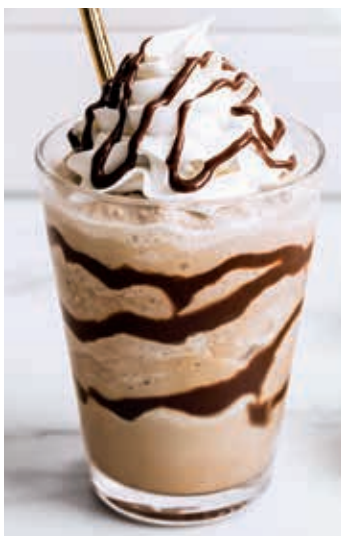


Se till att läsa de medföljande säkerhetsinstruktionerna innan du använder enheten.



NINJA CREAMi DELUXE

Mer än 30 läckra recept + tabeller



Din guide till att skapa krämiga läckerheter.

Välkommen till Ninja CREAMi Deluxe inspirationsguide.

Härifrån är du bara några sidor bort från recept, tips, tricks och praktiska tips som ger dig allt du behöver för att bearbeta dina favoritingredienser till hälsosamma eller syndigt krämiga läckerheter.

Nu sätter vi igång med bearbetningen.

För fler spännande läckra recept, skanna denna kod eller besök ninjakitchen.eu



Innehållsförteckning

Lär känna entrycksprogrammen	3
Frys, och Creamify på några minuter	4
Tips för de krämigaste resultaten	5
Tillsätt tillsatser till en halv behållare	6
Två smaker, en bas	7
Skål! Låt oss göra en dryck	9
Allmänna ingredienssättningar	10
Har du drickbara rester? Inga problem	11
Glass	12
Grundläggande tillsatser	18
Låt kreativiteten flöda med tillsatser	20
Fryst yoghurt	32
Lättglass	34
Milkshake	36
Sorbet	42
Slushi	50
Fryst dryck	52
Frappé	56
Gelato (Step-It-Up-recept)	60
Inspirationstabell för förberedelsefria alternativ	66
Skapa din egen Frappé-tabell	68
Skapa din egen Slushi-tabell	70



15



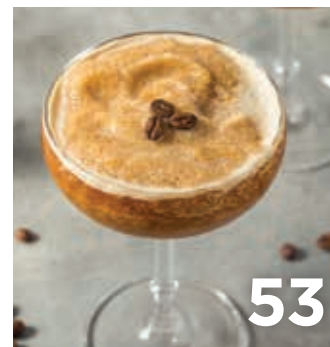
25



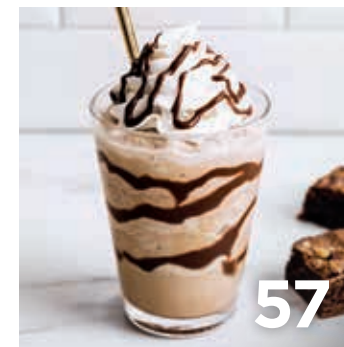
44



48



53



57

Detta är INTE en mixer.



Bearbeta **INTE** ett block av genomfryst is eller isbitar.



Använd **INTE** enheten för att göra smoothie eller för att bearbeta hårda, lösa ingredienser.



Frukt måste krossas för att avge sin juice eller kombineras med andra ingredienser och frysas innan den bearbetas.



A) INSTALLERA BELYSNING Lampan tänds när enheten inte är helt monterad för användning. Om lampan blinkar bör du kontrollera att skålen sitter fast ordentligt. Om lampan lyser med fast sken bör du kontrollera att omröraren sitter på plats.

B) NEDRÄKNINGSTIMER Räknar ner återstående programtid i minuter.

OBS: Tiden kan variera beroende på basens temperatur.

C) LJUS SOM SIGNALERAR ATT DET ÄR KLART

När nedräkningstimern når noll, tänds ljuset och ytter-skålen kan tas bort från enheten.

D) BEARBETNINGSLÄGE Tryck på bearbetningsläget innan du väljer ett program. För att bearbeta hela behållaren, tryck FULL (HELA). För endast bearbeta den övre halvan tryck TOP (OVANSIDA). För att bearbeta den återstående halvan av behållaren, tryck BOTTOM (UNDERSIDA).

OBS: För DRINKABLE (DRYCKER) är endast bearbetningsläget FULL (HELA) tillgängligt.

E) ENTRYCKSPROGRAM Varje entrycksprogram är intelligent utformat för sno ihop läckra skapelser. Programmen har olika längd och hastighet, beroende på de optimala inställningarna för att få perfekt krämiga resultat för det aktuella receptet.

OBS: För att avbryta ett aktivt program, tryck på vredet igen.

Lär känna entrycksprogrammen

SCOOPABLE (SKOPBAR)				
ICE CREAM (GLASS)	LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS)	SORBET (SORBET)	GELATO (GELATO)	FROZEN YOGURT (FRYST YOGHURT)
<p>Utformad för traditionella läckra recept. Utmärkt för att förvandla mejeriprodukter och mjölkfria recept till tjock, krämig glass som är lätt att skopa upp.</p> <p>RECEPT Vaniljglass med chokladflarn <i>sida 14</i></p>	<p>Utformad för den hälso-medvetna konsumenten för att göra glass med mindre socker eller fett eller med sötningsmedel. Välj en gång för att bearbeta Ketorecept, veganska recept eller recept med mindre socker.</p> <p>RECEPT Lätt vaniljglass <i>sida 34</i></p>	<p>Förvandla fruktbaserade recept med högre vatten- och sockerhalt till krämiga läckerheter.</p> <p>RECEPT Färskt fruktsorbet <i>sida 42</i></p>	<p>Skapar vaniljkrämsbaser för glass i italiensk stil.</p> <p>RECEPT Vaniljstängsgelato <i>sida 60</i></p>	<p>Förvandla din favorityoghurt från affären till en nyttig, krämig fryst godsak med ett enkelt knapptryck.</p> <p>RECEPT Fikon, honung och ingefära <i>sida 32</i></p>
DRINKABLE (DRYCKER)				
FRAPPÉ (FRAPPÉ)	FROZEN DRINK (FRYST DRYCK)	SLUSHI (SLUSHI)	MILKSHAKE (MILKSHAKE)	
<p>Skapa frysta drycker av cafékvalitet med ditt favoritkaffe och socker, tillsammans med valfri grädde, mjölk eller mjölkalternativ enligt önskemål.</p> <p>RECEPT Frappé <i>sida 57</i></p>	<p>Gör tjockare, lenare, frysta drycker som smälter långsammare av mycket hög kvalitet.</p> <p>RECEPT Piña Colada <i>sida 55</i></p>	<p>Återskapa en favoritgoodsak från barndomen genom att förvandla vatten och juicer eller sirap till silkeslen, drinkbar slushi.</p> <p>RECEPT Hallon- och apelsinlushi <i>sida 50</i></p>	<p>Utformad för att skapa snabba och tjocka milkshakes. Blanda helt enkelt din favoritsglass (butiksköpt eller hemlagad), mjölk och tillsatser.</p> <p>RECEPT Tjock chokladmilkshake <i>sida 36</i></p> <p>Gör idag! Ingen frysning krävs.</p>	
MIX-IN (TILLSATSER)			RE-SPIN (EXTRASPINN)	
<p>Utformad för att blanda in bitar av godis, kakor, nötter, flingor eller fryst frukt för att anpassa din läckerhet.</p> <p>RECEPT Tillsatser- och smakinspiration <i>sidor 18-23</i></p>			<p>Avsett för att säkerställa en slät konsistens efter att ha kört ett av de förinställda programmen. RE-SPINN (EXTRASPINN) behövs ofta när basen är väldigt kall och konsistensen är mer smulig än krämig. Använd dock inte när du tillsätter tillsatser.</p>	

Frys, och sedan Creamify på några minuter



Justera temperaturen i frysen

För bästa resultat, ställ in frysen mellan -12 °C och -25 °C. CREAMi Deluxe är utformad för att bearbeta baser inom detta intervall. (Om temperaturen i frysen inte är inom detta intervall ska din behållare nå rätt temperatur).

OBS: För optimal bearbetning och konsistens, rekommenderar vi att du förvarar dina frysta, drickbara baser nära frysens ytterdörr. Denna placering kan också hjälpa till att förhindra isiga sidor.



Placera Creami Deluxe-bägaren på en jämn yta

För bästa möjliga resultat, bearbeta inte en bas om en ingrediens har frysts lutande eller där innehållet har skopats ur och sedan frysts om ojämnt. (Om den är ojämnt fryst: smält, vispa och frys sedan om ingredienserna på en jämn yta).



Upprättstående frysar fungerar bäst

Frysboxar rekommenderas inte, eftersom de ofta når extremt låga temperaturer.



Frys in i 24 timmar

Även om behållaren är fryst, behöver den nå ännu lägre temperaturer innan den kan bearbetas.

Frysta godsaker på begäran

Gör det bästa av din tid genom att förbereda flera behållare samtidigt. Förvara dessa behållare i frysen för att Creamify på begäran när du blir sugen.

Registrera din CREAMi och information om var du kan köpa fler behållare på ninjakitchen.eu.



Tips för de krämigaste resultaten

Förfrysta ingredienser smakar sötare

Orolig för att din basblandning kan vara för söt? Oroa dig inte, det kommer inte att smaka lika sött när den har fryst och blandats till en fryst godsak.

