich der überschüssige Schaum absetzt.
2. Gießen Sie die Flüssigkeit direkt in den Behälter der Slushie-Maschine.
3. Gesamtvolumen: 1,6 Liter (nicht über die MAX-Markierung hinaus füllen).

### MASCHINENEINSTELLUNGEN

Geschätzte Zeit: 45 Minuten

Programmvorslag: SLUSHIE (-2 °C)

### TIPP DES KÜCHENCHEFS

*Mit einer frischen Zitronenscheibe oder einem Minzezweig garnieren, um ein professionelles Aussehen zu erzielen.*



## GEFRORENE SANGRIA

Ein festlicher Genuss für Erwachsene.

### ZUTATEN

1500 ml Sangria aus der Flasche (z. B. der Marke Don Simón)

### ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie die Sangria direkt in den Behälter der Slushie-Maschine.
2. Stellen Sie sicher, dass der Flüssigkeitsstand zwischen der Min- und Max-Markierung liegt.

### MASCHINENEINSTELLUNGEN

Geschätzte Zeit: 70 Minuten\*

Programmvorschlag: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Hinweis zur Zeitangabe: Sie werden feststellen, dass dieses Rezept länger dauert (70 Minuten) als die anderen. Das liegt daran, dass Alkohol als Frostschutzmittel wirkt und niedrigere Temperaturen und mehr Zeit benötigt, um die Slush-Konsistenz zu erreichen.

Haben Sie Geduld – das Warten lohnt sich!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## KLASSIEK ROOMIJS

Een rijke, zachte basis die lijkt op softijs.

### INGREDIËNTEN

600 g slagroom (minimaal 35% vetgehalte)

400 g volle melk

200 g poedersuiker

### BEREIDING

1. Meng de slagroom, melk en poedersuiker in een kan.
2. Klop krachtig tot de suiker volledig is opgelost en het mengsel glad is.
3. Giet het mengsel in de container van de slushmachine.
- 4 Totaal volume: ongeveer 1 liter (niet boven de maximale vullijn).

### MACHINE-INSTELLINGEN

Geschatte tijd: 35 minuten

Programmasuggestie: IJS (-6 °C)

### TIP VAN DE CHEF

*Voeg voor een vleugje vanille 1 theelepel vanille-extract of vanillebonenpasta toe tijdens het mixen.*



## KOFFIE FRAPPÉ

De perfecte oppepper. Koud, romig en cafeïnehoudend.

### INGREDIËNTEN

750 ml gezette koffie (instant of vers gezet, afgekoeld)

750 ml volle melk

130 g poedersuiker

4 eetlepels slagroom (vloeibaar)

### BEREIDING

1. Zet eerst de koffie en laat deze afkoelen (gebruik geen hete koffie).
2. Meng de koffie, melk, slagroom en suiker in een kan.
3. Roer goed totdat er geen suikerkorrels meer te zien zijn.
4. Giet het mengsel in de container van de slushmachine.
5. Totaal volume: ongeveer 1,6 liter.

### MACHINE-INSTELLINGEN

Geschatte tijd: 45 minuten

Programmasuggestie: FRAPPÉ (-4 °C)

### TIP VAN DE CHEF

*Garmeer met slagroom en een scheutje karamelsaus voor het serveren!*



## CHOCOLADEMILKSHAKE

Een hit bij de kinderen. Romig, chocoladeachtig genot.

### INGREDIËNTEN

1 liter volle melk

200 g gecondenseerde melk

6 eetlepels cacao poeder (ongezoet of gezoet, afhankelijk van uw voorkeur)

### BEREIDING

1. Giet de melk en de gecondenseerde melk in een grote kan.
2. Voeg het cacao poeder toe.
3. Meng goed: cacao poeder kan moeilijk met de hand te mengen zijn. Het gebruik van een staafmixer wordt aanbevolen om ervoor te zorgen dat er geen droge klontjes cacao achterblijven.
4. Giet het gladde chocolademengsel in de machine.

### MACHINE-INSTELLINGEN

Geschatte tijd: 42 minuten

Programmasuggestie: MILKSHAKE (-3 °C)

### TIP VAN DE CHEF

*Door gecondenseerde melk te gebruiken krijgt u een fluweelzachte textuur die u met gewone suiker niet kunt bereiken.*



## KLASSIEKE CITROENSLUSH

Verfrissend, eenvoudig en perfect voor warme dagen.

### INGREDIËNTEN

1600 ml citroensoda (bijv. Fanta Lemon, Sprite of een huismerk)

### BEREIDING

1. Ontschuimen (optioneel, maar aanbevolen): als de frisdrank erg koolzuurhoudend is, giet u deze eerst in een kan en laat u deze een minuut staan zodat het overtollige schuim kan bezinken.
2. Giet de vloeistof rechtstreeks in de container van de slushmachine.
3. Totaal volume: 1,6 liter (vul niet boven de MAX-lijn).

### MACHINE-INSTELLINGEN

Geschatte tijd: 45 minuten

Programmasuggestie: SLUSHIE (-2 °C)

### TIP VAN DE CHEF

*Garmeer met een schijfje verse citroen of een takje munt voor een professionele uitstraling.*



## GEVORSTEENDE SANGRIA

Een feestelijke traktatie voor volwassenen.

### INGREDIËNTEN

1500 ml sangria uit een fles (bijv. van het merk Don Simón)

### BEREIDING

1. Giet de sangria rechtstreeks in de container van de slushmachine.
2. Zorg ervoor dat het vloeistofniveau tussen de min- en max-streepjes ligt.

### MACHINE-INSTELLINGEN

Geschatte tijd: 70 minuten\*

Programmasuggestie: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Opmerking over de tijd: u zult merken dat dit recept langer duurt (70 minuten) dan de andere. Dit komt omdat alcohol als antivries werkt, waardoor lagere temperaturen en meer tijd nodig zijn om de slush-textuur te bereiken.

Wees geduldig, het is het wachten waard!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## ÎNGHEȚATĂ CLASICĂ CU CREMĂ

O bază bogată și cremoasă, similară cu înghețata soft.

### INGREDIENTE

600 g smântână (conținut minim de grăsime 35%)

400 g lapte integral

200 g zahăr pudră

### MOD DE PREPARARE

1. Amestecați smântâna, laptele și zahărul pudră într-un vas.
2. Bateți energic până când zahărul se dizolvă complet și amestecul devine omogen.
3. Turnați amestecul în recipientul aparatului de slushie.
- 4 Volum total: aprox. 1 litru (nu depășiți linia maximă).

### SETĂRI APARAT

Timp estimat: 35 minute

Sugestie de program: ÎNGHEȚATĂ (-6 °C)

### SFATUL BUCĂTARULUI

*Pentru un plus de aromă de vanilie, adăugați 1 linguriță de extract de vanilie sau pastă de vanilie în timpul etapei de amestecare.*



## CAFEA FRAPPÉ

Băutura perfectă pentru a vă revigora. Rece, cremoasă și cu cofeină.

### INGREDIENTE

750 ml cafea preparată (instant sau filtrată, răcită)

750 ml lapte integral

130 g zahăr pudră

4 linguri de frișcă (lichidă)

### MOD DE PREPARARE

1. Pregătiți mai întâi cafeaua și lăsați-o să se răcească (nu folosiți cafea fierbinte).
2. Amestecați cafeaua, laptele, frișca și zahărul într-un ulcior.
3. Amestecați bine până când nu mai rămân granule de zahăr.
4. Turnați în recipientul aparatului de slushie.
5. Volum total: aprox. 1,6 litri.

