

Lütfen önce Hızlı Başlangıç
Kılavuzunu ve Talimatları okuyun.



Hoş Geldiniz!

Bu kılavuz, Ninja® Creami Dondurma Makineniz ile denemeniz için bir çok tarifile başlamanıza yardımcı olacak.

Devam etmeden önce, ürünü nasıl kullanacağınızı anladığınızdan emin olun. Henüz yapmadıysanız, lütfen Hızlı Başlangıç Kılavuzunu okuyun.

Üniteyi anladığınızdan emin olduktan sonra, en iyi dondurulmuş tatlıları nasıl yapacağınızı öğrenmek için okumaya devam edin.

Ülkeden ülkeye malzemelerin ve tatların değişiklik gösterdiğini biliyoruz, bu nedenle gereken yerlerde tarifleri uyarladık. Bu yüzden, dilinizdeki tariflerin diğer dillerdeki tariflerle her zaman eşleşmemesi mümkündür.

içindekiler

Dondurma Yapma Sanatı - Sayfa 2

Önceden Ayarlanmış Programlar - Sayfa 3

İpuçları ve En İyi Uygulamalar - Sayfa 4

Dondurma - Sayfa 6

Hafif Dondurma - Sayfa 10

Gelato - Sayfa 11

Ekstralar - Sayfa 14

Ekstralar Tablosu - Sayfa 16

Günün Keyfini Çıkartın,
Donmamış Milkshake - Sayfa 20

Sorbet - Sayfa 24

Smoothie Kasesi - Sayfa 27

Hazırlık Gerektirmeyen Soğuk Tatlılar - Sayfa 28



Tariflerin Arkasındaki Bilim

Dondurma Yapma Sanatı Sizi sıfırdan tatlılar yapmaya davet ediyoruz . Başlamak için bir baz oluşturmanız gerekecek. Baz yapımında kullanılan su, yağ, protein ve şekerin dengesi çok önemlidir.

Şeflerimiz, Ninja® Test Mutfağında bu tarifleri dikkatle hazırladı ve her tarifte doğru miktarda malzeme kullanılmasını sağlandı.



SU



YAĞ



PROTEIN



ŞEKER

En iyi sonuçlar için talimatları izleyin ve malzemeleri dikkatlice ölçün. Sadece önerildiğinde malzemeleri ikame edin. Tarif sayfalarındaki İPUCU kutularında ve aşağıda bazı genel ikame malzemeleri bulabilirsiniz.



Süt ürünleri ikame

Süt → Şekersiz badem sütü

Çift Krema → Hindistan cevizi
(Yağ oranı yüksek) sütü

Krem peynir → Vegan krem peynir

NOT: Şekersiz ikame malzemeler kullandığınızdan emin olun ve Hindistan cevizi sütünü ilk adım olarak tek başına çırpın.



Şeker ikame

Şeker → Bal



Programları Tanıyın

Ninja® Creami Dondurma Makinesi ile bir sonraki tatlinızı hangi programla yapmayı seçtiğinize bağlı olarak, makine belirli bir süre boyunca hassas hızlarda döner ve mükemmel pürüzsüz ve kremi sonuçlar sunar.



 DONDURMA	 LIGHT DONDURMA	 GELATO
Geleneksel olarak lezzetli tarifler için tasarlanmıştır. Süt ve süt alternatiflerini kalın, kremi ve kepçelenebilir dondurmaya dönüştürmek için mükemmeldir.	Sağlığına özen gösteren tüketiciler için düşük şeker veya yağ içeriği olan ya da şeker ikameleri kullanılan dondurmalar yapmak için tasarlanmıştır. Keto veya paleo tarifleri işlerken tercih edin.	İtalyan tarzı dondurma için krema bazlı tarifler için tasarlanmıştır. Lezzetli, çikici tatlılar oluşturmak için belirli tariflerde GELATO'yu seçin
 SORBE	 SMOOTHIE KASESİ	 MILKSHAKE
Yüksek su ve şeker içeriğine sahip meyve bazlı tarifleri kremi tatlılara dönüştürmek için tasarlanmıştır.	Meyve ve/veya sebzelerin süt, süt alternatifleri veya meyve suyu ile birlikte dondurulmasıyla yapılan tarifler için tasarlanmıştır. Kaşıkla yenecek kalın smoothie kaseleri oluşturur.	Hızlı ve kalın milkshake'ler oluşturmak için tasarlanmıştır. En sevdiğiniz dondurmaya (ev yapımı) sütle karıştırarak MILKSHAKE programını seçin.