Vad man ska göra med resterna

För SCOOPABLES (SKOPBAR)

Inte ätit upp allt? Platta till toppen av din frysta godsak med en sked eller spatel innan du fryser in den på nytt. Om godsaken är hård efter att ha frysts in igen, kan du bearbeta den på nytt på det **program som användes för att göra den**. Om den är mjuk är det bara att skopa upp och avnjuta.

OBS: om din godsak innehåller tillsatser kommer dina tillsatser krossas ytterligare och skapa en ny smak om du bearbetar på nytt.

TIPS: Istället för att bearbeta en hel behållare, bearbeta hälften med TOP-inställningen (OVANSIDA) och spara resten till senare.

För DRINKABLES (DRYCKER)

När du bearbetar DRINKABLE utmatningar (DRYCKER) på nytt - Frappé, Slushi, Fryst dryck, Milkshake- se till att du tillsätter vätska över den frysta basen innan du bearbetar igen.

OBS: För DRINKABLE (DRYCKER) är endast bearbetningsläget FULL (HELA) tillgängligt.

Göra ett isbad

För recept som kräver att basen tillagas, rekommenderar vi att använda ett isbad för att snabbt kyla basen innan frysning. Gör ett isbad genom att fylla en stor skål med is och vatten. Sätt sedan behållaren i isvattnet. När din bas har svalnat till under 4 °C, ställ behållaren i frysen.





Att tillsätta tillsatser till en halv behållare

Det är lätt att tillsätta tillsatser till halva behållaren utan att blanda dem i den andra halvan. Efter att du bearbetat din halva behållare, följ instruktionerna nedan för att tillsätta dina favorittillsatser.



4 cm
brett hål

Efter att ha bearbetat TOP (OVANSIDA), skapa ett 4 cm brett hål med sked som når halvvägs ner i CREAMi Deluxe-bägaren.



Tillsätt dina tillsatser i hålet.



Tryck på TOP (OVANSIDA) och MIX-IN (TILLSATSER). För att tillsätta tillsatser i resten av behållaren, följ dessa instruktioner för BOTTOM (UNDERSIDA).



SKANNA OCH SE HUR
DET FUNGERAR,
besök ninjakitchen.eu.

OBS: Se sidorna 18–23 för inspirationstabellen för tillsatser.

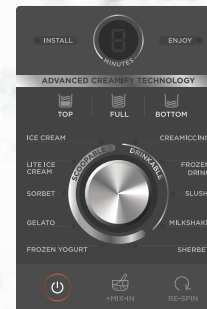


Två smaker, en bas

Du kan använda samma bas för att skapa två separata smaker med hjälp av tillsatser, såsom cookies and cream för den övre delen och chokladflarn för den undre. Följ instruktionerna nedan för att tillsätta två olika tillsatser till samma bas.



Bearbeta av en skopbar halv behållare



Tryck på TOP (OVANSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



Skapa ett 4 cm brett hål med sked som sträcker sig halvvägs ner i behållaren. Tillsätt bitar av chokladkaka i hålet och tryck på TOP (OVANSIDA) och MIX-IN (TILLSATSER).



När programmet är klar, skopa ut den färdiga portionen och servera den direkt. För att bearbeta undersidan av behållaren, tryck på BOTTOM (UNDERSIDA) och kör sedan samma program som användes för den övre halvan.



Använd en sked för att göra ett 4 cm brett hål ända ner till behållarens botten. Tillsätt chokladflarn i hålet i behållaren och tryck på BOTTOM (UNDERSIDA) och MIX-IN (TILLSATSER).



När programmet är klart, skopa ur glassen och servera direkt.



24 TIMMAR
FRYSNING

Skål! Låt oss göra en drink.



Steg 1: Frys in

För drickbara program, fyll basen till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER Fyllning)-linjen på CREAMi Deluxe-bägaren och frys i 24 timmar.

För bästa resultat när du gör basrecept som använder strösocker rekommenderar vi att värma din vätska. Rör om tills sockret är helt upplöst, kyl sedan och frys.

Se sidan 58 för att göra en smultron- och apelsinlushi.



Steg 2: Häll i

För drickbara program, **måste vätska tillföras behållaren före bearbetning** för att säkerställa den perfekta drickbara konsistensen.

Efter att ha tagit ut basen ur frysen, **tillför din önskade vätska tills det når DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA Fyllning)-linjen**, bearbeta sedan på respektive drickbara program.



Steg 3: Bearbeta

Efter att ha tillfört din vätska är det nu dags att bearbeta. Om basen är väldigt kall, kan den behöva bearbetas några gånger för att nå din perfekta konsistens. För tunnare frysta drycker rekommenderar vi att låta basen värmas upp några minuter innan bearbetning.

Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-4 extra matskedar av din önskade vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).



Allmänna ingrediensersättningar

Mjölkfri? Låg sockerhalt? Keto? Vegansk? Du kan fortfarande göra läckra godsaker som passar din livsstil. För bästa resultat, se till att följa instruktionerna, mät noggrant och använd tipsen nedan vid alla ersättningar.



Alternativ till mjölkprodukter

Mjök → **Osötad** havremjök

Vispgrädde → **Osötad** kokosgrädde

Färskost → Vegansk färskost

Yoghurt → Vegansk yoghurt

OBS: Se till att använda osötade ersättningar och att vispa kokosgrädde separat som första steg.



Sockersättning

För receptspecifika ersättningar, se recepten på följande sidor.

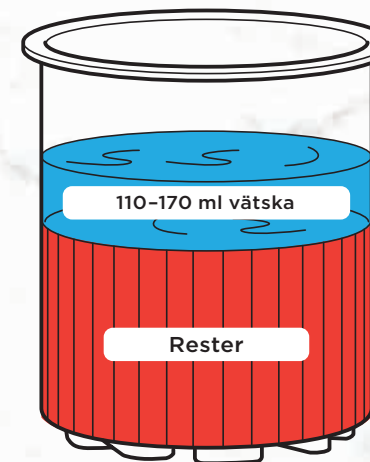
Ljus sirap → Agavesirap

OBS: Om du använder sockersättning, använd **LITE GLASS-** programmet (**LÄTTGLASS**) för att bearbeta.

Har du drickbara rester? Inga problem.

Blev din frysta dryck, slushi eller frappé inte uppdrucken? Inga problem. Ställ tillbaka behållaren i frysen. För att bearbeta dina rester, tillsätt 110-170ml av önskad vätska, tryck sedan på FULL (HELA) och välj programmet som matchar din bas.

ÅTERBEARBETA



Tillsätt önskad vätska för:

Fryst dryck, Slushi och Frappé

OBS: För vätskealternativ vid följande drickbara recept, se avsnittet "För bearbetning" i ingredienslistan.

OBS: Använd inte RE-SPIN-programmet (EXTRASPINN) med rester.

Välj din smak

Enkel glass utan tillagning

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER | **FRYSTID:** 24 TIMMAR | **PROGRAMTID:** 2 MINUTER
GER: SEX PORTIONER | **BÄST FÖRE:** TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

27 g färskost, mjukad
80 g florsocker
Smaksättning, 1 ½ teskedar
valfritt extrakt ELLER 3 matskedar
kakaopulver
225 g vispgrädde
345 ml standardmjölk
45 g valfria tillsatser (valfritt)

VERKTYG SOM BEHÖVS



Visp
Stor skål
Silikonspatel

SMAKSÄTTNINGAR



Kakaopulver



Mandlextrakt



Vaniljarom



Fruktextrakt



Pepparmyntaextrakt

ANVISNINGAR



I en skål, mikra färskosten i tio sekunder eller mjuka upp genom att blanda med en sked.

Tillsätt sockret och din smaksättning och blanda sedan med en visp eller silikonspatel tills blandningen ser ut som glassyr.



Blanda sakta i vispgrädden och mjölken tills allt rörts om och sockret är upplöst.



Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar. Se till att behållaren står på en plan yta och att blandningen är jämn.



Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. För att göra klart för bearbetning, se steg 1-5 i Snabbstartsguiden.



Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



Avlägsna skålen från enheten och ta bort behållaren från skålen. (Se steg 7 och 8 i Snabbstartsguiden.)

Om basen är smulig och du inte lägger till tillsatser, montera om och sätt tillbaka i enheten och tryck på RE-SPIN (EXTRASPINN).

Om du tillsätter tillsatser, se nästa steg. Om inte, är din glass redo att avnjutas.



Använd en sked för att skapa ett 4 cm brett hål som når botten av den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt vald tillsats i hålet i behållaren och bearbeta igen med samma bearbetningsläge och MIX-IN (TILLSATSER)-program.



När bearbetningen är klar, ta bort från behållaren och servera direkt.



MIX-IN

Se sidorna
18-19 för
idéer.



Vaniljglass med chokladflarn

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER | FRYSTID: 24 TIMMAR | GER: SEX PORTIONER | BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

27 g färskost, mjuk
80 g florsocker
1 ½ teskedar vaniljarom
225 ml vispgrädde
345 ml standardmjölk
65 g mini-chokladflarn som tillsats

GÖR DEN LITE (LÄTT) Använd ¾ tesked stevia och 3 ¾ matskedar agavesirap istället för strösocker. Bearbeta med LITE ICE CREAM-programmet (LÄTTGLASS).

