



SALTER
1760

**Shhh...
dentro hay secretos de granizados!**

**Máquina
para hacer
granizados**

Recetas y
consejos destacados

Slushies.
Cocktails.
Milkshakes.
Frappes.
Juices.

**Your favourite
drinks, frozen!**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!








salter.com

Índice

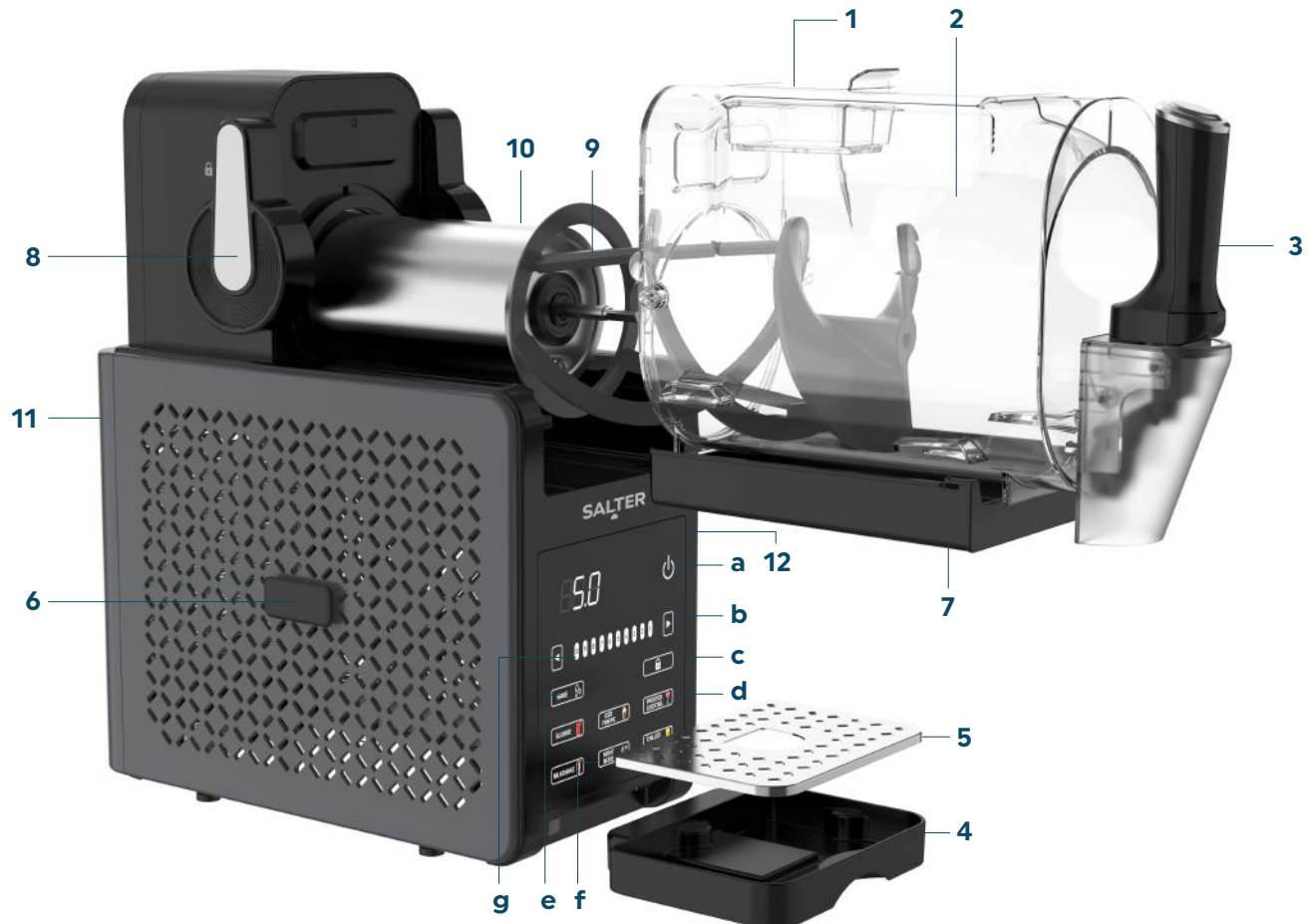
Preajustes	4
Contenido de la caja	5
Consejos y sugerencias	6
Granizados sin preparación previa.....	8
Recetas de granizados.....	12
Recetas de zumos.....	25
Recetas de batidos.....	26

