



**SALTER**

1760

**Segredos de granizados no interior!**

**Máquina de  
granizados**

Receitas e dicas

**Slushies.**  
**Cocktails.**  
**Milkshakes.**  
**Frappes.**  
**Juices.**

**Your favourite  
drinks, frozen!**

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








[salter.com](https://salter.com)

# Índice

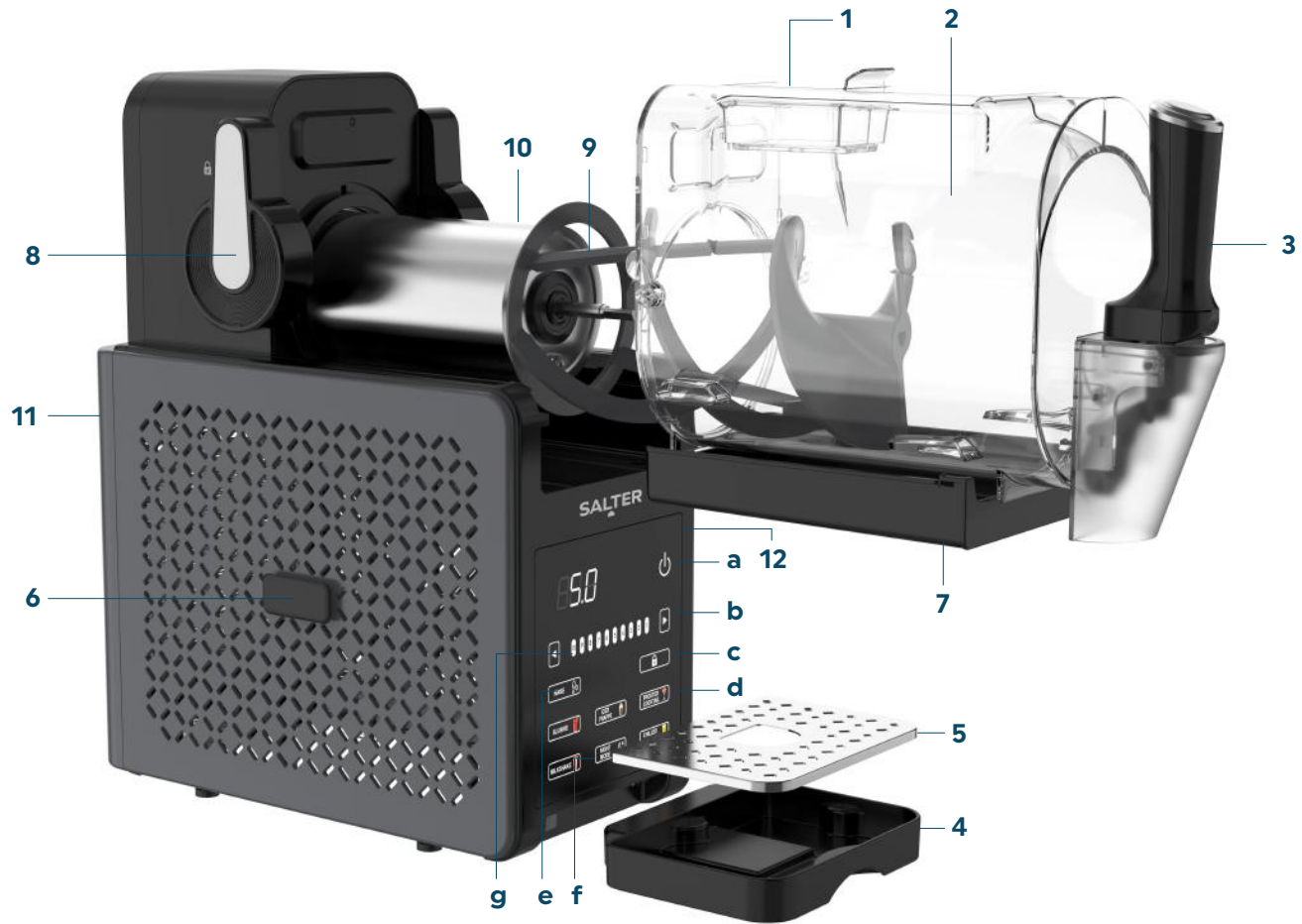
Predefinições .....	4
Conteúdo da embalagem.....	5
Dicas e truques.....	6
Granizados sem preparação.....	8
Receitas de granizados.....	12
Receitas de sumos.....	25
Receitas de batidos.....	26