### SETĂRI APARAT

Timp estimat: 45 minute

Sugestie de program: FRAPPÉ (-4 °C)

### SFATUL BUCĂTARULUI

*Înainte de servire, decorați cu frișcă și un strop de sos de caramel!*



## MILKSHAKE DE CIOCOLATĂ

Un succes garantat în rândul copiilor. Cremos și delicios, cu aromă intensă de ciocolată.

### INGREDIENTE

- 1 litru de lapte integral
- 200 g lapte condensat
- 6 linguri de pudră de cacao (neîndulcită sau îndulcită, în funcție de preferințe)

### MOD DE PREPARARE

1. Se toarnă laptele și laptele condensat într-un vas mare.
2. Adăugați pudra de cacao.
3. Amestecați bine: pudra de cacao poate fi greu de amestecat manual. Se recomandă utilizarea unui blender manual pentru a vă asigura că nu rămân bucăți uscate de cacao.
4. Turnați amestecul omogen de ciocolată în aparat.

### SETĂRI APARAT

- Timp estimat: 42 minute
- Sugestie de program: MILKSHAKE (-3°C)

### SFATUL BUCĂTARULUI

*Utilizarea laptelui condensat conferă o textură catifelată pe care zahărul obișnuit nu o poate obține.*



## SLUSH CLASIC DE LĂMÂIE

Răcoritor, simplu și perfect pentru zilele toride.

### INGREDIENTE

1600 ml suc de lămâie (de exemplu, Fanta Lemon, Sprite sau o marcă generică)

### PREPARARE

1. Îndepărtați spuma (opțional, dar recomandat): dacă sucul este foarte carbonat, turnați-l mai întâi într-un recipient și lăsați-l să stea un minut pentru a se așeza spuma în exces.
2. Turnați lichidul direct în recipientul aparatului de slushie.
3. Volum total: 1,6 litri (nu umpleți peste linia MAX).

### SETĂRI APARAT

Timp estimat: 45 minute

Sugestie de program: SLUSHIE (-2 °C)

### SFATUL BUCĂTARULUI

*Decorați cu o felie proaspătă de lămâie sau o crenguță de mentă pentru un aspect profesional.*



## SANGRIA ÎNGHEȚATĂ

O delicatose festivă pentru adulți.

### INGREDIENTE

1500 ml sangria îmbuteliată (de exemplu, marca Don Simón)

### PREPARARE

1. Turnați sangria direct în recipientul aparatului de slushie.
2. Asigurați-vă că nivelul lichidului se află între liniile Min și Max.

### SETĂRI APARAT

Timp estimat: 70 minute\*

Sugestie de program: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Notă privind timpul: Veți observa că această rețetă durează mai mult (70 de minute) decât celelalte. Acest lucru se datorează faptului că alcoolul acționează ca un antiigel, necesitând temperaturi mai scăzute și mai mult timp pentru a obține textura slush.

Aveți răbdare, merită să așteptați!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASYCZNE LODY KREMOWE

Bogata, gładka baza podobna do lodów miękkich.

### SKŁADNIKI

- 600 g śmietanki kremówki (minimum 35% zawartości tłuszczu)
- 400 g pełnego mleka
- 200 g cukru pudru

### PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj śmietankę kremówkę, mleko i cukier puder w dzbanku.
2. Mieszaj energicznie, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanka będzie gładka.
3. Włącz mieszankę do pojemnika maszyny do slushie.
- 4 Całkowita objętość: około 1 litra (nie przekraczać linii maksymalnej).

### USTAWIENIA URZĄDZENIA

- Szacowany czas: 35 minut
- Propozycja programu: LODY (-6°C)

### WSKAZÓWKA SZEFA KUCHNI

*Aby uzyskać waniliowy posmak, podczas mieszania dodaj 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego lub pasty z ziaren wanilii.*



## KAWA FRAPPÉ

Idealny napój pobudzający. Zimny, kremowy i zawierający kofeinę.

### SKŁADNIKI

750 ml gotowej kawy (rozpuszczalnej lub parzonej, schłodzonej)

750 ml pełnego mleka

130 g cukru pudru

4 łyżki śmietanki kremówki (płynnej)

### PRZYGOTOWANIE

1. Najpierw zaparz kawę i pozostaw ją do ostygnięcia (nie używaj gorącej kawy).
2. Wymieszaj kawę, mleko, śmietankę kremówkę i cukier w dzbanku.
3. Dobrze wymieszaj, aż nie pozostaną żadne grudki cukru.
4. Przelej do pojemnika maszyny do slushie.
5. Całkowita objętość: około 1,6 litra.

### USTAWIENIA URZĄDZENIA

Szacowany czas: 45 minut

Sugerowany program: FRAPPÉ (-4°C)

### WSKAZÓWKA SZEFA KUCHNI

*Przed podaniem udekoruj bitą śmietaną i polej sosem karmelowym!*



## CZEKOLADOWY MILKSHAKE

Hit wśród dzieci. Kremowa, czekoladowa rozkosz.

### SKŁADNIKI

- 1 litr pełnego mleka
- 200 g mleka skondensowanego
- 6 łyżek kakao w proszku (niesłodzonego lub słodzonego, w zależności od upodobań)

### PRZYGOTOWANIE

1. Wlej mleko i mleko skondensowane do dużego dzbanka.
2. Dodaj kakao w proszku.
3. Dobrze wymieszaj: kakao w proszku może być trudne do wymieszania ręcznie. Aby uniknąć powstania suchych grudek kakao, zaleca się użycie blendera ręcznego.
4. Wlej gładką czekoladową mieszankę do urządzenia.

### USTAWIENIA URZĄDZENIA

- Szacowany czas: 42 minuty
- Sugerowany program: MILKSHAKE (-3°C)

### WSKAZÓWKA SZEFA KUCHNI

*Użycie skondensowanego mleka nadaje napojowi aksamitną konsystencję, której nie można uzyskać przy użyciu zwykłego cukru.*



## KLASYCZNY LEMON SLUSH

Orzeźwiający, prosty i idealny na upalne dni.

### SKŁADNIKI

1600 ml lemoniady (np. Fanta Lemon, Sprite lub marka własna)

### PRZYGOTOWANIE

1. Odpienianie (opcjonalne, ale zalecane): Jeśli napój jest bardzo gazowany, najpierw przelej go do dzbanka i odstaw na minutę, aby nadmiar piany opadł.
2. Wlej płyn bezpośrednio do pojemnika maszyny do slushie.
3. Całkowita objętość: 1,6 litra (nie napełniać powyżej linii MAX).

### USTAWIENIA URZĄDZENIA

Szacowany czas: 45 minut

Sugerowany program: SLUSHIE (-2°C)

### WSKAZÓWKA SZEFA KUCHNI

*Udekoruj świeżym plasterkiem cytryny lub gałązką mięty, aby uzyskać profesjonalny wygląd.*



## MROŻONA SANGRIA

Świąteczna uczta dla dorosłych.

### SKŁADNIKI

1500 ml sangrii w butelce (np. marki Don Simón)

### PRZYGOTOWANIE

1. Wlej sangrię bezpośrednio do pojemnika maszyny do slushie.
2. Upewnij się, że poziom płynu znajduje się między liniami Min i Max.

### USTAWIENIA URZĄDZENIA

Szacowany czas: 70 minut\*

Sugerowany program: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Uwaga dotycząca czasu: Zauważysz, że ten przepis zajmuje więcej czasu (70 minut) niż inne. Wynika to z faktu, że alkohol działa jak środek przeciwzamarzający, wymagając niższych temperatur i więcej czasu, aby uzyskać konsystencję slushie.

Bądź cierpliwy — warto poczekać!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## КЛАСИЧЕСКИ КРЕМОВ СЛАДОЛЕД

Богата, гладка основа, подобна на меко сладолед.