Preajustes

Nuestros preajustes le permiten disfrutar de sus postres helados favoritos de forma rápida y sencilla. Solo tiene que seleccionar el preajuste que prefiera de la lista a continuación y añadir el ingrediente de su elección.

Preestablecido	Motivos para elegir esta función preestablecida...	Indicador de temperatura preestablecida
«SLUSHIE»	Convierta sus refrescos favoritos en granizados perfectamente suaves: cola, refresco de naranja, gaseosa de jengibre y mucho más.	
«ICED FRAPPE»	Disfrute de delicias cremosas y frías al estilo barista, con o sin lácteos.	
«FROSTED COCKTAIL»	Transforme bebidas alcohólicas: pruebe frosé, daiquiris congelados y margaritas heladas. ¡Una noche de fiesta... en casa! Asegúrese de cumplir las pautas sobre el contenido de alcohol.	
«MILKSHAKE»	Textura densa, ultrasuave y ultrasabrosa: versiones exquisitas de los clásicos de siempre... ¡pruébalo con o sin lácteos!	
«CHILLED JUICE»	De fresco a granizado: transforme los zumos naturales en granizados refrescantes. Pruebe con limonada, zumo de piña o un granizado tropical...	

Descripción de las partes



- 1. Abertura de fácil vertido
- 2. Recipiente
- 3. Palanca dispensadora
- 4. Bandeja antigoteo
- 5. Cubierta de la bandeja recogegotas
- 6. Soporte de la bandeja antigoteo

- 7. Bandeja de condensación
- 8. Brazos de bloqueo
- 9. Hélice
- 10. Evaporador
- 11. Interruptor de encendido (en la parte trasera de la unidad principal)

- 12. Panel de control digital
 - a. Botón de encendido
 - b. Botones de ajuste de temperatura
 - c. Botón de bloqueo para niños
 - d. Botones de funciones preestablecidas
 - e. Botón de función de enjuague
 - f. Botón de función de modo nocturno
 - g. Luces indicadoras de temperatura



¡Shhh!
Secretos de
granizados
pensados para
compartir.

Consejos y trucos

Lo hemos probado, lo hemos comprobado y ahora lo compartimos con usted. Estos consejos harán que disfrutar de un delicioso granizado sea súper fácil.



Déjelo reposar

Mantenga la máquina para hacer granizados en posición vertical durante al menos 2 horas antes del primer uso.



Equilibrio perfecto

Cada preparación debe contener al menos 10 g de azúcar por porción (233 ml). Cuando se utilice la función preestablecida «**FROSTED COCKTAIL**», cada preparación debe tener entre un 2,8 % y un 16 % de alcohol.



Bébalo enseguida

Cuando utilice las funciones preestablecidas «**MILKSHAKE**» o «**ICED FRAPPE**», sirva el contenido en un plazo de 30 minutos tras finalizar el ciclo para evitar la formación de espuma.



Suavidad y frescura

NO añada ingredientes calientes ni sólidos, como hielo, fruta congelada, helado, etc.



Manténgalo frío

Enfríe todos los ingredientes ya preparados antes de verterlos. Enfríe los vasos antes de servir para que se mantengan helados.



Limpie de forma inteligente

Los accesorios pueden lavarse en lavavajillas, pero omita el ciclo de secado con calor; deje que se sequen al aire.