# Predefinições

As nossas predefinições permitem-lhe preparar de forma rápida e simples as suas sobremesas geladas preferidas. Basta selecionar uma predefinição da lista abaixo e adicionar o ingrediente da sua escolha!

Função pré-programada	Porquê escolher esta função pré-programada...	Indicador de temperatura pré-programada
«SLUSHIE»	Transforme os seus refrigerantes preferidos em granizados perfeitamente suaves – refrigerante de cola, refrigerante de laranja, ginger ale, entre outros.	
«ICED FRAPPE»	Desfrute de iguarias frias e cremosas ao estilo barista, com ou sem lacticínios.	
«FROSTED COCKTAIL»	Transforme bebidas alcoólicas – experimente frosé, daiquiris congelados e margaritas geladas. Uma noite de diversão... em casa! Assegure-se de que cumpre as diretrizes relativas ao teor de álcool.	
«MILKSHAKE»	Denso, ultra suave e ultra saboroso – versões sofisticadas dos clássicos favoritos... experimente com ou sem lacticínios!	
«CHILLED JUICE»	De fresco a congelado – transforme sumos naturais em granizados refrescantes. Experimente limonada, sumo de ananás ou granizado tropical...	

# Descrição das peças



1. Abertura de enchimento fácil
2. Recipiente
3. Alavanca de distribuição
4. Tabuleiro de recolha de pingos
5. Tampa do tabuleiro de recolha
6. Suporte do tabuleiro de recolha

7. Tabuleiro de condensação
8. Braços de bloqueio
9. Hélice
10. Evaporador
11. Interruptor de alimentação  
(na parte traseira da unidade principal)

12. Painel de controlo digital
  - a. Botão de ligar/desligar
  - b. Botões de ajuste de temperatura
  - c. Botão de bloqueio para crianças
  - d. Botões de funções pré-programadas
  - e. Botão da função de enxaguamento
  - f. Botão da função de modo noturno
  - g. Luzes indicadoras de temperatura



**Shhh!**  
Segredos de  
granizados  
feitos para  
partilhar.

## Dicas e truques

Experimentámos, testámos e agora partilhamos consigo. Estas dicas essenciais vão tornar ainda mais fácil saborear um delicioso granizado.



### Deixe estabilizar

Mantenha a máquina de granizados na posição vertical durante, pelo menos, 2 horas antes da primeira utilização.



### Equilíbrio perfeito

Todos os ingredientes utilizados devem conter, no mínimo, 10 g de açúcar por dose (233 ml). Ao utilizar a função pré-programada «**FROSTED COCKTAIL**», todos os ingredientes devem apresentar um teor de álcool entre 2,8% e 16%.



### Beba rapidamente

Ao utilizar a função pré-programada «**MILKSHAKE**» ou «**ICED FRAPPE**», sirva o conteúdo no prazo de 30 minutos após o final do ciclo para evitar a formação de espuma.



### Suave e fresco

**NÃO** adicione ingredientes quentes ou sólidos, por exemplo, gelo, fruta congelada, gelado, etc.



### Mantenha refrigerado

Arrefeça todos os ingredientes pré-preparados antes de os verter. Arrefeça também os copos antes de servir para manter o efeito gelado.






### Limpe de forma eficiente

Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas não utilize o ciclo de secagem com calor – deixe-os secar ao ar.

# Granizados instantâneos com operação de um só toque.

Adicione a bebida da sua preferência e selecione a função pré-programada.