### СЪСТАВКИ

600 г течна сметана (минимално съдържание на мазнини 35%)

400 г пълномаслено мляко

200 г пудра захар

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Смесете сметаната, млякото и пудрата захар в кана.
2. Разбийте енергично, докато захарта се разтвори напълно и сместа стане гладка.
3. Изсипете сместа в контейнера на машината за сладур.
4. Общ обем: приблизително 1 литър (не превишавайте максималната линия).

### НАСТРОЙКИ НА МАШИНАТА

Приблизително време: 35 минути

Предложение за програма: СЛАДОЛЕД (-6°C)

### СЪВЕТ ОТ ГОТВАЧА

*За ванилов привкус добавете 1 чаена лъжичка ванилов екстракт или ванилова паста по време на смесването.*



## КАФЕ ФРАПЕ

Идеалният тоник. Студено, кремообразно и с кофеин.

### СЪСТАВКИ

750 мл приготвено кафе (разтворимо или сварено, охладено)

750 мл пълномаслено мляко

130 г пудра захар

4 супени лъжици сметана за разбиване (течна)

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Пригответе първо кафето и го оставете да изстине (не използвайте горещо кафе).
2. Смесете кафето, млякото, сметаната и захарта в кана.
3. Разбъркайте добре, докато не останат зърна захар.
4. Изсипете в контейнера на машината за сладур.
5. Общ обем: приблизително 1,6 литра.

### НАСТРОЙКИ НА МАШИНАТА

Приблизително време: 45 минути

Предложение за програма: FRAPPÉ (-4°C)

### СЪВЕТ ОТ ГОТВАЧА

*Преди сервиране гарнирайте с бита сметана и карамелов сос!*



## ШОКОЛАДОВ МИЛКШЕЙК

Хит сред децата. Кремообразен, шоколадов вкус.

### СЪСТАВКИ

1 литър пълномаслено мляко

200 г кондензирано мляко

6 супени лъжици какао на прах (неподсладено или подсладено, според предпочитанията)

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Изсипете млякото и кондензираното мляко в голяма кана.
2. Добавете какаовото прахообразно мляко.
3. Разбъркайте добре: какаовото прахове може да е трудно да се разбърка на ръка. Препоръчва се да използвате ръчен блендер, за да се уверите, че няма сухи бучки какао.
4. Изсипете гладката шоколадова смес в машината.

### НАСТРОЙКИ НА МАШИНАТА

Приблизително време: 42 минути

Предложение за програма: МИЛКШЕЙК (-3°C)

### СЪВЕТ ОТ ГОТВАЧА

*Използването на кондензирано мляко придава кадифена текстура, която не може да се постигне с обикновена захар.*



## КЛАСИЧЕСКИ ЛИМОНОВ СЛУШ

Освежаващ, лесен и идеален за горещи дни.

### СЪСТАВКИ

1600 мл лимонена сода (например Fanta Lemon, Sprite или друга марка)

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Отстраняване на пяната (незадължително, но препоръчително): Ако содата е много газирана, първо я излейте в кана и я оставете за минута, за да се утаи излишната пяна.
2. Изсипете течността директно в контейнера на машината за сладур.
3. Общ обем: 1,6 литра (не препълвайте над линията MAX).

### НАСТРОЙКИ НА МАШИНАТА

Приблизително време: 45 минути

Предложение за програма: SLUSHIE (-2°C)

### СЪВЕТ ОТ ГОТВАЧА

*Гарнирайте с резенче пресен лимон или стръкче мента за професионален вид.*



## ЗАМРАЗЕНА САНГРИЯ

Празнично удоволствие за възрастни.

### СЪСТАВКИ

1500 мл бутилирана сангрия (например марка Don Simón)

### ПРИГОТВЯНЕ

1. Изсипете сангрията директно в контейнера на машината за сладур.
2. Уверете се, че нивото на течността е между линиите Min и Max.

### НАСТРОЙКИ НА МАШИНАТА

Приблизително време: 70 минути\*

Предложение за програма: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Забележка относно времето: Ще забележите, че тази рецепта отнема повече време (70 минути) от останалите. Това се дължи на факта, че алкохолът действа като антифриз, което изисква по-ниски температури и повече време, за да се постигне текстурата на сладур.

Бъдете търпеливи – чакането си заслужава!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## ΚΛΑΣΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΚΡΕΜΑ

Μια πλούσια, απαλή βάση παρόμοια με το soft-serve.

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

600 g κρέμα γάλακτος (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά 35%)

400 g πλήρες γάλα

200 g ζάχαρη άχνη (σκόνη ζάχαρης)

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και τη ζάχαρη άχνη σε ένα δοχείο.
2. Χτυπήστε δυνατά μέχρι να διαλυθεί πλήρως η ζάχαρη και το μείγμα να γίνει ομοιογενές.
3. Ρίξτε το μείγμα στο δοχείο της μηχανής Slushie.
- 4 Συνολικός όγκος: Περίπου 1 λίτρο (Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη γραμμή).

### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Εκτιμώμενος χρόνος: 35 λεπτά

Πρόταση προγράμματος: ΠΑΓΩΤΟ (-6°C)

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

*Για μια νότα βανίλιας, προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ή πάστα βανίλιας κατά τη διάρκεια της ανάμιξης.*



## ΚΑΦΕΣ ΦΡΑΠΠΕ

Το τέλειο τονωτικό. Κρύο, κρεμώδες και με καφεΐνη.

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

750 ml έτοιμος καφές (στιγμιαίος ή φρεσκοαλεσμένος, κρύος)

750 ml πλήρες γάλα

130 g ζάχαρη άχνη

4 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος (υγρή)

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Ετοιμάστε πρώτα τον καφέ και αφήστε τον να κρυώσει (μη χρησιμοποιείτε ζεστό καφέ).
2. Ανακατέψτε τον καφέ, το γάλα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη σε μια κανάτα.
3. Ανακατέψτε καλά μέχρι να μην υπάρχουν κόκκοι ζάχαρης.
4. Ρίξτε το μείγμα στο δοχείο της μηχανής Slushie.
5. Συνολικός όγκος: περίπου 1,6 λίτρα.

### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Εκτιμώμενος χρόνος: 45 λεπτά

Προτεινόμενο πρόγραμμα: FRAPPÉ (-4°C)

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

*Πριν το σερβίρετε, προσθέστε σαντιγί και λίγη σάλτσα καραμέλας!*



## ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΟΣ ΜΙΛΚΣΕΪΚ

Αγαπημένο των παιδιών. Κρεμώδης, σοκολατένια απόλαυση.

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1 λίτρο πλήρες γάλα

200 γρ. συμπυκνωμένο γάλα

6 κουταλιές της σούπας κακάο σε σκόνη (χωρίς ζάχαρη ή με ζάχαρη, ανάλογα με τις προτιμήσεις)

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Ρίξτε το γάλα και το συμπυκνωμένο γάλα σε μια μεγάλη κανάτα.
2. Προσθέστε το κακάο σε σκόνη.
3. Ανακατέψτε καλά: Η σκόνη κακάο μπορεί να είναι δύσκολο να ανακατευτεί με το χέρι. Συνιστάται η χρήση μπλέντερ χειρός για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξηροί σβώλοι κακάο.
4. Ρίξτε το ομοιογενές μείγμα σοκολάτας στη μηχανή.

### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Εκτιμώμενος χρόνος: 42 λεπτά

Προτεινόμενο πρόγραμμα: MILKSHAKE (-3°C)

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

*Η χρήση συμπυκνωμένου γάλακτος προσθέτει μια βελούδινη υφή που δεν μπορεί να επιτευχθεί με την κανονική ζάχαρη.*



## ΚΛΑΣΙΚΟ ΛΕΜΟΝΙ

Δροσιστικό, απλό και ιδανικό για ζεστές μέρες.