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål
Visp
Silikonspatel

GÖR DEN MJÖLKFRI Använd vegansk färskost istället för färskost, **osötad** kokosgrädde istället för vispgrädde, och **osötad** havremjolk istället för standardmjölk. Vispa kokosgrädden tills den är slät, tillsatt sedan de återstående ingredienserna.

ANVISNINGAR



Skanna här för en steg-för-steg instruktionsvideo



Mikra färskosten i 10 sekunder i en stor skål. Tillsätt sockret och vaniljaromen. Vispa i cirka 60 sekunder med en visp eller silikonspatel tills blandningen ser ut som glasyr.



Blanda sakta i vispgrädden och mjölken tills allt rörts om och sockret är upplöst.



Håll basen i CREAMi Deluxe-bägaren. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.

OBS: Om din frys är inställd på en mycket kall temperatur kan glassen se smulig ut. Om detta inträffar, välj samma bearbetningsläge och RE-SPIN (EXTRASPINN) för att bearbeta blandningen lite mer om du inte tillsätter tillsatser.



Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.

BEARBETNINGSLÄGE



ICE CREAM

Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



Använd en sked för att skapa ett 4 cm brett hål som når botten av den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt chokladflarn i hålet i behållaren och bearbeta igen med samma bearbetningsläge och MIX-IN (TILLSATSER)-programmet.



När bearbetningen är klar, ta ut glassen från behållaren och servera direkt.

TIPS

Eftersom MIX-IN (TILLSATSER)-programmet inte bryter ner hårdare ingredienser rekommenderar vi att använda mini-chokladflarn för perfekt storlek på bitarna.

Stracciatella och vit choklad och björnbär

FÖRBEREDELSE: 10-15 MINUTER | FRYSTID: 24 TIMMAR | GER: SEX PORTIONER | BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

27 g färskost, mjuk
80 g florsocker
1 ½ teskedar vaniljarom
225 ml vispgrädde
345 ml standardmjölk

VERKTYG SOM BEHÖVS

Stor skål
Visp
Silikonspatel



Övre halvan | Stracciatella

2 matskedar mörka chokladspån

Nedre halvan | Björnbär, vit choklad

3 matskedar vita chokladspån
3 frysta björnbär

ANVISNINGAR



I en stor skål, mikra färskosten i 10 sekunder eller mjuka upp genom att blanda med en sked. Tillsätt sockret och vaniljaromen. Med en visp eller silikonspatel, vispa i ungefär 60 sekunder tills blandningen har rörts om.



Blanda sakta i vispgrädden och mjölken tills allt rörts om och sockret är upplöst.



Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.



Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.

OBS: Om din frys är inställd på en mycket kall temperatur kan glassen se smulig ut. Om detta inträffar, välj samma bearbetningsläge och RE-SPIN (EXTRASPINN) för att bearbeta blandningen lite mer om du inte tillsätter tillsatser.



FAVORIT



Skanna här för en steg-för-steg instruktionsvideo

BEARBETNINGSLÄGE



ICE CREAM

Välj TOP (OVANSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.

Använd en sked för att skapa ett 4 cmbrett hål som når halvvägs ner i behållaren. Tillsätt mörka chokladspån i hålet och tryck på TOP (OVANSIDA) och MIX-IN (TILLSATSER).



När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.

För att bearbeta den undre halvan av behållaren, tryck på BOTTOM (UNDERSIDA), välj sedan ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



Använd en sked för att göra ett 4 cm brett hål ända ner till behållarens botten. Tillsätt vita chokladspån och björnbär i hålet i behållaren och tryck på BOTTOM (UNDERSIDA) och MIX-IN (TILLSATSER).



När programmet är klart, skopa ur glassen och servera direkt.

Grundläggande tillsatser

Blanda i choklad, nötter, godis, frukt med mera för att lyfta vilken godsak som helst med smakexplosioner.



Hårda tillsatser förblir intakta.

Tillsatser som choklad, godis och nötter sönderdelas inte under programmet MIX-IN (TILLSATSER). Vi rekommenderar att du använder små chokladflarn och godis eller ingredienser som hackats på förhand.



Mjuka tillsatser kommer att sönderdelas.

Tillsatser som frukostflingor, kakor och fryst frukt blir i mindre bitar efter programmet MIX-IN (TILLSATSER). Vi rekommenderar att du använder större bitar av mjuka ingredienser.



ENDAST FÖR GLASS, GELATO OCH FRYST YOGHURT

Vi rekommenderar inte färsk frukt, såser och bredbara blandningar som tillsatser.

Om du tillsätter färsk frukt, kola och karamellsåser så vattnar du ur din godsak. Bredbara choklad- och hasselnötsblandningar och nötsmör passar heller inte bra som tillsatser. Vi rekommenderar att du använder fryst frukt eller choklad-/kolasås som garnering.

Följ dessa steg för Glass, Gelato och Fryst Yoghurt.



1. Gör en bas

Börja med att göra vilken bas som helst i denna inspirationsguide, inklusive mjölkfria och lätta baser.

2. Ersätt extrakt, om så önskas

För att skapa ännu fler smaker, ersätt vaniljarom med 1 tesked frukt-, ört- eller nötextrakt.



2. Frys in

Täck med lock och frys i 24 timmar.

Förvara flera förberedda behållare i din frys för att Creami på begäran.

BEARBETNINGSLÄGE



TOP



FULL



BOTTOM



3. Bearbeta

Tryck TOP (OVANSIDA), FULL (HELA), eller BOTTOM (UNDERSIDA) och använd sedan det program som matchar din bas: ICE CREAM (GLASS) • LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS) GELATO (GELATO) • FROZEN YOGURT (FRYST YOGHURT) Tryck på vredet för att börja bearbeta.

4. Tillsätt tillsatser

Med en sked, skapa ett 4 cm brett hål som når botten av den bearbetade delen av CREAMi Deluxe-bägaren. Tillsätt dina tillsatser i hålet.



5. Bearbeta

Välj samma bearbetningsläge, tryck sedan på **MIX-IN (TILLSATSER)**-programmet.

Vill du inte vänta? Skopa i lite butiksköpt glass i CREAMi Deluxe-bägaren och hoppa direkt till steg 4.

Låt kreativiteten flöda med tillsatser

Här är några idéer för att komma igång ...



Mintchokladflarn

Bas: Vanilj (utelämna vaniljarom)
Extrakt: 1 ½ tsk pepparmyntaextrakt (tillsatt grön karamellfärg, valfritt)
Tillsats: 65 g mini-chokladflarn



Jordgubb

Bas: Jordgubbs
Extrakt: N/A
Tillsats: 3 msk frystorkade jordgubbar eller jordgubbsflingor



Death by Chocolate

Bas: Choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 3 msk mini-chokladflarn, 3 msk browniebitar



Kakdeg med chokladbitar

Bas: Vanilj
Extrakt: N/A
Tillsats: 65 g ätbara frysta kakdegbitar + 1 ½ msk mini-chokladflarn



Rocky Road

Bas: Choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 2 msk mandlar, hackade, 2 msk chokladflarn, 1 ½ msk marshmallows



Cookies & Cream

Bas: Vanilj
Extrakt: Vanilj, enligt receptet
Tillsats: 5 chokladkex, brutna

Chokladkaramellnötter

Bas: Vanilj
Extrakt: N/A
Tillsats: 65 g karameller med chokladöverdrag (brutna), 3 msk rostade hasselnötter (brutna)

Glassbägare

Bas: Vanilj
Extrakt: N/A
Tillsats: 1 msk chokladsalsgarnering, 3 msk jordnötter, 3 msk strutbitar

Banan- och chokladbitar

Bas: Vanilj, choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 1 ½ msk bananchips, brutna i bitar, 3 msk chokladflarn

Cookies & Cream med smak av choklad

Bas: Choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 5 chokladkex, brutna

Chocolate Toffee Crunch

Bas: Choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 65 g chokladöverdragen kola, skuren i skivor på 1 cm

Chocolate Cherry Chip

Bas: Choklad
Extrakt: N/A
Tillsats: 3 msk mini-chokladflarn, 65 g frysta körsbär

TIPS

För bästa resultat, hacka eller bryt tillsatserna i mindre bitar innan du tillsätter din frysta godsak.