Granizados sin preparación previa con funcionamiento de un solo toque.

Añada la bebida de su elección y seleccione la función preestablecida deseada.

Preestablecido	Porción			Bebida preparada	Instrucciones
	1-3	4-6	6-8		
	Tiempo (minutos)				
SLUSHIE 	20	30	45	Refrescos, bebidas energéticas, té helado	Seleccione « SLUSHIE ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
FROSTED COCKTAIL 	30	40	50	Aguas con gas saborizadas	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 3.
				Cerveza: lager, IPA, sidra	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 4.
				Cócteles preparados: margaritas, mojitos, gin tonic	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 6.
				Vino, rosado, vino espumoso, champán, ron con cola preparado, gin tonic, combinados de vodka	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 9.
CHILLED JUICE 	20	25	35	Zumo de naranja, zumo tropical, zumo de mango, té helado	Seleccione « CHILLED JUICE ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
				Zumo de manzana, zumo de arándano rojo	Seleccione « CHILLED JUICE ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 2.
				Batidos preparados, zumo de piña	Seleccione « CHILLED JUICE ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 3.
				Zumo de granada, zumo de uva	Seleccione « CHILLED JUICE ». Ajuste la barra de temperatura hasta que quede en 5.

Cócteles a base de zumo

Cóctel	Alcohol	Porción			Zumos	Porción			Instrucciones
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Arándano rojo	580 ml	1245 ml	1500 ml	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
Tequila Sunrise	Tequila				Naranja				
Greyhound	Ginebra o vodka				Pomelo				
Cape Codder	Vodka				Arándano rojo				
Bloody Mary	Vodka				Tomate				
Bucks Fizz	Prosecco				Naranja				
Bellini	Prosecco				Melocotón				

Cócteles a base de refrescos

Cóctel	Alcohol	Porción			Refresco	Porción			Instrucciones
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Limonada con vodka	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Seleccione « FROSTED COCKTAIL ». La función preestablecida se ajustará al valor predeterminado.
Highball	Whisky				Agua con gas				
Whisky con ginger ale	Whisky				gaseosa de jengibre				
Cuba Libre	Ron				Cola, un chorrito de lima				
Gin tonic	Ginebra				Tónica, no baja en calorías				
Gin rosado con limonada	Gin rosado				Limonada				

Batidos y frappés

Batidos y frappés preparados	Sabor	Porción			Instrucciones		
		1-3	4-6	6-8	Mezcla	Ajuste	Sirva
Leche con sabor	Fresa, chocolate, vainilla, plátano	700 ml de leche con sabor, 3 cucharadas de nata para montar	1500 ml de leche con sabor, 5 cucharadas de nata para montar	1800 ml de leche con sabor, 7 cucharadas de nata para montar	Bata todos los ingredientes juntos en una jarra	Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados. Seleccione « MILKSHAKE ».	Sirva
Polvo para preparar leche saborizada		700 ml de leche con sabor, 3 cucharadas de nata para montar, 4 cucharadas de leche en polvo	1500 ml de leche con sabor, 5 cucharadas de nata para montar, 8 cucharadas de leche en polvo	1800 ml de leche con sabor, 7 cucharadas de nata para montar, 10 cucharadas de leche en polvo			
Bebidas de café	Bebidas de café helado endulzadas, frappés, mochas, lattes de matcha	700 ml de líquido, 3 cucharadas de nata para montar	1500 ml de líquido, 5 cucharadas de nata para montar	1800 ml de líquido, 7 cucharadas de nata para montar			

¡Empecemos a hacer granizados!

1

AÑADA Y SELECCIONE

Añada la bebida de su elección y seleccione la función preestablecida deseada.

2



ENFRÍE Y PREPARE EL GRANIZADO

Vea cómo su bebida se convierte en una deliciosa y sabrosa delicia congelada.

3



SIRVA Y DISFRUTE

Utilice la palanca dispensadora para servir fácilmente un granizado suave.