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1600 ml λεμονάδα (π.χ. Fanta Lemon, Sprite ή γενική μάρκα)

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Απομάκρυνση αφρού (προαιρετικό αλλά συνιστώμενο): Εάν η σόδα είναι πολύ ανθρακούχα, ρίξτε την πρώτα σε μια κανάτα και αφήστε την να σταθεί για ένα λεπτό, ώστε να κατακαθίσει ο υπερβολικός αφρός.
2. Ρίξτε το υγρό απευθείας στο δοχείο της μηχανής Slushie.
3. Συνολικός όγκος: 1,6 λίτρα (μην γεμίζετε πάνω από τη γραμμή MAX).

### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Εκτιμώμενος χρόνος: 45 λεπτά

Προτεινόμενο πρόγραμμα: SLUSHIE (-2°C)

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΤΟΥ ΣΕΦ

*Γαρνίρετε με μια φρέσκια φέτα λεμόνι ή ένα κλαράκι μέντας για επαγγελματικό αποτέλεσμα.*



## ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΣΑΓΚΡΙΑ

Μια γιορτινή απόλαυση για ενήλικες.

### ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1500 ml εμφιαλωμένη σαγκρία (π.χ. μάρκας Don Simón)

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Ρίξτε τη σαγκρία απευθείας στο δοχείο της μηχανής γρανίτας.
2. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του υγρού βρίσκεται μεταξύ των γραμμών Min και Max.

### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

Εκτιμώμενος χρόνος: 70 λεπτά\*

Προτεινόμενο πρόγραμμα: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Σημείωση σχετικά με το χρόνο: Θα παρατηρήσετε ότι αυτή η συνταγή διαρκεί περισσότερο (70 λεπτά) από τις άλλες. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το αλκοόλ λειτουργεί ως αντιψυκτικό, απαιτώντας χαμηλότερες θερμοκρασίες και περισσότερο χρόνο για να επιτευχθεί η υφή του slush.

Να είστε υπομονετικοί — αξίζει την αναμονή!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## КЛАССИЧЕСКОЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Насыщенная, гладкая основа, похожая на мягкое мороженое.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

600 г жирных сливок (минимум 35% жирности)

400 г цельного молока

200 г сахарной пудры

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешайте жирные сливки, молоко и сахарную пудру в кувшине.
2. Энергично взбивайте, пока сахар полностью не растворится и смесь не станет однородной.
3. Перелейте смесь в емкость машины для приготовления слаши.
4. Общий объем: примерно 1 литр (не превышайте максимальную отметку).

### НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Примерное время: 35 минут

Рекомендуемая программа: МОРОЖЕНОЕ (-6°C)

### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

*Для придания ванильного вкуса добавьте 1 чайную ложку ванильного экстракта или пасты из ванильных бобов на этапе смешивания.*



## КОФЕ ФРАППЕ

Идеальный напиток для поднятия настроения.  
Холодный, кремовый и с кофеином.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

750 мл готового кофе (растворимого или заваренного, охлажденного)

750 мл цельного молока

130 г сахарной пудры

4 столовые ложки жидких сливок

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сначала приготовьте кофе и дайте ему остыть (не используйте горячий кофе).
2. Смешайте кофе, молоко, сливки и сахар в кувшине.
3. Хорошо перемешайте, пока не останется сахарных крупинок.
4. Перелите в емкость машины для приготовления слаши.
5. Общий объем: примерно 1,6 литра.

### НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Примерное время: 45 минут

Рекомендуемая программа: FRAPPÉ (-4°C)

### СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

*Перед подачей украсьте взбитыми сливками и полейте карамельным соусом!*



## ШОКОЛАДНЫЙ МИЛКШЕЙК

Популярный среди детей. Кремовый, шоколадный вкус.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 литр цельного молока

200 г сгущенного молока

6 столовых ложек какао-порошка (несладкого или сладкого, в зависимости от предпочтений)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налейте молоко и сгущенное молоко в большую кружку.
2. Добавьте какао-порошок.
3. Хорошо перемешайте: какао-порошок может быть трудно перемешать вручную. Рекомендуется использовать ручной блендер, чтобы не осталось сухих комочков какао.
4. Влейте гладкую шоколадную смесь в машину.

### НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Примерное время: 42 минуты

Рекомендуемая программа: МИЛКШЕЙК (-3°C)

### СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

*Использование сгущенного молока придает бархатистую текстуру, которую невозможно достичь с помощью обычного сахара.*



## КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОННЫЙ СЛАШ

Освежающий, простой и идеальный для жарких дней.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1600 мл лимонной газировки (например, Fanta Lemon, Sprite или любой другой бренд)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Удалите пену (необязательно, но рекомендуется): если газировка очень газированная, сначала налейте ее в кувшин и дайте постоять минуту, чтобы лишняя пена осела.
2. Перелейте жидкость прямо в емкость машины для приготовления слаши.
3. Общий объем: 1,6 литра (не наполняйте выше отметки MAX).

### НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Примерное время: 45 минут

Рекомендуемая программа: SLUSHIE (-2°C)

### СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

*Украсьте свежим ломтиком лимона или веточкой мяты для профессионального вида.*



## ЗАМОРОЖЕННАЯ САНГРИЯ

Праздничное угощение для взрослых.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

1500 мл бутылочной сангрии (например, марки Don Simón)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налейте сангрию прямо в емкость машины для приготовления слаши.
2. Убедитесь, что уровень жидкости находится между линиями Min и Max.

### НАСТРОЙКИ МАШИНЫ

Примерное время: 70 минут\*

Рекомендуемая программа: СПИКЕД СЛАШИ (-7°C)

\* Примечание по времени: вы заметите, что этот рецепт занимает больше времени (70 минут), чем другие. Это связано с тем, что алкоголь действует как антифриз, поэтому для достижения консистенции слаша требуется более низкая температура и больше времени.

Будьте терпеливы — ожидание того стоит!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASSISK FLØDEIS

En fyldig, cremet base, der minder om softice.

### INGREDIENSER

600 g fløde (mindst 35 % fedtindhold)

400 g sødmælk

200 g flormelis (pulveriseret sukker)

### TILBEREDNING

1. Bland fløde, mælk og flormelis i en kande.
2. Pisk kraftigt, indtil sukkeret er helt opløst, og blandingen er glat.
3. Hæld blandingen i beholderen til slushice-maskinen.
4. Samlet volumen: Ca. 1 liter (må ikke overskride max-stregen).

### MASKININDSTILLINGER

Anslået tid: 35 minutter

Programforslag: IS (-6 °C)

### KOKKENS TIP

*For at tilføje en smag af vanilje kan du tilsætte 1 tsk vaniljeekstrakt eller vaniljepasta under blandingen.*



## KAFFE FRAPPÉ

Den perfekte opkvikker. Kold, cremet og koffeinholdig.

### INGREDIENSER

750 ml færdiglavet kaffe (instant eller brygget, afkølet)

750 ml sødmælk

130 g flormelis (pulveriseret sukker)

4 spsk flødeskum (flydende)

### TILBEREDNING

1. Tilbered først kaffen og lad den køle af (brug ikke varm kaffe).
2. Bland kaffe, mælk, fløde og sukker i en kande.
3. Rør godt, indtil der ikke er sukkerkorn tilbage.
4. Hæld blandingen i slushice-maskinen.
5. Samlet volumen: Ca. 1,6 liter.