Função pré-programada	Porção			Bebida pré-preparada	Instruções
	1-3	4-6	6-8		
	Tempo (minutos)				
<b>SLUSHIE</b> 	20	30	45	Refrigerantes, bebidas energéticas, chá gelado	Selecione « <b>SLUSHIE</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
<b>FROSTED COCKTAIL</b> 	30	40	50	Bebidas alcoólicas com gás (hard seltzers)	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 3.
				Cerveja: lager, IPA, sidra	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 4.
				Cocktails pré-preparados: margaritas, mojitos, gin tónico	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 6.
				Vinho, rosé, espumante, champanhe, cocktail pré-preparado de rum com cola, gin tónico, bebidas com vodka	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 9.
<b>CHILLED JUICE</b> 	20	25	35	Sumo de laranja, sumo tropical, sumo de manga, chá gelado	Selecione « <b>CHILLED JUICE</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
				Sumo de maçã, sumo de arando	Selecione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 2.
				Batidos pré-preparados, sumo de ananás	Selecione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 3.
				Sumo de romã, sumo de uva	Selecione « <b>CHILLED JUICE</b> ». Ajuste a barra de temperatura para que fique no nível 5.

## Cocktails à base de sumo

Cocktail	Álcool	Porção			Sumo	Porção			Instruções
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Screwdriver</b>	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Arando-vermelho	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
<b>Tequila Sunrise</b>	Tequila				Laranja				
<b>Greyhound</b>	Gin ou vodka				Toranja				
<b>Cape Codder</b>	Vodka				Arando-vermelho				
<b>Bloody Mary</b>	Vodka				Tomate				
<b>Bucks Fizz</b>	Prosecco				Laranja				
<b>Bellini</b>	Prosecco				Pêssego				

## Cocktails à base de refrigerante

Cocktail	Álcool	Porção			Refrigerante	Porção			Instruções
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
<b>Vodka com Limonada</b>	Vodka	120 ml	255 ml	300 ml	Limonada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Selecione « <b>FROSTED COCKTAIL</b> ». A função pré-programada ficará definida por defeito.
<b>Highball</b>	Uísque				Água com gás				
<b>Uísque com Gengibre</b>	Uísque				Refrigerante de gengibre				
<b>Cuba Libre</b>	Rum				Refrigerante de cola, toque de lima				
<b>Gin tónico</b>	Gin				Tónica, não dietética				
<b>Gin Rosa e Limonada</b>	Gin Rosa				Limonada				

## Batidos e frappés

Batidos e frappés pré-preparados	Sabor	Porção			Instruções		
			4-6	6-8	Misture	Configuração	Sirva
Leite aromatizado	Morango, chocolate, baunilha, banana	700 ml de leite aromatizado, 3 colheres de sopa de natas espessas	1500 ml de leite aromatizado, 5 colheres de sopa de natas espessas	1800 ml de leite aromatizado, 7 colheres de sopa de natas espessas	Bata todos os ingredientes num jarro	Verta a mistura para a máquina de granizados. Selecione « <b>MILKSHAKE</b> ».	Sirva
Pó para leite aromatizado		700 ml de leite aromatizado, 3 colheres de sopa de natas espessas, 4 colheres de sopa de leite em pó	1500 ml de leite aromatizado, 5 colheres de sopa de natas espessas, 8 colheres de sopa de leite em pó	1800 ml de leite aromatizado, 7 colheres de sopa de natas espessas, 10 colheres de sopa de leite em pó			
Bebidas de café	Bebidas de café gelado adoçadas, frappés, mochas, lattes de matcha	700 ml de líquido, 3 colheres de sopa de natas espessas	1500 ml de líquido, 5 colheres de sopa de natas espessas	1800 ml de líquido, 7 colheres de sopa de natas espessas		Verta a mistura para a máquina de granizados. Selecione « <b>ICED FRAPPE</b> ».	

# Vamos começar a fazer granizados!

**1** **ADICIONE E SELECIONE**  
Adicione a bebida da sua preferência e selecione a função pré-programada.

**2** **ARREFEÇA E FAÇA O GRANIZADO**  
Veja a sua bebida transformar-se numa deliciosa e saborosa sobremesa gelada.

**3** **SIRVA E DESFRUTE**  
Utilize a alavanca de distribuição para servir facilmente um granizado suave.

1-3 porções

700 ml

4-6 porções

1500 ml

6-8 porções

1800 ml

# Algo especial para os dias quentes de verão. Desfrute de granizados bem gelados.

Transforme os seus refrigerantes preferidos em granizados perfeitamente suaves – refrigerante de cola, refrigerante de laranja, ginger ale, entre outros.