Låt kreativiteten flöda med tillsatser (fortsättning)



Chokladflarn	Jordnötssmörsbägare	Browniebitar
Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 65 g mini-chokladflarn	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 65 g mini jordnötssmörsbägare	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 65 g browniebitar

Mintkrämchoklad	Hasselnöt	Chokladkrisp
Bas: Choklad Extrakt: N/A Tillsats: 9 After Eight®, grovhackade	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 43 g Kinder Bueno®, bruten i bitar	Bas: Choklad Extrakt: N/A Tillsats: 60 g Crunchie®, grovhackade

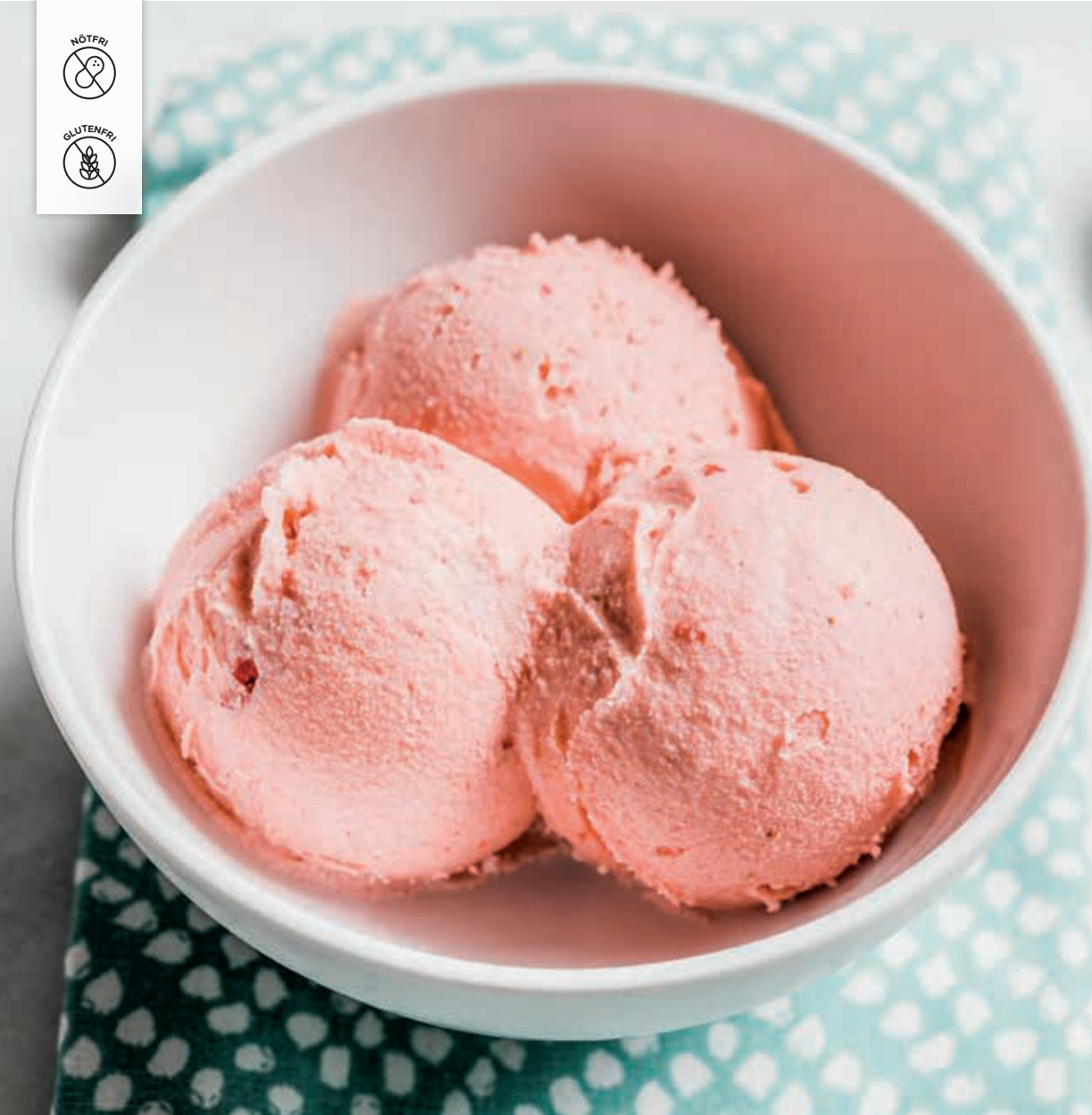
Maltesers®	Honungskaka	Turkish Delight
Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 60 g hela Maltesers®	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 30 g honungskaka, bruten i bitar	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 70 g bar, grovhackad

Citron-vanilj	Apelsin-grädde	Kokos-choklad
Bas: Vanilj (utelämna vaniljarom) Extrakt: 1 ½ tsk citronextrakt Tillsats: N/A	Bas: Vanilj (utelämna vaniljextrakt) Extrakt: 1 ½ tsk apelsinextrakt Tillsats: N/A	Bas: Choklad Extrakt: N/A Tillsats: 85 g Bounty®, grovhackade

Rostade pistaschmandlar	Bar med smak av choklad, kokos och mandlar	Hallon
Bas: Vanilj (utelämna vaniljarom) Extrakt: 1 ½ tsk mandlextrakt (Tillsatt grön karamellfärg, valfritt) Tillsats: 65 g rostade pistaschmandlar, skalade, hackade	Bas: Vanilj (utelämna vaniljarom) Extrakt: 1 ½ tsk kokosnötsextrakt Tillsats: 3 msk mandlar, 1 ½ msk chokladflarn, 1 ½ msk kokosflingor	Bas: Vanilj (utelämna vaniljarom) Extrakt: 1 ½ tsk hallonextrakt Tillsats: 3 msk frystorkade hallon eller hallonflingor

Romrussin	Salt kola	Chokladflarn
Bas: Vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 60 g russin (blötlagda i 1 ½ rom)	Bas: Choklad Extrakt: N/A Tillsats: 3 msk salt kola	Bas: Choklad- eller vanilj Extrakt: N/A Tillsats: 1 ½ flingor, 48 g (brutna)

TIPS För bästa resultat, hacka eller bryt tillsatserna i mindre bitar innan du tillsätter din frysta godsak.



Enkel jordgubbsglass

Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 15 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

330 g färska jordgubbar, ansade, delade i fjärdedelar

150 g strösocker

1 ½ teskedar ljus sirap

1 ½ teskedar citronsaft

375 ml vispgrädde

GÖR DEN MJÖLKRFRI Använd **osötad** kokosgrädde istället för vispgrädde. Vispa kokosgrädden tills den är slät, tillsätt sedan de återstående ingredienserna.

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp

TIPS

Vi rekommenderar att blanda i miniflarn av vita choklad eller frysta jordgubbsskivor för att göra denna glass ännu sötare.

TIPS

Gör björnbärs- och hallonglass genom att tillsätta 165 g färska hallon och 165 g färska björnbär istället för jordgubbar.

ANVISNINGAR

1. I en stor skål, tillsätt jordgubbar, socker, sirap och citronsaft. Använd en gaffel för att mosa jordgubbarna. Låt blandningen stå i 10 minuter, rör om regelbundet.
2. Tillsätt grädde och blanda väl.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.

OBS: Om din fryr är inställd på en mycket kall temperatur, kan glassen se smulig ut. Om detta inträffar, välj samma bearbetningsläge och RE-SPIN (EXTRASPINN) för att bearbeta blandningen lite mer om du inte tillsätter tillsatser.

Halloncrush Glass



Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 10 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

180 g frysta hallon, delade

150 g kondenserad mjölk, delad

270 ml vispgrädde

1 tesked vaniljarom

2 färdigköpt maräng, krossad i bitar, som tillsats

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten skål

Stor skål

Visp

Silikonspatel



ANVISNINGAR

1. I en liten skål, tillsätt 150 g hallon och mikra i 1 minut för att tina. Rör i 3 matskedar kondenserad mjölk och mosa ihop med en gaffel.
2. I en stor skål, vispa ihop resterande kondenserad mjölk, vispgrädde och vaniljarom tills det blir tjockt. Tillsätt hallonpuré från steg 1.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. Använd en sked, skapa ett 4 cm brett hål som når botten av den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt maräng och 30 g frysta hallon till hålet i behållaren och bearbeta igen med samma bearbetningsläge och MIX-IN (TILLSATSER)-program.

*Det är okej om nivån är över MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen.
7. När bearbetningen är klar, ta ut glassen från behållaren och servera direkt.

Enkel nötglass



Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

225 g sötat valfritt nötsmör (pistagenöt, hasselnöt, mandel, hasselnöt-choklad, osv.)

150 ml vispgrädde

375 ml standardmjölk

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Tillsätt alla ingredienser i en stor skål och blanda väl tills den bredbara blandningen lösts upp och fördelats jämnt.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

TIPS

Tillsätt 4 ½ matskedar av valfri rostade, hackade nöt som en tillsats efter bearbetning.

Enkel chokladglass

FÖRBEREDELSE: 5-10 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

27 g färskost, mjuk

30 g kakaopulver

80 g florsocker

1 ½ teskedar vaniljarom

225 ml vispgrädde

345 ml standardmjölk

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp

Silikonspatel

TIPS

Om kakaopulvret är klumpigt, sikta för att ta bort klumpar.

OBS

Det är normalt att en del av chokladen sjunker till botten av behållaren under frysningen.



Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. I en stor skål, mikra färskosten i 10 sekunder eller mjuka upp genom att blanda med en sked. Tillsätt kakaopulvret, sockret och vaniljaromen. Vispa i cirka 60 sekunder med en visp eller silikonspatel tills blandningen ser ut som glasyr.
2. Blanda sakta i vispgrädden och mjölken tills allt rörts om och sockret är upplöst.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj ICE CREAM (GLASS).
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



RE-SPIN

Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Mjölkfri, Lätt chokladglass

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

375 ml havregrädde

180 ml havremjolk

1 ½ teskedar vaniljarom

3 matskedar kakaopulver

4 urkärnade dadlar

4 ½ matskedar agavesirap

VERKTYG SOM BEHÖVS



Mixer



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för idéer till TILLSATSER.