### MASKININDSTILLINGER

Anslået tid: 45 minutter

Programforslag: FRAPPÉ (-4 °C)

### KOKKENS TIP

*Pynt med flødeskum og karamelsauce inden servering!*



## CHOKOLADEMILKSHAKE

Et hit hos børnene. Cremet, chokoladeagtig lækkerhed.

### INGREDIENSER

- 1 liter sødmælk
- 200 g kondenseret mælk
- 6 spsk kakaopulver (usødet eller sødet, alt efter smag)

### TILBEREDNING

1. Hæld mælken og den kondenserede mælk i en stor kande.
2. Tilsæt kakaopulveret.
3. Bland godt: Kakaopulver kan være svært at blande med hånden. Det anbefales at bruge en stavblender for at sikre, at der ikke er tørre klumper af kakao.
4. Hæld den glatte chokoladeblanding i maskinen.

### MASKININDSTILLINGER

- Anslået tid: 42 minutter
- Programforslag: MILKSHAKE (-3 °C)

### KOKKENS TIP

*Brug af kondenseret mælk giver en fløjsagtig konsistens, som almindeligt sukker ikke kan opnå.*



## KLASSISK CITRONSLUSH

Forfriskende, enkel og perfekt til varme dage.

### INGREDIENSER

1600 ml citronsoda (f.eks. Fanta Lemon, Sprite eller et generisk mærke)

### TILBEREDNING

1. Skumfjernelse (valgfrit, men anbefales): Hvis sodavanden er meget kulsyreholdig, hældes den først i en kande og står i et minut, så det overskydende skum kan lægge sig.
2. Hæld væsken direkte i beholderen til slushice-maskinen.
3. Samlet volumen: 1,6 liter (fyld ikke over MAX-stregen).

### MASKININDSTILLINGER

Anslået tid: 45 minutter

Programforslag: SLUSHIE (-2 °C)

### KOKKENS TIP

*Pynt med en frisk citronskive eller en kvist mynte for et professionelt look.*



## FROZEN SANGRIA

En festlig voksen-delikatesse.

### INGREDIENSER

1500 ml flaske sangria (f.eks. mærket Don Simón)

### TILBEREDNING

1. Hæld sangriaen direkte i beholderen til slushice-maskinen.
2. Sørg for, at væskeneiveauet er mellem min- og max-stregen.

### MASKININDSTILLINGER

Anslået tid: 70 minutter\*

Programforslag: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Bemærkning om tid: Du vil bemærke, at denne opskrift tager længere tid (70 minutter) end de andre. Det skyldes, at alkohol fungerer som frostvæske, hvilket kræver lavere temperaturer og mere tid for at opnå den ønskede slush-konsistens.

Vær tålmodig – det er ventetiden værd!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASSISK KREMIS

En rik, glatt base som ligner på softis.

### INGREDIENSER

600 g kremfløte (minst 35 % fettinnhold)

400 g helmelk

200 g melis (pulverisert sukker)

### TILBEREDNING

1. Bland kremfløte, melk og melis i en kande.
2. Visp kraftig til sukkeret er helt oppløst og blandingen er glatt.
3. Hell blandingen i beholderen til slushmaskinen.
- 4 Totalt volum: Ca. 1 liter (Ikke overskrid maksgrensen).

### MASKININSTILLINGER

Anslått tid: 35 minutter

Programforslag: ISKREM (-6 °C)

### KOKKENS TIPS

*For en vaniljesmak, tilsett 1 teskje vaniljeekstrakt eller vaniljebønnepasta under blandingen.*



## KAFFE FRAPPÉ

Den perfekte oppkvikker. Kald, kremaktig og koffeinholdig.

### INGREDIENSER

750 ml tilberedt kaffe (instant eller brygget, avkjølt)

750 ml helmelk

130 g melis (pulverisert sukker)

4 ss piskekrem (flytende)

### TILBEREDNING

1. Tilbered kaffen først og la den avkjøles (ikke bruk varm kaffe).
2. Bland kaffe, melk, piskekrem og sukker i en kanne.
3. Rør godt til det ikke er sukkerkorn igjen.
4. Hell i beholderen til slushmaskinen.
5. Totalt volum: ca. 1,6 liter.

### MASKININSTILLINGER

Anslått tid: 45 minutter

Programforslag: FRAPPÉ (-4 °C)

### KOKKENS TIPS

*Pynt med pisket krem og litt karamellsaus før servering!*



## SJOKOLADEMILKSHAKE

En hit blant barna. Kremet, sjokoladeaktig godhet.

### INGREDIENSER

- 1 liter helmelk
- 200 g kondensert melk
- 6 ss kakaopulver (usøtet eller søtet, avhengig av preferanse)

### TILBEREDNING

1. Hell melken og kondensert melk i en stor kande.
2. Tilsett kakaopulveret.
3. Bland godt: Kakaopulver kan være vanskelig å blande for hånd. Det anbefales å bruke en stavmikser for å sikre at det ikke blir tørre klumper av kakao.
4. Hell den glatte sjokoladeblandingen i maskinen.

### MASKININSTILLINGER

- Anslått tid: 42 minutter
- Programforslag: MILKSHAKE (-3 °C)

### KOKKENS TIPS

*Bruk av kondensert melk gir en fløyelsaktig tekstur som vanlig sukker ikke kan gi.*



## KLASSISK SITRONSLUSH

Forfriskende, enkel og perfekt for varme dager.

### INGREDIENSER

1600 ml sitronbrus (f.eks. Fanta Lemon, Sprite eller generisk merke)

### TILBEREDNING

1. Skumfjerning (valgfritt, men anbefalt): Hvis brusen er veldig karbonisert, hell den først i en kanne og la den stå i et minutt for å la overflødig skum legge seg.
2. Hell væsken direkte i beholderen til slushmaskinen.
3. Totalt volum: 1,6 liter (ikke fyll over MAX-merket).

### MASKININSTILLINGER

Anslått tid: 45 minutter

Programforslag: SLUSHIE (-2 °C)

### KOKKENS TIPS

*Pynt med en fersk sitronskive eller en kvist mynte for et profesjonelt utseende.*



## FROZEN SANGRIA

En festlig godbit for voksne.

### INGREDIENSER

1500 ml flaske sangria (f.eks. merket Don Simón)

### TILBEREDNING

1. Hell sangriaen direkte i beholderen til slushmaskinen.
2. Sørg for at væsknivået er mellom min- og makslinjen.

### MASKININSTILLINGER

Anslått tid: 70 minutter\*

Programforslag: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Merk om tid: Du vil merke at denne oppskriften tar lengre tid (70 minutter) enn de andre. Dette skyldes at alkohol fungerer som frostvæske, noe som krever lavere temperaturer og mer tid for å oppnå slush-konsistensen.

Vær tålmodig – det er verdt å vente!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## KLASSISK GRÄDDIG GLASS

En rik, krämig bas som liknar mjukglass.

### INGREDIENSER

600 g vispgrädde (minst 35 % fett)

400 g helmjölk

200 g florsocker

### TILLAGNING

1. Blanda vispgrädde, mjölk och florsocker i en kanna.
2. Vispa kraftigt tills sockret är helt upplöst och blandningen är slät.
3. Häll blandningen i behållaren till slushmaskinen.
- 4 Total volym: ca 1 liter (överskrid inte maxnivån).

### MASKINSTÄLLNINGAR

Beräknad tid: 35 minuter

Programförslag: GLASS (-6 °C)

### KOCKENS TIPS

*För en vaniljsmak, tillsätt 1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpasta under blandningsfasen.*



## KAFFE FRAPPÉ

Den perfekta uppiggande drycken. Kall, krämig och koffeinhaltig.