1-3 porciones

700 ml

4-6 porciones

1500 ml

6-8 porciones

1800 ml

Algo para los cálidos días de verano.

Disfrute de unos
granizados bien fríos.

Convierta sus refrescos favoritos en granizados perfectamente suaves: cola, refresco de naranja, gaseosa de jengibre y mucho más.



Granizado clásico de cola



1. Añada cola (con azúcar) a la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**SLUSHIE**».
3. Una vez que el granizado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Sirva y disfrute de su granizado suave.

1-3 porciones	4-6 porciones	6-8 porciones
700 ml	1500 ml	1800 ml

Granizados fáciles con tus refrescos y sodas favoritos

En algún lugar son las 5 en punto... Prepárese para hacer cócteles.

Transforme bebidas alcohólicas en frosé, daiquiris congelados, margaritas heladas y mucho más. ¡Una noche de fiesta... en casa! Asegúrese de seguir las pautas sobre el consumo de alcohol.

Al utilizar la función preestablecida de cóctel helado, debe mezclar todos los ingredientes en una jarra antes de verterlos en la máquina para hacer granizados.

¿Por qué no prueba un cóctel alcohólico ya preparado? Puede verterlo directamente en la máquina para hacer granizados. Solo asegúrese de que el contenido de alcohol cumple con nuestras recomendaciones.



Margarita de piña congelada

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Una vez que el cóctel helado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.

Porción	Ingredientes
1-3	100 ml de tequila blanco 20 ml de triple seco 500 ml de zumo de piña 75 g de sirope de agave ralladura de lima para decorar
4-6	210 ml de tequila blanco 40 ml de triple seco 1070 ml de zumo de piña 160 g de sirope de agave ralladura de lima para decorar
6-8	250 ml de tequila blanco 50 ml de triple seco 1285 ml de zumo de piña 190 g de sirope de agave ralladura de lima para decorar



Granizado de vodka y sandía

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Una vez que el cóctel helado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Disfrute de su granizado de vodka y sandía. ¡Refrescante!

Porción	Ingredientes
1-3	120 ml de vodka 350 ml de zumo de sandía 80 ml de zumo de lima fresco 60 ml de sirope de azúcar o 50 g de azúcar extrafino 90 ml de agua con gas
4-6	250 ml de vodka 750 ml de zumo de sandía 170 ml de zumo de lima fresco 100 ml de sirope de azúcar o 100 g de azúcar extrafino 193 ml de agua con gas
6-8	300 ml de vodka 900 ml de zumo de sandía 200 ml de zumo de lima fresco 150 ml de sirope de azúcar o 120 g de azúcar extrafino 230 ml de agua con gas

Mojito congelado

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Una vez que el cóctel helado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. ¡Disfrute de su delicioso y suave mojito!



Porción	Ingredientes
1-3	100 ml de ron blanco 100 ml de zumo de lima fresco 80 ml de sirope de azúcar o 65 g de azúcar extrafino 1 cucharadita de extracto de menta 320 ml de agua con gas o limonada menta para decorar
4-6	210 ml de ron blanco 210 ml de zumo de lima fresco 170 ml de sirope de azúcar o 100 g de azúcar extrafino 2 cucharaditas de extracto de menta 820 ml de agua con gas o limonada menta para decorar
6-8	260 ml de ron blanco 260 ml de zumo de lima fresco 200 ml de sirope de azúcar o 150 g de azúcar extrafino 2,5 cucharaditas de extracto de menta 820 ml de agua con gas o limonada menta para decorar



Aperitivo spritz de naranja

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Una vez que el cóctel helado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Sirva su cóctel aperitivo y disfrútelo junto a sus amigos.