# Granizado clássico de cola



1. Adicione refrigerante de cola (com açúcar) à máquina de granizados.
2. Selecione «**SLUSHIE**».
3. Quando o granizado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Sirva e desfrute do seu granizado suave.

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

**Granizados simples feitos a partir dos seus refrigerantes e bebidas gaseificadas preferidos**

# Algures são 5 horas da tarde... Esteja sempre pronto para preparar cocktails.

Transforme bebidas alcoólicas em frosé, daiquiris congelados, margaritas geladas e muito mais. Uma noite de diversão... em casa! Assegure-se de que cumpre as diretrizes relativas ao teor de álcool.

Ao utilizar a função pré-programada «**FROSTED COCKTAIL**», todos os ingredientes devem ser misturados previamente num jarro antes de serem vertidos para a máquina de granizados.

Porque não experimentar um cocktail alcoólico pré-preparado? Estes podem ser vertidos diretamente para a máquina de granizados. Certifique-se de que o teor de álcool está em conformidade com as nossas recomendações.



## Margarita gelada de ananás

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando o cocktail gelado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.

Porção	Ingredientes
1-3	100 ml de tequila blanco 20 ml de triple sec 500 ml de sumo de ananas 75 g de xarope de agave Raspa de lima para decorar
4-6	210 ml de tequila blanco 40 ml de triple sec 1070 ml de sumo de ananás juice 160 g de xarope de agave Raspa de lima para decorar
6-8	250 ml de tequila blanco 50 ml de triple sec 1285 ml de sumo de ananas 190 g de xarope de agave Raspa de lima para decorar



## Granizado de melancia com vodka

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando o cocktail gelado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Desfrute do seu delicioso granizado de melancia com vodka – refrescante!

Porção	Ingredientes
1-3	120 ml de vodka 350 ml de sumo de melancia 80 ml de sumo de lima fresco 60 ml de xarope de açúcar ou 50 g de açúcar fino 90 ml de água com gás
4-6	250 ml de vodka 750 ml de sumo de melancia 170 ml de sumo de lima fresco 100 ml de xarope de açúcar ou 100 g de açúcar fino 193 ml de água com gás
6-8	300 ml de vodka 900 ml de sumo de melancia 200 ml de sumo de lima fresco 150 ml de xarope de açúcar ou 120 g de açúcar fino 230 ml de água com gás

## Mojito gelado

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando o cocktail gelado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Saboreie o seu mojito suave e delicioso!



Porção	Ingredientes
1-3	100 ml de rum branco 100 ml de sumo de lima fresco 80 ml de xarope simples de açúcar ou 65 g de açúcar fino 1 colher de chá de extrato de hortelã 320 ml de água com gás / limonada Hortelã para decorar
4-6	210 ml de rum branco, 210 ml de sumo de lima fresco 170 ml de xarope simples de açúcar ou 100 g de açúcar fino 2 colheres de chá de extrato de hortelã 820 ml de água com gás / limonada Hortelã para decorar 260 ml de rum branco
6-8	260 ml de sumo de lima fresco 200 ml de xarope simples de açúcar ou 150 g de açúcar fino 2,5 colheres de chá de extrato de hortelã 820 ml de água com gás / limonada Hortelã para decorar



## Spritz de aperitivo de laranja

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando o cocktail gelado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Sirva o seu cocktail de aperitivo e desfrute com os amigos!

Porção	Ingredientes
1-3	250 ml de aperitivo Italiano 250 ml de prosecco 200 ml de água com gás
4-6	550 ml de aperitivo Italiano 550 ml de prosecco 400 ml de água com gás
6-8	650 ml de aperitivo Italiano 650 ml de prosecco 500 ml de água com gás

## Daiquiri de manga

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**FROSTED COCKTAIL**».
4. Quando o cocktail gelado estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Sirva e desfrute do seu daiquiri doce e refrescante!