### INGREDIENSER

750 ml färdigbryggt kaffe (snabbkaffe eller bryggt kaffe, avsvolat)

750 ml helmjölk

130 g florsocker

4 msk vispgrädde (flytande)

### TILLAGNING

1. Förbered kaffet först och låt det svalna (använd inte varmt kaffe).
2. Blanda kaffe, mjölk, vispgrädde och socker i en kanna.
3. Rör om ordentligt tills det inte finns några sockerkorn kvar.
4. Häll i behållaren till slushmaskinen.
5. Total volym: ca 1,6 liter.

### MASKININSTÄLLNINGAR

Beräknad tid: 45 minuter

Programförslag: FRAPPÉ (-4 °C)

### KOCKENS TIPS

*Toppa med vispad grädde och lite karamellsås innan servering!*



## CHOKLADMILKSHAKE

En favorit bland barnen. Krämig, chokladig godhet.

### INGREDIENSER

- 1 liter helmjök
- 200 g kondenserad mjök
- 6 msk kakaopulver (osötat eller sötat, beroende på smak)

### TILLAGNING

1. Häll mjölken och kondenserad mjök i en stor kanna.
2. Tillsätt kakaopulvret.
3. Blanda väl: Kakaopulver kan vara svårt att blanda för hand. Använd helst en stavmixer för att undvika torra klumpar av kakao.
4. Häll den slät chokladblandningen i maskinen.

### MASKININSTÄLLNINGAR

- Beräknad tid: 42 minuter
- Programförslag: MILKSHAKE (-3 °C)

### KOCKENS TIPS

*Kondenserad mjök ger en sammetslen konsistens som vanligt socker inte kan åstadkomma.*



## KLASSISK CITRONSLUSH

Uppfriskande, enkel och perfekt för varma dagar.

### INGREDIENSER

1600 ml citronsoda (t.ex. Fanta Lemon, Sprite eller generiskt märke)

### TILLAGNING

1. Skumavlägsnande (valfritt men rekommenderat): Om läskan är mycket kolsyrad, häll den först i en kanna och låt den stå i en minut så att överflödigt skum sjunker till botten.
2. Häll vätskan direkt i behållaren till slushmaskinen.
3. Total volym: 1,6 liter (fyll inte över MAX-markeringen).

### MASKINSTÄLLNINGAR

Beräknad tid: 45 minuter

Programförslag: SLUSHIE (-2 °C)

### KOCKENS TIPS

*Gamera med en färsk citronskiva eller en kvist mynta för ett professionellt utseende.*



## FRYST SANGRIA

En festlig dryck för vuxna.

### INGREDIENSER

1500 ml flaskad sangria (t.ex. märket Don Simón)

### TILLAGNING

1. Häll sangrian direkt i behållaren till slushmaskinen.
2. Se till att vätskenivån ligger mellan min- och maxmarkeringarna.

### MASKININSTÄLLNINGAR

Beräknad tid: 70 minuter\*

Programförslag: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Anmärkning om tid: Du kommer att märka att detta recept tar längre tid (70 minuter) än de andra. Detta beror på att alkohol fungerar som frostskyddsmedel, vilket kräver lägre temperaturer och mer tid för att uppnå slushkonsistensen.

Ha tålamod – det är värt att vänta!



# ICE FLOW

SL2600

**taurus**



## KLASSINEN KERMAJÄÄTELÖ

Rikas, pehmeä pohja, joka muistuttaa pehmeää jäätelöä.

### AINEKSET

600 g kermaa (vähintään 35 % rasvapitoisuus)

400 g täysmaitoa

200 g tomusokeria (jauhettua sokeria)

### VALMISTUS

1. Sekoita kerma, maito ja tomusokeri kannussa.
2. Vatkaa voimakkaasti, kunnes sokeri on täysin liuennut ja seos on tasainen.
3. Kaada seos slushie-koneen astiaan.
- 4 Kokonaistilavuus: noin 1 litra (älä ylitä maksimimerkintää).

### KONEEN ASETUKSET

Arvioitu kesto: 35 minuuttia

Ohjelmaehdotus: JÄÄTELÖ (-6 °C)

### KOKIN VINKKI

*Vaniljamaun saamiseksi lisää 1 teelusikallinen vaniljauutetta tai vaniljapastetta sekoitusvaiheessa.*



## KAHVIFRAPPÉ

Täydellinen pirstutus. Kylmä, kermanen ja kofeiinipitoinen.

### AINEKSET

750 ml valmistettua kahvia (pikakahvia tai suodatettua kahvia, jäädytettyä)

750 ml täysmaitoa

130 g tomusokeria (jauhettua sokeria)

4 rkl kermavaahtoa (nestemäistä)

### VALMISTUS

1. Valmista ensin kahvi ja anna sen jäähtyä (älä käytä kuumaa kahvia).
2. Sekoita kahvi, maito, kermavaahto ja sokeri kannussa.
3. Sekoita hyvin, kunnes sokerihiukkaset ovat liunneet.
4. Kaada seos slushie-koneen astiaan.
5. Kokonaistilavuus: noin 1,6 litraa.

### KONEEN ASETUKSET

Arvioitu aika: 45 minuuttia

Ohjelmaehdotus: FRAPPÉ (-4 °C)

### KOKKIEN VINKKI

*Koristele kermavaahdolla ja karamellikastikkeella ennen tarjoilua!*



## SUKLAA-MILKSHAKE

Lasten suosikki. Kermainen, suklaainen herkku.

### AINEKSET

1 litra täysmaitoa

200 g tiivistettyä maitoa

6 rkl kaakaojauhetta (makeuttamatonta tai makeutettua, mieltymyksen mukaan)

### VALMISTUS

1. Kaada maito ja tiivistetty maito suureen kannuun.
2. Lisää kaakaojauhe.
3. Sekoita hyvin: kaakaojauhe voi olla vaikea sekoittaa käsin. Käytä mieluiten sauvasekoitinta, jotta kaakaosta ei jää kuivia kokkareita.
4. Kaada tasainen suklaaseos koneeseen.

### KONEEN ASETUKSET

Arvioitu aika: 42 minuuttia

Ohjelmaehdotus: MILKSHAKE (-3 °C)

### KOKKIEN VINKKI

*Kondensoidun maidon käyttö lisää samettisen tekstuurin, jota tavallisella sokerilla ei voi saavuttaa.*



## KLASSINEN SITRUUNASLUSH

Virkistävä, yksinkertainen ja täydellinen kuumina päivinä.

### AINEKSET

1600 ml sitruunasoodaa (esim. Fanta Lemon, Sprite tai muu vastaava tuote)

### VALMISTUS

1. Vaahdon poistaminen (valinnainen, mutta suositeltava): Jos limonadi on hyvin hiilihappopitoista, kaada se ensin kannuun ja anna sen seistä minuutti, jotta ylimääräinen vaahdo laskeutuu.
2. Kaada neste suoraan slushie-koneen astiaan.
3. Kokonaistilavuus: 1,6 litraa (älä täytä yli MAX-rajaa).

### KONEEN ASETUKSET

Arvioitu aika: 45 minuuttia

Ohjelmaehdotus: SLUSHIE (-2 °C)

### KOKKIEN VINKKI

*Koristele tuoreella sitruunaviipaleella tai mintunoksalla, jotta lopputulos näyttää ammattimaiselta.*



## JÄÄDYTETTY SANGRIA

Juhlava herkku aikuisille.

### AINEKSET

1500 ml pulloitettua sangriaa (esim. Don Simón -merkkiä)

### VALMISTUS

1. Kaada sangria suoraan slushie-koneen astiaan.
2. Varmista, että nesteen taso on minimi- ja maksimimerkintöjen välillä.