Porción	Ingredientes
1-3	250 ml de aperitivo Italiano 250 ml de prosecco 200 ml de agua con gas
4-6	550 ml de aperitivo Italiano 550 ml de prosecco 400 ml de agua con gas
6-8	650 ml de aperitivo Italiano 650 ml de prosecco 500 ml de agua con gas

Daiquiri de mango

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Una vez que el cóctel helado esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Sirva y disfrute de su daiquiri dulce y refrescante.

Porción	Ingredientes
1-3	120 ml de ron blanco 450 ml de zumo de mango 150 ml de zumo de lima 15 ml de sirope de azúcar
4-6	245 ml de ron blanco 920 ml de zumo de mango 305 ml de zumo de lima 30 ml de sirope de azúcar
6-8	280 ml de ron blanco 1105 ml de zumo de mango 370 ml de zumo de lima 30 ml de sirope de azúcar



Lleve su experiencia cafetera al siguiente nivel.

Disfrute de delicias cremosas y frías al estilo barista, con o sin lácteos. Todos los ingredientes que hayan estado calientes deben enfriarse por completo antes de añadirlos a la máquina para hacer granizados. En el caso del café o el matcha, disuélvalos primero en agua caliente, mezcle bien y deje enfriar antes de verterlos. ¿Busca una opción rápida? Utilice en su lugar un frappé casero o uno comprado en la tienda y añádale directamente a la máquina para hacer granizados.

Puede sustituir la leche de vaca por alternativas sin lácteos o de origen vegetal.





Frappé de café con leche

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**ICED FRAPPE**».
4. Una vez que el frappé esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Disfrute de su dosis de cafeína.

Porción	Ingredientes
1-3	350 ml de leche entera 1 cucharada de nata para montar 350 ml de café negro 60 g de azúcar extrafino
4-6	750 ml de leche entera 2 cucharadas de nata para montar 750 ml de café negro 120 g de azúcar extrafino
6-8	900 ml de leche entera 3 cucharadas de nata para montar 900 ml de café negro 150 g de azúcar extrafino

Moca helado

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**ICED FRAPPE**».
4. Una vez que el frappé esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Disfrute de su café suave y achocolatado.



Porción	Ingredientes
1-3	350 ml de leche con chocolate 1 cucharada de nata para montar 350 ml de café negro 60 g de azúcar extrafino
4-6	750 ml de leche con chocolate 1 cucharada de nata para montar 750 ml de café negro 60 g de azúcar extrafino

Porción	Ingredientes
6-8	900 ml de leche con chocolate 1 cucharada de nata para montar 900 ml de café negro 60 g de azúcar extrafino



Frappé de matcha

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**ICED FRAPPE**».
4. Una vez que el frappé esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Tome su matcha a sorbos y relájese.

Porción	Ingredientes
1-3	500 ml de leche o alternativa vegetal 5 cucharaditas de matcha 200 ml de agua 60 g de azúcar extrafino
4-6	1000 ml de leche o alternativa vegetal 10 cucharaditas de matcha 500 ml de agua 120 g de azúcar extrafino
6-8	1200 ml de leche o alternativa vegetal 13 cucharaditas de matcha 500 ml de agua 150 g de azúcar extrafino



Frappé de tiramisú

1. Mezcle todos los ingredientes en una jarra.
2. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
3. Seleccione «**ICED FRAPPE**».
4. Una vez que el frappé esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
5. Sirva su frappé de tiramisú y disfrute de su postre favorito convertido en bebida.

Porción	Ingredientes
1-3	350 ml de leche entera 1 cucharada de crema de mascarpone 350 ml de café negro 15 ml de sirope de azúcar
4-6	750 ml de leche entera 2 cucharadas de crema de mascarpone 750 ml de café negro 30 ml de sirope de azúcar
6-8	900 ml de leche entera 1 cucharada de crema de mascarpone 900 ml de café negro 30 ml de sirope de azúcar



Zumo

Zumo bien frío

Granizado de naranja	Refrescante de sandía	Toque tropical
Zumo de naranja recién exprimido	Zumo de sandía fresca	Zumo de frutas tropicales o una mezcla de distintos zumos