Lite
Ice Cream
(Lättglass)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. Tillsätt alla ingredienser i tillbringaren till en mixer.
2. Mixa ingredienserna på hög hastighet tills de är helt mixade.
3. Häll basen i en tom behållare. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS).
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



RE-SPIN

Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Mjölkfri vanilj- och kokosglass



Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

600 g fet **osötad** kokosmjölk

140 g florsocker

1 ½ teskedar vaniljarom

VERKTYG SOM BEHÖVS



Medelstor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Skaka eller rör om burken med kokosmjölk. Vispa ihop alla ingredienser i en medelstor skål tills de har rörts om och sockret är helt upplöst.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

TIPS

Skapa nya smaker genom att tillsätta 3 matskedar kakaopulver för en chokladkokosglass, 3 matskedar snabbkaffe för en kaffekokosglass, eller byt ut vaniljarom mot citronextrakt för en citronkokosglass.

Mjölkfri mintchokladglass



Ice Cream
(Glass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

600 g fet **osötad** kokosmjölk

140 g florsocker

1 tesked pepparmyntaextrakt

65 g veganska minichokladflarn som tillsats

VERKTYG SOM BEHÖVS



Medelstor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Skaka eller rör om burken med kokosmjölk. Vispa sedan i en medelstor skål ihop kokosmjölk, socker och pepparmyntaextrakt tills det rörts om väl och sockret har upplösts.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja ICE CREAM (GLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
5. Använd en sked för att skapa ett 4 cm brett håll längst ner på den bearbetade delen av behållaren. Tillsätt veganska minichokladflarn i hålet i behållaren och bearbeta igen med samma bearbetningsläge och MIX-IN (TILLSATSER)-program.
6. När bearbetningen är klar, ta ut glassen från behållaren och servera direkt.

Yoghurt med smak av fikon, honung och ingefära



Frozen Yogurt
(Fryst yoghurt)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

135 ml naturell yoghurt

200 ml vispgrädde

200 ml standardmjölk

105 g florsocker

2 teskedar vaniljarom

60 g stjälkningefära konserverad i sirap, avrunnen och finhackad

4 små mogna fikon, hackade

3 matskedar honung

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. I en stor skål, vispa ihop yoghurt, grädde, mjölk, socker och vanilj tills sockret har lösts upp.
2. Tillsätt ingefära, fikon och honung i skålen och vispa tills blandningen har rörts om.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)-markeringen. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja YOGURT (YOGHURT) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta ut glass från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Fryst yoghurt med smak av vanilj



Frozen Yogurt
(Fryst yoghurt)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

135 ml naturell yoghurt på standardmjölk

200 ml vispgrädde

200 ml standardmjölk

105 g florsocker

1 ½ teskedar vaniljarom

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Lägg yoghurt, vispgrädde, mjölk, socker och vanilj i en stor skål och vispa tills blandningen har rörts om och sockret har löst sig.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)-markeringen. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja YOGURT (YOGHURT) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta ut glass från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för fler idéer till TILLSATSER.

Lätt vaniljglass



Lite Ice
Cream
(Lättglass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

335 ml grädde

210 ml mellanmjölk

1 ½ teskedar vaniljarom

3 matskedar steviagranulat

3 matskedar agavesirap

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp

ANVISNINGAR

1. Tillsätt alla ingredienser i en stor skål.
2. Vispa ingredienserna tills de är helt blandade.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för idéer till TILLSATSER.

Mjölkfri, Lätt vaniljglass



Lite Ice
Cream
(Lättglass)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

375 ml havregrädde

180 ml havremjölk

1 ½ teskedar vaniljarom

4 urkärnade dadlar

4 ½ matskedar agavesirap

VERKTYG SOM BEHÖVS



Mixer



ANVISNINGAR

1. Tillsätt alla ingredienser i tillbringaren till en mixer.
2. Mixa ingredienserna på hög hastighet tills de är helt mixade.
3. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja LITE ICE CREAM (LÄTTGLASS) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort glassen från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för fler idéer till TILLSATSER.

AVNJUT IDAG

Tjock chokladmilkshake

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER | PROGRAMTID: 2 MINUTER | GER: 2-3 PORTIONER

INGREDIENSER

450 g chokladglass
190 ml standardmjölk

GÖR DEN MJÖLKFRI Använd mjölkfri glass och antingen havremjölk eller växtbaserad kaffegrädde istället för standardmjölk.

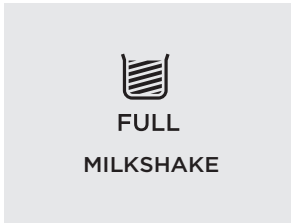
ANVISNINGAR



Tillsätt alla ingredienser i en tom CREAMi Deluxe-bägare i den ordning som anges.



Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.



Välj FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja MILKSHAKE (MILKSHAKE) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller RE-SPIN (EXTRASPINN) om så önskas. Ta sedan ut milkshaken från behållaren och servera direkt.

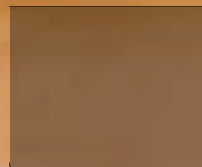
OBS: För MILKSHAKE (MILKSHAKE) är endast bearbetningsläget FULL (HELA) tillgängligt.

TIPS

Du kan också göra om vilket glassrecept som helst i denna guide till en milkshake. Bearbeta helt enkelt din frysta bas först med ICE CREAM-programmet (GLASS). Skapa sedan ett hål, tillsätt mjölk och tillsatser, och bearbeta igen med programmet MILKSHAKE (MILKSHAKE).



Om du skulle vilja ha en tunnare milkshake, tillsätt 1 ½ -3 matskedar mjölk och välj RE-SPIN (EXTRASPINN) och bearbeta tills önskad konsistens uppnås.



FAVORIT



Variera smaken

Är choklad för tråkigt för dig? Ta hjälp av en sked före bearbetning för att skapa ett hål på 4 cm som når botten av behållaren. Häll mjölken och tillsatserna i hålet. Välj **MILKSHAKE (MILKSHAKE)** för att bearbeta.



Vi rekommenderar att använda chokladflarn, godis eller hackade nötter och hårdare tillsatser.



Använd större bitar för mjukare tillsatser som kex och flingor.

FÖR MER INSPIRATION OM ANPASSNING, SE SIDAN 40



Avnjut idag färsk jordgubbsmilkshake



Milkshake
(Milkshake)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER
GER: 2-3 PORTIONER

INGREDIENSER

300 g vaniljglass
130 ml standardmjölk
150 g färska jordgubbar, stjälkar borttagna
och delade på mitten



ANVISNINGAR

1. Tillsätt alla ingredienser i den tomma CREAMi Deluxe-bägaren i den ordning som anges, (du behöver inte göra ett hål).
2. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
3. Välj FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja MILKSHAKE (MILKSHAKE) och tryck på vredet för att börja bearbetning.
4. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller RE-SPIN (EXTRASPINN) om så önskas. Ta sedan ut milkshaken från behållaren och servera direkt.

Avnjut idag Oreo®-milkshake



Milkshake
(Milkshake)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER
GER: 2-3 PORTIONER

INGREDIENSER

330 g vaniljglass
150 ml standardmjölk
5 Oreos®, krossade



ANVISNINGAR

1. Placera glassen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Använd en sked för att göra ett 4 cm brett hål ända ner till behållarens botten. Tillsätt mjölk och Oreos® i hålet i behållaren.
2. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
3. Välj FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja MILKSHAKE (MILKSHAKE) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
4. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller RE-SPIN (EXTRASPINN) om så önskas. Ta sedan ut milkshaken från behållaren och servera direkt.

Variera din milkshake

Tillsätt allt från choklad och godis till nötter och frukt för att förändra smaken.



1.

Tillsätt 340 g glass i CREAMi Deluxe-bägaren

Meribaserat, mjölkfri och lättglass är samtliga alternativ som fungerar



2.

Tillsätt tillsatser

Använd en sked för att göra ett 4 cm brett hål ända ner till behållarens botten. Tillsätt dina tillsatser i hålet.



3.

Tillsätt 170 ml mjölk

Använd standardmjölk, skummjölk eller mjölkfri mjölk.



FULL MILKSHAKE

4.

Bearbeta

Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja MILKSHAKE (MILKSHAKE) och tryck på vredet för att börja bearbeta.

OBS: För MILKSHAKE (MILKSHAKE) är endast bearbetningsläget FULL (HELA) tillgängligt.

Vill du inte vänta? Använd butiksköpt glass för att göra en milkshake. Avnjut idag, ingen frystid krävs.

Milkshakeinspiration



Cookies 'N Cream Cheesecake

Glassmak: Cookies 'N Cream

Tillsatser: 3 msk färskost, 4 chokladkakor (brutna)



Chokladhasselnot

Glassmak: Choklad

Tillsatser: 45 g chokladhasselnotskräm

Very Berry

Glassmak: Vanilj

Tillsatser: 90 g färska blandade bär

Jordnötssmörsbrownie

Glassmak: Choklad

Tillsatser: 2 msk jordnötssmör, 120 g browniebitar

Mjölkfri jordnötssmörkaka

Glassmak: Vegansk vaniljhavre

Mjölk: Havremjölk

Tillsatser: 125 g jordnötssmör, 3 veganska chokladkakor (krossade)

Mjölkfri tahini- och chokladkaffe

Glassmak: Veganskt kaffe

Mjölk: Chokladhavremjölk

Tillsatser: 85 g tahini, 2 msk vegansk chokladfudge

Färsk fruktsorbet

FÖRBEREDELSE: 5-10 MINUTER | **FRYSTID:** 24 TIMMAR | **GER:** SEX PORTIONER | **BÄST FÖRE:** TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

6 mogna bananer (ca), skalade, skurna i bitar på 1 cm



Gillar du inte bananer?