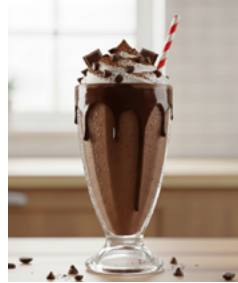
### KONEEN ASETUKSET

Arvioitu aika: 70 minuuttia\*

Ohjelmaehdotus: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Huomautus ajasta: Huomaat, että tämän reseptin valmistus kestää kauemmin (70 minuuttia) kuin muiden. Tämä johtuu siitä, että alkoholi toimii pakkasnesteenä, joten slushie-konsistenssin saavuttaminen vaatii alhaisempia lämpötiloja ja enemmän aikaa.

Ole kärsivällinen – odotus on sen arvoista!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASİK KREMALİ DONDURMA

Yumuşak dondurmaya benzer, zengin ve pürüzsüz bir temel.

### MALZEMELER

600 g Ağır Krema (en az %35 yağ içeriği)

400 g Tam Yağlı Süt

200 g pudra şekeri

### HAZIRLIK

1. Ağır krema, süt ve pudra şekerini bir sürahide karıştırın.
2. Şeker tamamen eriyene ve karışım pürüzsüz hale gelene kadar kuvvetlice çırpın.
3. Karışımı Slushie Makinesi kabına dökün.
- 4 Toplam Hacim: Yaklaşık 1 Litre (Maksimum çizgiyi aşmayın).

### MAKİNE AYARLARI

Tahmini Süre: 35 Dakika

Program Önerisi: DONDURMA (-6°C)

### ŞEFİN ÖNERİSİ

*Vanilya aroması eklemek için karıştırma aşamasında 1 çay kaşığı vanilya özü veya vanilya çekirdeği ezmesi ekleyin.*



## KAHVE FRAPPÉ

Mükemmel bir enerji kaynağı. Soğuk, kremesi ve kafeinli.

### MALZEMELER

750 ml Hazırlanmış Kahve (Hazır veya Demlenmiş, soğutulmuş)

750 ml Tam Yağlı Süt

130 g pudra şekeri

4 yemek kaşığı çırpılmış krema (sıvı)

### HAZIRLIK

1. Önce kahveyi hazırlayın ve soğumasını bekleyin (sıcak kahve kullanmayın).
2. Kahve, süt, çırpma kreması ve şekeri bir sürahide karıştırın.
3. Şeker taneleri kalmayınca kadar iyice karıştırın.
4. Slushie Makinesi kabına dökün.
5. Toplam Hacim: Yaklaşık 1,6 Litre.

### MAKİNE AYARLARI

Tahmini Süre: 45 Dakika

Program Önerisi: FRAPPÉ (-4°C)

### ŞEFİN ÖNERİSİ

*Servis yapmadan önce üzerine çırpılmış krema ve karamel sosu ekleyin!*



## ÇİKOLATALI MILKSHAKE

Çocukların en sevdiği tatlı. Kremalı, çikolatalı lezzet.

### MALZEMELER

- 1 litre tam yağlı süt
- 200 g yoğunlaştırılmış süt
- 6 yemek kaşığı kakao tozu (tercihe göre şekerli veya şekerli)

### HAZIRLIK

1. Süt ve yoğunlaştırılmış sütü büyük bir sùrahiye dökün.
2. Kakao tozunu ekleyin.
3. İyice karıştırın: Kakao tozu elle karıştırmak zor olabilir. Kuru kakao topları kalmaması için el blenderi kullanılması önerilir.
4. Pürüzsüz çikolata karışımını makineye dökün.

### MAKİNE AYARLARI

Tahmini Süre: 42 Dakika

Program Önerisi: MILKSHAKE (-3°C)

### ŞEFİN ÖNERİSİ

*Yoğunlaştırılmış süt kullanmak, normal şekerle elde edilemeyen kadifemsi bir doku sağlar.*



## KLASİK LİMONLU SLUSH

Serinletici, basit ve sıcak günler için mükemmel.

### MALZEMELER

1600 ml Limonlu Gazoz (örneğin, Fanta Limon, Sprite veya genel marka)

### HAZIRLIK

1. Köpüğü giderin (isteğe bağlı ancak önerilir): Soda çok gazlıysa, önce bir sürahiye dökün ve fazla köpüğün yerleşmesi için bir dakika bekletin.
2. Sıvıyı doğrudan Slushie Makinesi kabına dökün.
3. Toplam hacim: 1,6 litre (MAX çizgisini geçmeyin).

### MAKİNE AYARLARI

Tahmini Süre: 45 Dakika

Program Önerisi: SLUSHIE (-2°C)

### ŞEFİN ÖNERİSİ

*Profesyonel bir görünüm için taze limon dilimi veya nane yaprağı ile süsleyin.*



## DONDURULMUŐ SANGRIA

YetiŐkinler için Őenlikli bir ikram.

### MALZEMELER

1500 ml ŐiŐelenmiŐ sangria (orneėin Don Simon marka)

### HAZIRLIK

1. Sangria'yı doėrudan Slushie Makinesi kabına dökün.
2. Sıvı seviyesinin Min ve Max çizgileri arasında olduėundan emin olun.

### MAKINE AYARLARI

Tahmini Süre: 70 dakika\*

Program Önerisi: SPIKED SLUSHIE (-7°C)

\* Zamanlama ile ilgili not: Bu tarifin diėerlerine göre daha uzun sürdüėünü (70 dakika) fark edeceksiniz. Bunun nedeni, alkolün antifriz görevi görmesi ve slushie kıvamına ulaşmak için daha düşük sıcaklıklar ve daha fazla zaman gerektirmesidir.

Sabırlı olun, beklemeye deėer!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**



## KLASSZIKUS KRÉMES JÉGKRÉM

Gazdag, krémes alap, hasonló a soft-serve-hez.

### HOZZÁVALÓK

600 g tejszín (minimum 35% zsírtartalom)

400 g teljes tej

200 g porcukor

### ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a porcukrot egy kancsóban.
2. Erőteljesen keverjük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik és a keverék sima nem lesz.
3. Öntse a keveréket a Slushie Machine tartályába.
- 4 Teljes térfogat: kb. 1 liter (ne lépje túl a maximális szintet).

### A GÉP BEÁLLÍTÁSAI

Becsült idő: 35 perc

Programjavaslat: JÉGKRÉM (-6 °C)

### A SÉF TIPPJE

*Vanília ízű változathoz adjon hozzá 1 teáskanál vanília kivonatot vagy vanília pasztát a keverés során.*



## KÁVÉ FRAPPÉ

A tökéletes frissítő. Hideg, krémes és koffeintartalmú.

### HOZZÁVALÓK

- 750 ml elkészített kávé (instant vagy főzött, lehűtve)
- 750 ml teljes tej
- 130 g porcukor
- 4 evőkanál tejszín (folyékony)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Először készítse el a kávé, és hagyja lehűlni (ne használjon forró kávé).
2. Keverje össze a kávé, a tejet, a tejszínhabot és a cukrot egy kancsóban.
3. Keverje jól össze, amíg a cukor kristályok eltűnnek.
4. Öntse a slushie gép tartályába.
5. Teljes térfogat: kb. 1,6 liter.

### GÉP BEÁLLÍTÁSOK

Becsült idő: 45 perc

Programjavaslat: FRAPPÉ (-4 °C)

### A SÉF TIPPJE

*Tálalás előtt tejszínhabbal és karamellszósszal díszítsük!*



## CSOKOLÁDÉS MILKSHAKE

A gyerekek kedvence. Krémes, csokoládés finomság.