Önceden ayarlanmış programlardan birini çalıştırdıktan sonra, pürüzsüz bir doku sağlamak için RE-SPIN'i kullanabilirsiniz. Bu, baz süper soğuk olduğunda ve dokusu kırıntılı yerine kremi olması gerektiğinde gerekebilir.

Dondurma Bazları Dondurmak için ipuçları



Derin Dondurucular En İyisidir

Sandık tipi dondurucu çok iyi sonuç çıkartır, fakat dikey derin dondurucular ile daha iyi sonuç alabilirsiniz.



Dondurucunuzun Sıcaklığını Ayarlayın

En iyi sonuçlar için dondurucunuzu -12°C ile -25°C arasında ayarlayın. Creami Dondurma Makinesi, bazları bu aralıkta işlemeye uygun olarak tasarlanmıştır.(Eğer dondurucunuz bu aralıktaysa, bazınız uygun sıcaklığa ulaşmalıdır.)



Kabı Düz Bir Yüzeye Yerleştirin

En iyi sonuçlar için, malzemeler eğimli olarak dondurulmuşsa veya kap çıkarılıp içinden biraz malzeme alınıp tekrar düzensiz olarak dondurulmuşsa, bu kabı dondurmamayı. *Eğer bir kap düzensiz olarak donmuşsa: eritin, çırpın ve ardından malzemeleri düz bir yüzeyde yeniden dondurun.



24 Saat Boyunca Dondurun

24 saat minimum dondurma süresidir, maksimum süre yoktur. Kap donmuş görünse de ; daha soğuk bir dereceye gelmesi gerekebilir, Bu sebeple en az 24 saat bekletmeniz gerekmektedir.



İhtiyaç Anında Donmuş Tatlılar

Her Keyifli Anınızda Dondurmanız Hazır Olsun. Zamanınızı en iyi şekilde değerlendirmek için birden fazla kabı aynı anda hazırlayın! Bu kapları dondurucunuzda saklayın, canınız dondurma çektiğinde hemen kullanabilirsiniz.

En iyi Sonuçlar için İpuçları

Önceden Dondurulmuş Malzemeler Daha Tatlı Sonuç Verir.

Hazırladığınız Bazın Çok mu Tatlı Olduğunu Düşünüyorsunuz? Baz karışımınızın çok tatlı olabileceğinden endişeli misiniz? Merak etmeyin, hazırladığınız baz donduktan sonra donmamış haline göre daha az tatlı olacaktır.

Meyve Kullanımı:

Meyve yoğun dondurma yaparken, dondurmadan önce meyveleri blendırdaki karıştırın veya püre haline getirin, böylece dondurmanıza daha keskin bir meyve tadı katacaktır.

Hazırlık:

24 saat beklemek istemiyor musunuz? Tarifleri çoğaltarak aynı anda birden fazla kabı dondurarak daha büyük partiler yapmayı deneyin. Bu, işlemeye hazır olduğunuzda her zaman hazır ve dondurulmuş bazlara sahip olmanızı sağlar.