Byt ut mot färskapelsiner, ananas eller kombinera dem för ännu mer smak. När du kombinerar, blanda den skurna frukten innan du tillsätter den i behållaren för en jämn smak.

Färsk ananassorbet: 900 g mogen ananas, skuren i bitar på 1 cm

Färsk spelsinsorbet: 8 apelsiner (ca) skalade, skurna i bitar på 1 cm

OBS: Att använda andra frukter än banan, ananas och apelsin för detta recept kan skada enheten.

ANVISNINGAR



Skiva bananer eller annan frukt i bitar på 1 cm. Det är viktigt att skära frukten i bitar som är 1 cm eller mindre.

Tillsätt banan i en tom CREAMi Deluxe-bägare till MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)-markeringen.



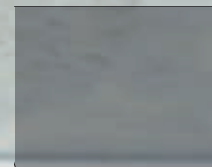
Med baksidan av ett tungt köksredskap, som en slev eller potatispress, tryck fast bananerna under MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)-markeringen och pressa ihop dem till en homogen blandning för att skapa utrymme för fler bananer.



Fortsätt lägga till fler bananbitar och tryck ner med ett tungt köksredskap tills alla bananbitar är pressade i behållaren precis under MAX FILL (MAXIMAL Fyllning)-markeringen. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.



Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. För att göra klart för bearbetning, se steg 1-5 i Snabbstartsguiden.



FAVORIT



BEARBETNINGSLÄGE



SORBET

Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.



När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.

OBS: När du använder färsk frukt, kan du märka ett tunt lager av frukt som inte bearbetats. Detta är normalt på grund av de naturliga egenskaperna hos frukt.

TIPS

För bästa resultat, se till att frukten är mogen. Detta hjälper till att frigöra fruktens naturliga safter vilket ger en sötare godsak och möjliggör för enheten att bearbeta sorbeten ordentligt.

TIPS

Se till att pressa frukten ordentligt i behållaren för att frigöra fruktens naturliga saft. Detta är ett viktigt steg när man gör ett sorbetecept som inte inkluderar extra vätska. **UNDVIK** att bearbeta lösa ingredienser.

Ananassorbet som inte kräver förberedelse

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

600 g konserverad ananas, bitar eller ringar

TIPS Utforska olika smaker genom att använda andra konserverade frukter som mango, päron eller persikor.



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. Fyll en tom CREAMi Deluxe-bägare till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen med fruktbitar. Täck sedan ananassen med vätska från burken. Sätt locket på behållaren och frys i 24 timmar.
2. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
3. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
4. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Jordgubbssorbet

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

670 g färska jordgubbar, ansade och skivade

112 g florsocker

110 ml varmvatten (60–70 °C)

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp

Gaffel



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. I en stor skål, tillsätt jordgubbar och socker och mosa tillsammans med en gaffel. Rör i vatten och vispa tills det är slätt.
2. Häll basen genom en finmaskig sil i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Gin- och tonicsorbet utan förberedelse



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

2 x 250 ml burkar färdigblandad Gin och Tonic

TIPS

Du kan använda vilken färdigblandad cocktailmix som helst i detta recept – så om du föredrar en Espresso Martini eller Cosmopolitan, byt bara ut Gin och Tonic mot din föredragna cocktail.



ANVISNINGAR

1. Häll färdigblandad Gin och Tonic i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till men inte över FREEZE FILL-markeringen (Markeringen för maximal fryst fyllning). Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
2. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
3. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
4. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.

Ananas- kokossorbet



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 2 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

165 g konserverade ananasbitar
150 ml konserverad ananasjuice
300 ml kokosmjölk med hög fetthalt
3 matskedar florsocker

VERKTYG SOM BEHÖVS



Medelstor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Lägg alla ingredienser i en medelstor skål och blanda väl tills sockret är upplöst.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Vattenmelonsorbet



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

3 matskedar agavesirap

Saften av 1 lime

500 g vattenmelon, hackad

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten skål

Visp



ANVISNINGAR

1. Vispa samman agavesirapen med limesaften i en liten skål.
2. Tillsätt vattenmelonbitar i CREAMi Deluxe-bägaren upp till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen. Häll agave och limejuice över vattenmelonen.
3. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
4. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
6. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

TIPS

Provsma vattenmelonen när du hackar och justera mängden agave vid behov: mindre mogen vattenmelon kan behöva mer sötning.

Citronsorbet



Sorbet
(Sorbet)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

150 g florsocker

1 ½ matskedar ljus sirap

315 ml varmvatten (60-70 °C)

150 ml citronsaft

VERKTYG SOM BEHÖVS



Stor skål

Visp



ANVISNINGAR

1. I en stor skål, vispa ihop socker, ljus sirap och varmvatten tills sockret är upplöst. Tillsätt citronsaft och vispa tills allt är helt blandat.
2. Häll basen i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja SORBET (SORBET) och tryck på vredet för att starta bearbetningen.
5. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort sorbet från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Citron- och limeslushi



Slushi
(Slushi)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 3 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: TRE PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

För frysning:

500 g lemond

20 ml limejuice

Sockerlag, valfritt

För bearbetning:

Häll i: vatten, alkohol, eller lemond

VERKTYG SOM BEHÖVS



Gaffel

TIPS

Om din vätska innehåller alkohol, välj FROZEN DRINK (FRYST DRYCK).

TIPS

Om en isig yttervägg utvecklas, bryt upp sidorna och välj RE-SPIN (EXTRASPINN).

TIPS

För smakidéer, se sidan 70.

ANVISNINGAR

1. Tillsätt lemond och limejuice i en tom CREAMi Deluxe-bägare till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER FYLLNING)-linjen. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
2. 10 minuter innan bearbetning ska du ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
3. Tillsätt vätska upp till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA FYLLNING)-linjen. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
4. Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja SLUSHI (SLUSHI) och tryck på vredet för att börja bearbeta. Tillsätt fyra ytterligare matskedar av önskad vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).
5. När bearbetningen är klar, häll slushin i ett glas och servera direkt. Tillsätt sockerlag om det behövs eftersom köpta lemondar varierar i sötna.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRYCK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-3 extra matskedar av din önskade vätska, välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).

Mango- och limeslushi



Slushi
(Slushi)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: TRE PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

För att frysa:

60 g strösocker

250 g färska mangobitar

210 ml varmvatten (60-70 °C)

Saften från 3 lime

För bearbetning:

Häll i: vatten, alkohol eller juice

VERKTYG SOM BEHÖVS



Gaffel

TIPS

Om din vätska innehåller alkohol, välj FROZEN DRINK (FRYST DRYCK).

TIPS

Om en isig yttervägg utvecklas, bryt upp sidorna och välj RE-SPIN (EXTRASPINN).

TIPS

För smakidéer, se sidan 70.

ANVISNINGAR

1. Tillsätt socker och mangobitar i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Blanda blandningen med en gaffel.
2. Tillsätt varmvatten och limejuice till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER FYLLNING)-linjen och rör om tills sockret har löst sig. När det svalnat, sätt förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. 10 minuter innan bearbetning, ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
4. Tillsätt vätska upp till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA FYLLNING)-linjen. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja SLUSHI (SLUSHI) och tryck på vredet för att börja bearbeta. Tillsätt fyra ytterligare matskedar av önskad vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).
6. När bearbetningen är klar, häll slushin i ett glas och servera direkt.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRYCK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-3 extra matskedar av din önskade vätska, välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).



Fryst Espresso Martini

FÖRBEREDELSE: 3 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: FYRA PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

Till frysning:

200 ml stark espresso

65 g florsocker

250 ml varmvatten (60–70 °C)

För bearbetning:

Häll i: 150 vodka och 50 ml Kahlua

TIPS

Om en isig yttervägg utvecklas, bryt upp sidorna och välj RE-SPIN (EXTRASPINN).

VERKTYG SOM BEHÖVS



Sked



Frozen Drink
(Fryst dryck)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. Lägg till espresso, socker och varmvatten i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER FYLLNING)-linjen.
2. Rör om för att blanda blandningen tills sockret har lösts upp. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
4. Tillsätt vätskeingredienser till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja FROZEN DRINK (FRYST DRYCK) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, häll över espressomartini i ett glas och servera direkt.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRYCK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-4 extra matskedar av din önskade vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).



Piña Colada

FÖRBEREDELSE: 3 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: TVÅ PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

Till frysning:

2 x 250 ml burkar Piña Colada-cocktail

Till bearbetning:

Häll i: lika delar kokosgrädde och ananasjuice

TIPS

Om en isig yttervägg utvecklas, bryt upp sidorna och välj RE-SPIN (EXTRASPINN).

VERKTYG SOM BEHÖVS



Sked

Frozen Drink
(Frost dryck)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

1. Häll färdigblandad piña colada i en tom CREAMi Deluxe-bägare upp till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER FYLLNING)-linjen.
2. Rör om för att blanda blandningen tills den är jämn. Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.
3. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
4. Tillsätt ingredienser till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA FYLLNING)-linjen. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
5. Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja FROZEN DRINK (FRYST DRYCK) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
6. När bearbetningen är klar, häll i piña colada i ett glas och servera direkt.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRYCK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-4 extra matskedar av din önskade vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).