### HOZZÁVALÓK

- 1 liter teljes tej
- 200 g sűrített tej
- 6 evőkanál kakaópor (édesítetlen vagy édesített, ízlés szerint)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Öntsük a tejet és a sűrített tejet egy nagy kancsóba.
2. Adja hozzá a kakaóport.
3. Keverje jól össze: a kakaóport nehéz kézzel összekeverni. Javasolt kézi turmixgépet használni, hogy ne maradjanak száraz kakaócsomók.
4. Öntse a sima csokoládé keveréket a gépbe.

### A GÉP BEÁLLÍTÁSAI

- Becsült idő: 42 perc
- Programjavaslat: MILKSHAKE (-3 °C)

### A SÉF TIPPJE

*A sűrített tej használata olyan bársonyos textúrát ad, amelyet a hagyományos cukor nem tud elérni.*



## KLASSZIKUS CITROMOS SLUSH

Frissítő, egyszerű és tökéletes a forró napokra.

### HOZZÁVALÓK

1600 ml citromos üdítő (pl. Fanta Lemon, Sprite vagy generikus márká)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Hab eltávolítása (opcionális, de ajánlott): Ha a szóda nagyon szénsavas, először öntse egy kancsóba, és hagyja állni egy percig, hogy a felesleges hab leülepedjen.
2. Öntse a folyadékot közvetlenül a Slushie Machine tartályába.
3. Teljes térfogat: 1,6 liter (ne töltsön a MAX vonal fölé).

### GÉP BEÁLLÍTÁSOK

Becsült idő: 45 perc

Programjavaslat: SLUSHIE (-2 °C)

### A SÉF TIPPJE

*Friss citromszelettel vagy egy szál mentával díszítve professzionális megjelenést kölcsönöz a koktélnak.*



## FAGYASZTOTT SANGRIA

Ünnepi felnőtt csemege.

### HOZZÁVALÓK

1500 ml palackozott sangria (pl. Don Simón márka)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a sangriát közvetlenül a jégkása-készítő tartályába.
2. Győződjön meg arról, hogy a folyadék szintje a Min és Max vonalak között van.

### GÉP BEÁLLÍTÁSOK

Becsült idő: 70 perc\*

Programjavaslat: SPIKED SLUSHIE (-7 °C)

\* Megjegyzés az időtartammal kapcsolatban: Észreveheti, hogy ez a recept hosszabb időt vesz igénybe (70 perc), mint a többi. Ez azért van, mert az alkohol fagyállóként hat, ezért alacsonyabb hőmérsékletre és több időre van szükség a slush textúra eléréséhez.

Legyen türelmes – megéri várni!



# ICE FLOW

## SL2600

**taurus**

## آيس كريم كلاسيكي

قاعدة غنية وناعمة تشبه الآيس كريم اللين.

## مكونات

- 600 غرام من الكريمة الثقيلة (بنسبة دهون لا تقل عن 35%)
- 400 غرام من الحليب كامل الدسم
- 200 غرام من سكر التزيين (السكر البودرة)

## تحضير

1. اخلط الكريمة الثقيلة والحليب وسكر البودرة في إبريق.
2. اخفق بقوة حتى يذوب السكر تمامًا ويصبح الخليط ناعمًا.
3. صب الخليط في وعاء آلة صنع السلاش.
4. الحجم الإجمالي: حوالي 1 لتر (لا تتجاوز الحد الأقصى).

## إعدادات الجهاز

الوقت المقدر: 35 دقيقة

اقتراح البرنامج: آيس كريم (6- درجة مئوية)

## نصيحة الشيف

لإضافة نكهة الفانيليا، أضف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا أو معجون حبوب الفانيليا أثناء مرحلة الخلط.



## قهوة فرايبه

المشروب المثالي لتنشيط الجسم، بارد، كريمي، وغني بالكافيين.

## مكونات

- 750 مل قهوة جاهزة (سريعة التحضير أو مُحضَّرة، مبردة)
- 750 مل حليب كامل الدسم
- 130 غرام من سكر التزيين (السكر البودرة)
- 4 ملاعق كبيرة من كريمة الخفق (سائلة)

## تحضير

1. قم بتحضير القهوة أولاً واتركها تبرد (لا تستخدم القهوة الساخنة).
2. امزج القهوة والحليب والكريمة المخفوقة والسكر في إبريق.
3. قلب جيداً حتى لا تبقى أي حبيبات سكر.
4. صب الخليط في وعاء آلة صنع السلاش.
5. الحجم الإجمالي: حوالي 1.6 لتر.

## إعدادات الجهاز

المدة المقدرة: 45 دقيقة

اقترح البرنامج: فرايبه (4- درجة مئوية)

## نصيحة الشيف

زئيبها بالكريمة المخفوقة ورشّة من صلصة الكراميل قبل التقديم!



## ميلك شيك الشوكولاتة

نال إعجاب الأطفال. طعم كريمي لذيذ بنكهة الشوكولاتة.

### مكونات

- لتر واحد من الحليب كامل الدسم
- 200 غرام من الحليب المكثف
- 6 ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو (غير محلى أو محلى، حسب الرغبة)

### تحضير

1. صب الحليب والحليب المكثف في إبريق كبير.
2. أضيف مسحوق الكاكاو.
3. امزج جيداً: قد يصعب مزج مسحوق الكاكاو باليد. يُنصح باستخدام الخلاط اليدوي لضمان عدم وجود أي تكتلات جافة من الكاكاو.
4. صب خليط الشوكولاتة الناعم في الآلة.

### إعدادات الجهاز

- المدة المقدرّة: 42 دقيقة
- اقترح البرنامج: ميلك شيك (3- درجة مئوية)

### نصيحة الشيف

يُضفي استخدام الحليب المكثف ملمساً مخملياً لا يمكن تحقيقه باستخدام السكر العادي.



## مشروب الليمون المتلج الكلاسيكي

منعش، بسيط، ومثالي للأيام الحارة.

### مكونات

• 1600 مل من مشروب الليمون الغازي (مثل فانتا ليمون، سبرايت، أو أي علامة تجارية عامة)

### تحضير

1. إزالة الرغوة (اختياري ولكن يوصى به): إذا كانت الصودا غازية للغاية، فقم بسكبها في إبريق أولاً واتركها لمدة دقيقة حتى تستقر الرغوة الزائدة.
2. صب السائل مباشرة في وعاء آلة صنع السلاش.
3. الحجم الإجمالي: 1.6 لتر (لا تملأ أكثر من خط الحد الأقصى).

### إعدادات الجهاز

المدة المقدرة: 45 دقيقة

اقترح البرنامج: (-2) SLUSHIE درجة مئوية

### نصيحة الشيف

زِين الطبق بشريحة ليمون طازجة أو غصن من النعناع لإضفاء مظهر احترافي.



## سانجريا مثلجة

متعة احتفالية للكبار.

## مكونات

• 1500 مل من السانجريا المعبأة في زجاجات (مثل ماركة دون سيمون)

## تحضير

1. صب السانجريا مباشرة في وعاء آلة صنع السلاش.
2. تأكد من أن مستوى السائل يقع بين خطي الحد الأدنى والحد الأقصى.

## إعدادات الجهاز

المدة المقدرة: 70 دقيقة\*

اقترح البرنامج: مشروب مثلج مُضاف إليه الكحول (7- درجة مئوية)

\* ملاحظة حول التوقيت: ستلاحظ أن هذه الوصفة تستغرق وقتًا أطول (70 دقيقة) من الوصفات الأخرى. وذلك لأن الكحول يعمل كمضاد للتجمد، مما يتطلب درجات حرارة أقل ووقتًا أطول للحصول على قوام النجاج المجمد.

تحلوا بالصبر، فالأمر يستحق الانتظار!



[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)