Porção	Ingredientes
1-3	120 ml de rum branco 450 ml de sumo de manga 150 ml de sumo de lima 15 ml de xarope de açúcar
4-6	245 ml de rum branco 920 ml de sumo de manga 305 ml de sumo de lima 30 ml de xarope de açúcar
6-8	280 ml de rum branco 1105 ml de sumo de manga 370 ml de sumo de lima 30 ml de xarope de açúcar



# Leve a sua dose de café a um nível superior.

Desfrute de bebidas frias e cremosas ao estilo barista, com ou sem laticínios. Todos os ingredientes quentes devem ser totalmente arrefecidos antes de serem adicionados à máquina de granizados. Prepare primeiro o café/matcha em água quente para dissolver, e deixe arrefecer completamente antes de o verter. Procura uma solução mais simples? Utilize um frappé pronto a consumir (caseiro ou de compra) e adicione-o diretamente à máquina de granizados.

Podem ser utilizados leites sem lactose e bebidas de origem vegetal como alternativa ao leite de vaca.





## Latte frappé

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**ICED FRAPPE**».
4. Quando o frappé estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Desfrute da sua dose de cafeína!

Porção	Ingredientes
1-3	350 ml de leite gordo 1 colher de sopa de natas espessas 350 ml de café preto 60 g de açúcar fino
4-6	750 ml de leite gordo 2 colheres de sopa de natas espessas 750 ml de café preto 120 g de açúcar fino
6-8	900 ml de leite gordo 3 colheres de sopa de natas espessas 900 ml de café preto 150 g de açúcar fino



## Mocha gelado

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**ICED FRAPPE**».
4. Quando o frappé estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Desfrute do seu café suave com sabor a chocolate!

Porção	Ingredientes
1-3	350 ml de leite com chocolate 1 colher de sopa de natas espessas 350 ml de café preto 60 g de açúcar fino
4-6	750 ml de leite com chocolate 1 colher de sopa de natas espessas 750 ml de café preto 60 g de açúcar fino

Porção	Ingredientes
6-8	900 ml de leite com chocolate 1 colher de sopa de natas espessas 900 ml de café preto 60 g de açúcar fino



## Frappé de matcha

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**ICED FRAPPE**».
4. Quando o frappé estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Saboreie o seu matcha e relaxe.

Porção	Ingredientes
1-3	500 ml de leite ou bebida alternativa 5 colheres de chá de matcha 200 ml de água 60 g de açúcar fino
4-6	1000 ml de leite ou bebida alternativa 10 colheres de chá de matcha 500 ml de água 120 g de açúcar fino
6-8	1200 ml de leite ou bebida alternativa 13 colheres de chá de matcha 500 ml de água 150 g de açúcar fino



## Frappé de tiramisu

1. Misture todos os ingredientes num jarro.
2. Verta a mistura na máquina de granizados.
3. Selecione «**ICED FRAPPE**».
4. Quando o frappé estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
5. Sirva o seu frappé de tiramisu e desfrute da sua sobremesa preferida em forma de bebida!

Porção	Ingredientes
1-3	350 ml de leite gordo 1 colher de sopa de creme de mascarpone 350 ml de café preto 15 ml de xarope de açúcar
4-6	750 ml de leite gordo 2 colheres de sopa de creme de mascarpone 750 ml de café preto 30 ml de xarope de açúcar
6-8	900 ml de leite gordo 1 colher de sopa de creme de mascarpone 900 ml de café preto 30 ml de xarope de açúcar



## Sumo

### Sumo refrigerado

Granizado de laranja	Refrescante de melancia	Toque tropical
Sumo de laranja natural	Sumo de melancia natural	Sumo de fruta tropical ou uma mistura de diferentes sumos

Quantidades de porção recomendadas

Porção	Sumo refrigerado	
	Chá gelado de pêsego e limonada	Maçã e romã
1-3	450 ml de chá gelado com açúcar 250 ml de limonada	350 ml de sumo de maçã 350 ml de sumo de romã
4-6	900 ml de chá gelado com açúcar 600 ml de limonada	750 ml de sumo de maçã 750 ml de sumo de romã
6-8	1100 ml de chá gelado com açúcar 700 ml de limonada	900 ml apple juice 900 ml pomegranate juice

# Batidos densos e extremamente suaves.

Denso, ultra suave e ultra saboroso – versões sofisticadas dos clássicos favoritos... experimente com ou sem lacticínios!