Skanna här för
en steg-för-steg
instruktionsvideo

Frappé

FÖRBEREDELSE: 3 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: TVÅ PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

Till frysning:

60 g strösocker

225 ml hett svart kaffe, bryggt

85 ml grädde

85 ml standardmjölk

Till bearbetning:

Häll i: kaffe

GARNERING (valfritt)

Vispad grädde

Karamell- eller chokladsås

GÖR DEN MJÖLKFRI Använd valfri mjölkfri grädde istället för mellanmjölk.

OBS: Använd inte RE-SPIN-programmet (EXTRASPINN) med drickbara rester. Se sidan 11 för instruktioner om drickbara rester.

VERKTYG SOM BEHÖVS



Sked

Frappé
(Frappé)

ENKELT
RECEPT

ANVISNINGAR

- Häll socker i en tom CREAMi Deluxe-bägare.
OBS: För bästa resultat **måste** socker tillsättas i behållaren först.
- Häll kaffet i behållaren.
- Rör om för att blanda blandningen tills sockret är helt upplöst.
- Tillsätt grädde och standardmjölk upp till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRICKBAR Fyllning)-linjen. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i minst 24 timmar.
- Ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
- Tillsätt vätska till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA Fyllning)-linjen.
- Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation
- Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja FRAPPÉ (FRAPPÉ) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
- När bearbetningen är klar, häll över Frappén i ett glas och servera direkt.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRICK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-4 extra matskedar av din önskade vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).

Fryst varm choklad



Frappé
(Frappé)

ENKELT
RECEPT

FÖRBEREDELSE: 3 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

GER: TVÅ PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

Till frysning:

60 g varm choklad-pulver

470 ml standardmjölk

För bearbetning:

Häll i: standardmjölk

TIPS

För extra choklads smak, byt ut standardmjölk mot chokladmjölk.

GÖR DEN MJÖLKFRI Använd valfritt mjölkfritt alternativ mjölk istället för standardmjölk och valfri växtbaserad varm chokladpulverblandning för traditionell pulverblandning.

VERKTYG SOM BEHÖVS



Sked

ANVISNINGAR

1. Häll varm chokladblandningen i en tom CREAMi Deluxe-bägare.
2. Häll mjölken i behållaren upp till DRINKABLE FREEZE DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRICKER FYLLNING)-linjen och rör om.
3. Mikra behållaren i ungefär 2 minuter.
OBS: behållaren är mikrovågssäker.
4. Rör om för att blanda blandningen tills pulvret är helt upplöst. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i minst 24 timmar.
5. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket.
6. Tillsätt vätska till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA FYLLNING)-linjen.
7. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
8. Tryck på FULL (HELA), vrid sedan vredet för att välja FRAPPÉ (FRAPPÉ) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
9. När bearbetningen är klar, häll upp den frysta varma chokladen i ett glas och servera direkt.



OBS: FÖREDRAR DU EN MER DRICKBAR DRICK? Om du föredrar en tunnare fryst dryck efter bearbetning, tillsätt helt enkelt 2-4 extra matskedar av din önskade vätska och välj sedan RE-SPIN (EXTRASPINN).



Vaniljbönsgelato

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER | **TILLAGNINGSTID:** 7-10 MINUTER | **FRYSTID:** 24 TIMMAR
GER: SEX PORTIONER | **BÄST FÖRE:** TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

6 stora äggulor
1 ½ matskedar ljus sirap
80 g florsocker
375 ml vispgrädde
135 ml standardmjölk
1 ½ vaniljstänger, delade på längden,
skrapade eller 1 ½ teskedar vaniljbönspasta

GÖR DEN MJÖLKFRI Använd **osötad** kokosgrädde istället för vispgrädde och **osötad** havremjök istället för standardmjölk. Vispa kokosgrädden tills den är slät, tillsätt sedan de återstående ingredienserna.

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten kastrull
Visp
Silikonpatel
Termometer
Finmaskig sil

GÖR DEN LITE (LÄTT) Använd 3 matskedar agavesirap och ½ tesked stevia istället för ljus sirap och strösocker. Bearbeta med LITE ICE CREAM-programmet (LÄTTGLASS).

ANVISNINGAR



Tillsätt äggulor, ljus sirap och socker i en liten kastrull och vispa tills allt är helt blandat och sockret är upplöst.



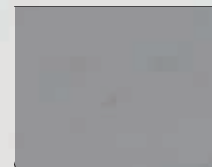
Tillsätt vispgrädde, mjölk och vaniljstäng i kastrullen och rör om för att blanda.



Ställ kastrullen på hällen på medelhög värme, rör kontinuerligt om med en visp eller silikonpatel. Tillaga tills temperaturen når 74-79 °C på en snabbavläsningstermometer.



Ta bort basen från värmen och håll genom en finmaskig sil i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Ställ behållaren i ett isbad. När det har svalnat, sätt på locket på Deluxe-bägaren och frys i 24 timmar.



FAVORIT



Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.

BEARBETNINGSLÄGE



GELATO

Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja GELATO (GELATO) och tryck på vredet för att börja bearbeta.



När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort gelaton från behållaren och servera direkt.



Skanna här för en steg-för-steg-instruktionsvideo

OBS: Om frysen är inställd på en mycket kall temperatur kan gelaton se smulig ut. Om detta inträffar, välj samma bearbetningsläge och RE-SPIN (EXTRASPINN) för att bearbeta blandningen lite mer om du inte tillsätter tillsatser.

TIPS

Det är viktigt att hålla sig inom intervallet 74-79 °C. Äggen bör nå minst 74 °C för att vara säkra att äta, men de kommer att stelna och bli till ägggröa om de är tillagas för länge. Dessutom integrerar tillagning inom detta temperaturintervall sockret och gör blandningen tjockare, vilket resulterar i en slätare konsistens.

Gelato med smak av salt kola



Gelato
(Gelato)

STEP-IT-UP
-RECEPT

FÖRBEREDELSE: 10 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

TILLAGNINGSTID: 10-15 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

120 g strösocker

345 ml vispgrädde, värm med mjölk i mikrovågsugn till en temperatur av 50 °C

270 ml standardmjölk

1 tesked havssaltflingor

6 äggulor från medelstora ägg

1 tesked vaniljarom

VERKTYG SOM BEHÖVS



Medelstor kastrull

Träsked

Liten skål

Visp

Silikonspatel

Termometer

Finmaskig sil

ANVISNINGAR

1. Tillsätt sockret i en medelstor kastrull på hällen på medelhög värme, rör om då och då med en träsked, tills det smälter och sedan karamelliseras till en rik kopparfärg och precis börjar ryka (detta kan ta runt 10 minuter). OBS: Om färgen är för ljus, kommer din glass att vara söt men utan djup smak. Om den är för mörk, kommer den att smaka bränt.
2. Ta bort kastrullen från värmen och vispa gradvis i hälften av grädden, mjölken och saltet. **KOLAN KOMMER ATT HÄRDNA TILL EN KLUMP.** Ställ tillbaka kastrullen på låg värme och rör om tills all hårdnad kola har lösts upp. Tillsätt resterande mängd mjölk och grädde.
3. I en liten skål, vispa äggulorna lite och vispa sedan i en liten mängd av den varma kolablandningen.

4. Vispa ner äggulorna i kolablandningen i kastrullen och öka värmen till medelhög värme. Rör om konstant med en visp eller silikonspatel. Tillaga tills temperaturen når 74-79 °C på en snabbavläsningstermometer.
5. Ta bort basen från värmen, tillsätt vanilj och håll över i en CREAMi Deluxe-bägare genom en finmaskig sil. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i minst 24 timmar.
6. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
7. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja GELATO (GELATO) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
8. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort gelaton från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

TIPS

När gelaton är klar, tillsätt två matskedar salt smörkolasås som en tillsats, för ännu fylligare smak.

TIPS

Det är viktigt att hålla sig inom intervallet 74-79 °C. Äggen bör nå minst 74 °C för att vara säkra att äta, men de kommer att stelna och bli till ägggröa om de är tillagas för länge. Dessutom integrerar tillagning inom detta temperaturintervall sockret och gör blandningen tjockare, vilket resulterar i en slätare konsistens.

Fyllig chokladgelato



Gelato
(Gelato)

STEP-IT-UP
-RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

TILLAGNINGSTID: 7-10 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

6 stora äggulor

120 g florsocker

22 g kakao, siktad

345 ml vispgrädde

150 ml standardmjölk

75 g mörk choklad 74 % kakao, bruten i små bitar

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten kastrull

Visp

Silikonspatel

Termometer

Finmaskig sil

TIPS

Extra fet grädde kan bytas ut mot vispgrädde.



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för idéer till TILLSATSER.