Porciones recomendadas

Porción	Zumo bien frío	
	Té helado de melocotón y limonada	Manzana y granada
1-3	450 ml de té helado azucarado 250 ml de limonada	350 ml de zumo de manzana 350 ml de zumo de granada
4-6	900 ml de té helado azucarado 600 ml de limonada	750 ml de zumo de manzana 750 ml de zumo de granada
6-8	1100 ml de té helado azucarado, 700 ml de limonada	900 ml apple juice 900 ml pomegranate juice

Batidos espesos y ultrasuaves.

Textura densa, ultrasuave y ultrasabrosa: versiones exquisitas de los clásicos de siempre... ¡pruébalo con o sin lácteos!

También puede utilizar batidos comprados en la tienda, polvos para batidos y leche con sabor con su máquina para hacer granizados Salter.

Se pueden utilizar alternativas sin lácteos y de origen vegetal como sustituto de la leche de vaca.





Batido de menta con chips de chocolate

1. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**MILKSHAKE**».
3. Una vez que el batido esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Sirva su batido de menta con chips de chocolate y disfrútelo.

Porción	Ingredientes
1-3	650 ml de leche con chocolate Sirope de menta al gusto (la menta puede resultar muy intensa) 3 cucharadas de nata para montar
4-6	870 ml de leche con chocolate Sirope de menta al gusto (la menta puede resultar muy intensa) 5 cucharadas de nata para montar
6-8	1670 ml de leche con chocolate Sirope de menta al gusto (la menta puede resultar muy intensa) 7 cucharadas de nata para montar



Batido de caramelo salado

1. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**MILKSHAKE**».
3. Una vez que el batido esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Sirva su batido de caramelo salado y compártalo con amigos.

Porción	Ingredientes
1-3	650 ml de leche 15 ml de sirope de caramelo salado 3 cucharadas de nata para montar
4-6	870 ml de leche 50 ml de sirope de caramelo salado 5 cucharadas de nata para montar
6-8	1670 ml de leche 75 ml de sirope de caramelo salado 7 cucharadas de nata para montar



Batido de pistacho

1. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**MILKSHAKE**».
3. Una vez que el batido esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Sirva su exquisito batido de pistacho. ¡Salud!

Porción	Ingredientes
1-3	650 ml de leche 75 g de sirope de pistacho 3 cucharadas de nata para montar
4-6	870 ml de leche 160 g de sirope de pistacho 5 cucharadas de nata para montar
6-8	1670 ml de leche 190 g de sirope de pistacho 7 cucharadas de nata para montar

Batido de galletas y crema

1. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**MILKSHAKE**».
3. Una vez que el batido esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Disfrute de su batido de galletas y crema, ¡un capricho para la tarde!

Porción	Ingredientes
1-3	650 ml de leche 75 g de sirope de chocolate 3 cucharadas de nata para montar
4-6	870 ml de leche 160 g de sirope de chocolate 5 cucharadas de nata para montar
6-8	1670 ml de leche 190 g de sirope de chocolate 7 cucharadas de nata para montar



Batido clásico de fresa

1. Vierta la mezcla en la máquina para hacer granizados.
2. Seleccione «**MILKSHAKE**».
3. Una vez que el batido esté listo para beber y se haya alcanzado la temperatura objetivo, la máquina para hacer granizados emitirá un pitido y se encenderán las luces indicadoras de temperatura correspondientes.
4. Decore su vaso con un delicioso sirope de fresa, sirva el batido y adorne con fresas recién troceadas.

Porción	Ingredientes
1-3	650 ml de leche 75 g de sirope de fresa 3 cucharadas de nata para montar
4-6	870 ml de leche 160 g de sirope de fresa 5 cucharadas de nata para montar
6-8	1670 ml de leche 190 g de sirope de fresa 7 cucharadas de nata para montar



S



salter.com