Também pode utilizar batidos de compra já preparados, pós para batidos e leites aromatizados na sua máquina de granizados Salter.

Podem ser utilizadas alternativas sem lacticínios e de origem vegetal em substituição do leite de vaca.





## Batido de menta com pepitas de chocolate

1. Verta a mistura na máquina de granizados.
2. Selecione «**MILKSHAKE**».
3. Quando o batido estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Sirva o seu batido de menta com pepitas de chocolate e desfrute.

Porção	Ingredientes
1-3	650 ml de leite com chocolate Xarope de hortelã-pimenta a gosto Pois o sabor a hortelã pode ser bastante intenso 3 colheres de sopa de natas espessas
4-6	870 ml de leite com chocolate Xarope de hortelã-pimenta a gosto Pois o sabor a hortelã pode ser bastante intenso 5 colheres de sopa de natas espessas
6-8	1670 ml de leite com chocolate Xarope de hortelã-pimenta a gosto Pois o sabor a hortelã pode ser bastante intenso 7 colheres de sopa de natas espessas



## Batido de caramelo salgado

1. Verta a mistura na máquina de granizados.
2. Selecione «**MILKSHAKE**».
3. Quando o batido estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Sirva o seu batido de caramelo salgado e partilhe com os amigos!

Serving	Ingredientes
1-3	650 ml de leite 15 ml de xarope de caramelo Salgado 3 colheres de sopa de natas espessas
4-6	870 ml de leite 50 ml de xarope de caramelo Salgado 5 colheres de sopa de natas espessas
6-8	1670 ml de leite 75 ml de xarope de caramelo Salgado 7 colheres de sopa de natas espessas



## Batido de pistáchio

1. Verta a mistura na máquina de granizados.
2. Selecione «**MILKSHAKE**».
3. Quando o batido estiver pronto a beber e a temperatura alvo for at ingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Sirva o seu batido de pistáchio sofisticado – à sua saúde!

Porção	Ingredientes
1-3	650 ml de leite 75 g de xarope de pistachio 3 colheres de sopa de natas espessas
4-6	870 ml de leite 160 g de xarope de pistachio 5 colheres de sopa de natas espessas
6-8	1670 ml de leite 190 g de xarope de pistachio 7 colheres de sopa de natas espessas

# Batido de bolacha e natas

1. Verta a mistura na máquina de granizados.
2. Selecione «**MILKSHAKE**».
3. Quando o batido estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Desfrute do seu batido de bolacha e natas, um mimo perfeito para a tarde!

Porção	Ingredientes
1-3	650 ml de leite 75 g de xarope de chocolate 3 colheres de sopa de natas espessas
4-6	870 ml de leite 160 g de xarope de chocolate 5 colheres de sopa de natas espessas
6-8	1670 ml de leite 190 g de xarope de chocolate 7 colheres de sopa de natas espessas



# Batido clássico de morango

1. Verta a mistura na máquina de granizados.
2. Selecione «**MILKSHAKE**».
3. Quando o batido estiver pronto a beber e a temperatura alvo for atingida, a máquina de granizados emitirá um sinal sonoro e as luzes indicadoras de temperatura correspondentes acender-se-ão.
4. Decore o copo com um molho de morango bem rico, verta o seu batido e guarneça com morangos frescos picados.

Porção	Ingredientes
1-3	650 ml de leite 75 g de xarope de morango 3 colheres de sopa de natas espessas
4-6	870 ml de leite 160 g de xarope de morango 5 colheres de sopa de natas espessas
6-8	1670 ml de leite 190 g de xarope de morango 7 colheres de sopa de natas espessas



**S**



**salter.com**