ANVISNINGAR

1. Tillsätt äggulor, socker och kakaopulver i en liten kastrull. Vispa tills allt är helt blandat.
2. Tillsätt vispgrädde och mjölk och rör om för att blanda.
3. Ställ kastrullen på hällen på medelhög värme, rör kontinuerligt om med en visp eller silikonspatel. Tillaga tills temperaturen når 74-79 °C på en snabbavläsningstermometer.
4. Ta bort från värmen, rör i choklad och håll genom en finmaskig sil in i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i 24 timmar.
5. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
6. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja GELATO (GELATO) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
7. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort gelaton från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Honungsgelato



Gelato
(Gelato)

STEP-IT-UP
-RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

TILLAGNINGSTID: 7-10 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

5 medelstora äggulor

260 ml vispgrädde

260 ml standardmjölk

90 g starkt smaksatt honung (som skogshonung)

Stor nypa salt

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten skål

Liten kastrull

Visp

Träslev

Silikonspatel

Finmaskig sil

Termometer

TIPS

Extra fet grädde kan bytas ut mot vispgrädde.



Perfekt recept för tillsatser. Se sidorna 18-23 för idéer till TILLSATSER.

ANVISNINGAR

1. I en liten skål, vispa lätt äggulorna och ställ åt sidan.
2. Tillsätt vispgrädde, mjölk, honung och salt i kastrullen och rör om för att blanda.
3. Ställ kastrullen på hällen på medelhög värme och rör ständigt om med en visp, träslev eller silikonspatel.
4. Vispa i en liten mängd av den varma honungsblandningen i äggulorna, vispa sedan i äggulorna i kastrullen och fortsatt att koka tills temperaturen når 74-79 °C på en snabbavläsningstermometer.
5. Ta basen från värmen och häll genom en finmaskig sil i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i minst 24 timmar.
6. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
7. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja GELATO (GELATO) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
8. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort gelaton från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Kaffegelato



Gelato
(Gelato)

STEP-IT-UP
-RECEPT

FÖRBEREDELSE: 5 MINUTER

FRYSTID: 24 TIMMAR

TILLAGNINGSTID: 7-10 MINUTER

GER: SEX PORTIONER

BÄST FÖRE: TVÅ VECKOR

INGREDIENSER

5 medelstora äggulor

120 g florsocker

300 ml vispgrädde

255 ml standardmjölk

3 teskedar (3 påsar, cirka 6 g) snabb espresso

Stor nypa salt

VERKTYG SOM BEHÖVS



Liten kastrull

Visp

Silikonspatel

Termometer

Finmaskig sil

TIPS

Tillsätt 4 ½ matskedar chokladflarn, marängbitar eller praliner som en TILLSATS efter bearbetning.

TIPS

Det är viktigt att hålla sig inom intervallet 74-79 °C. Äggen bör nå minst 74 °C för att vara säkra att äta, men de kommer att stelna och bli till äggrora om de är tillagas för länge. Dessutom integrerar tillagning inom detta temperaturintervall sockret och gör blandningen tjockare, vilket resulterar i en slätare konsistens.

ANVISNINGAR

1. Tillsätt äggulor och strösocker i en liten kastrull och vispa tills allt rörts om och sockret är upplöst.
2. Tillsätt vispgrädde, mjölk, snabb espresso och salt i kastrullen och rör om för att blanda.
3. Ställ kastrullen på hällen på medelhög värme, rör kontinuerligt om med en visp eller silikonspatel. Tillaga tills temperaturen når 74-79 °C på en snabbavläsningstermometer.
4. Ta basen från värmen och häll genom en finmaskig sil i en tom CREAMi Deluxe-bägare. Ställ behållaren i ett isbad. När den har svalnat, sätt på locket på behållaren och frys i minst 24 timmar.
5. Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Använd Snabbstartsguiden för monterings- och bearbetningsinformation.
6. Välj TOP (OVANSIDA), FULL (HELA) eller BOTTOM (UNDERSIDA), vrid sedan vredet för att välja GELATO (GELATO) och tryck på vredet för att börja bearbeta.
7. När bearbetningen är klar, tillsätt tillsatser eller ta bort gelaton från behållaren och servera direkt.



Använd om det är smuligt för ett krämigare resultat, om inga tillsatser tillsätts.

Tabell för inspiration utan förberedelse

Förvandla vanliga produkter från skafferiet eller kylskåpet till extraordinära frysta läckerheter.

INGREDIENSER	FÖRBERED	PROGRAM
Yoghurt på standardmjölk (naturell, jordgubb, persika, hallon, citron, björnbär, vanilj)	Fyll till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen med yoghurt	FROZEN YOGURT (FRYST YOGHURT)
Grekisk yoghurt (valfri smak)	Fyll till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen med fet grekisk yoghurt	FROZEN YOGURT (FRYST YOGHURT)
Havremjölk mjölkfri yoghurt (valfri smak)	Fyll till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen med mjölkfri yoghurt på havremjölk	FROZEN YOGURT (FRYST YOGHURT)
600 g konserverad ananas	Fyll behållaren med frukt och juice från burken	SORBET (SORBET)
600 g konserverad mango		SORBET (SORBET)
600 g konserverade persikor		Täck med lock och frys i 24 timmar SORBET (SORBET)
600 g konserverade päron		SORBET (SORBET)
600 g konserverade apelsiner		SORBET (SORBET)
Latte/iskaffe på flaska	Fyll behållaren men inte högre än till MAX FILL (MAXIMAL FYLLNING)-markeringen. Oroa dig inte om det inte når markeringen, det finns ingen minimal fyllning	SORBET (SORBET)
Konserverad mangopuré		SORBET (SORBET)
Butiksköpt milkshake på flaska (valfri smak)		ICE CREAM (GLASS)
Butiksköpt chokladmjölk		ICE CREAM (GLASS)
Proteindrycker på flaska		LITE ICE (LÄTT IS)

OBS: När du gör fryst yoghurt, se till att du använder yoghurt med normal fetthalt och tillsatt socker. Blanda inte fettfri yoghurt eller yoghurt utan socker i enheten.

TIPS

Om din frys är inställd på en mycket kall temperatur kan godsaken se smulig ut. Om detta inträffar, välj samma bearbetningsläge och RE-SPIN (EXTRASPINN) för att bearbeta blandningen lite mer om du inte tillsätter tillsatser.


Skapa din egen frappé

med sirap, socker och mjölk

	VÄLJ OCH TILLSÄTT SÖTNINGSMEDEL	TILLSÄTT VARMT KAFFE	TILLSÄTT MJÖLKFRIA ALTERNATIV	FRYS IN	VÄLJ OCH TILLSÄTT VÄTSKA	BEARBETA
SIRAP	Tillsätt 170 ml sirap i den tomma CREAMi Deluxe-bägaren. SMAKINSPIRATION Vanilj, kokos, kola, farinsocker och kanel, hasselnöt, pepparmynta.	Häll 170 ml hett kaffe i behållaren. Vispa tills allt rörts om.				
SOCKER	Tillsätt 60 g strösocker till en tom behållare.	Häll 235 ml varmt kaffe i behållaren. Vispa tills sockret är helt upplöst.	Tillsätt 170 ml mjölk eller mjölkfritt alternativ till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRICKER Fyllning)-linjen. INSPIRATION Mjölk, lättmjölk, mandelmjölk, sojamjölk	Sätt på förvaringslocket på behållaren och frys i 24 timmar.	Ta ut behållaren från frysen och ta av locket. Häll i: 170 ml kaffe till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA Fyllning)-linjen.	Se Snabbstartsguiden för information om montering av skålen och enhetsinteraktion. Tryck på FULL (HELA), välj sedan FRAPPÉ (FRAPPÉ) och tryck på vredet för att börja bearbeta. När bearbetningen är klar, håll över i ett glas och servera direkt.
SOCKERERSÄTTNINGAR	Tillsätt 30 g stevia till en tom behållare.					

Skapa din egen slushi

med koncentrat av squash och fruktjuicer

	VÄLJ OCH TILLSÄTT SMAKÄMNEN	TILLSÄTT VARMVATTEN	FRYS IN	VÄLJ OCH TILLSÄTT VÄTSKA	BEARBETA
KONCENTRAT AV SQUASH	<p>Tillsätt 60 g strösocker till en tom CREAMI Deluxe-bägare och tillsätt 100–150 ml koncentrat av squash.</p> <p>SMAKINSPIRATION Svarta vinbär, apelsin, citron, lime, fläder</p>	<p>Häll varmvatten i behållaren upp till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER Fyllning)-linjen.</p>		<p>Ta ut behållaren från frysen och ta av locket.</p> <p>Tillsätt 170 ml av önskad vätska, som vatten, juice eller alkohol, upp till DRINKABLE POUR-IN (DRICKBAR VÄTSKA Fyllning)-linjen</p>	<p>Se Snabbstartsguiden för information om montering av skålen och enhetsinteraktion.</p> <p>Tryck på FULL (HELA), välj sedan SLUSHI (SLUSHI)/FROZEN YOGHURT (FRYST YOGHURT)</p> <p>När bearbetningen är klar, håll slushin i ett glas och servera direkt.</p>
FRUKTJUICER	<p>Tillsätt 60 g strösocker i en tom CREAMI Deluxe-bägare. Häll varm fruktjuice upp till DRINKABLE FREEZE FILL (FRYSTA DRYCKER Fyllning)-linjen och vispa tills sockret är helt upplöst.</p> <p>FRUKTINSPIRATION Äpple, apelsin, tropiska frukter, svartvinbär, tranbär, ananas</p>				

NINJA
CREAMi
DELUXE