Buz Banyosu

Hazırlama:

Bazı pişirmeyi gerektiren tarifler için, dondurmadan önce bazın hızlıca soğutulması için buz banyosu kullanmanızı öneriyoruz. Bir buz banyosu hazırlamak için büyük bir kaseyi buz ve su ile doldurun. Ardından kabınızı buzlu suya yerleştirin. Baz 4°C'nin altına soğuduğunda, kabı dondurucuya koyun.

Kalanlarla Yapılabilecekler:

Yaptığınız Dondurmanın Hepsini Tüketemediniz mi? Dondurulmuş tatlınızın üstünü bir kaşık veya spatula ile düzleştirin ve tekrardan buzluğa koyun. Tatlı sertse, dondurup tekrar işlem yapmadan önce kabı kullanılan programda tekrar işleyin. Yumuşaksa, sadece kepçeyle alın ve keyfini çıkarın.

NOT:

Dondurmanızın içinde ekstralar varsa, tekrar işleme ekstraların daha da ezilmesini sağlayarak yeni bir dondurma tadı oluşturur. Dondurulmuş tatlınız en iyi şekilde 2 hafta içinde tüketilir. Bundan sonra yemek güvenlidir ancak tadı ve dokusu ilk yapıldığı zamanki kadar iyi olmayabilir.



Lezzetini Seç

Pratik Hazırlanan Pişirilmeden Yapılan Dondurma

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 dakika | **Dondurma Süresi:** 24 saat | **Program Süresi:** 1½ dakika
Yapım: 4 Porsiyon | **En İyi Tüketim Süresi:** 2 hafta içinde

MALZEMELER

18g krem peynir, yumuşatılmış
41g Bal
Aroma, tercihinize göre 1 çay kaşığı
özüt veya 2 yemek kaşığı kakao tozu
150ml krema
230ml tam yağlı süt
30g tercihinize göre ekstra
malzemeler (isteğe bağlı)

GEREKİLİ ARAÇLAR



Çırpıcı
Büyük kase
Silikon spatula

LEZZETLER



Kakao tozu



Badem özü



Vanilya özütü



Meyve özütü



Nane özütü



Antep fıstığı
özütü

ADIMLAR



Krem peyniri kaseye koyduktan sonra, mikrodalgada 10 saniye ısıtın veya alternatif olarak kaşıkla karıştırarak yumuşatın.

Balı ve seçtiğiniz aromayı ekleyin, ardından karışım krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı ya da spatula yardımı ile karıştırın.



Kremayı ve sütü yavaşça karıştırın, tamamen birleşene ve bal karışana kadar devam edin.



Karışımı boş bir kaba dökün. Kabin kapağını kapatın ve 24 saat boyunca dondurun. (Karışımın döküleceği kabin tabanının düz olduğundan ve karışımın eşit seviyede dağıldığından emin olun.)



Kabı dondurucudan çıkardıktan sonra tüketmeye hazır hale gelmiştir.

TAVSİYE

Dondurma miktarını iki ya da üç katına çıkarmak için, eklenen her malzemeyi eşit oranda arttırmamız yeterli olacaktır. Birden fazla tarifi aynı anda hazırlamak için, buzdolabınızda dondurulmuş hazır malzemelerin bulunması, dakikalar içinde dondurma yapmanıza imkan tanır.



Kap yerinde olduğunda, cihazın açık olduğundan emin olun. ICE CREAM seçeneğini seçin ve işleme başlayın. Kapa cihazdan çıkarın ve kaseden çıkarın. Buz parçacıkları kırıntılı bir şekildeyse ve ilave ürünler eklemiyorsanız, kapa yeniden monte edin ve tekrar cihaza yerleştirerek RE-SPIN tuşuna basın.



İlave malzeme ekliyorsanız, bir sonraki adıma bakın. Değilse, dondurmanız hazır ve tadını çıkarabilirsiniz.



Bir kaşıkla, kaseinin tabanına ulaşan 4 cm genişliğinde bir delik açın. Seçilen ilave ürünleri deliğe ekleyin, ardından kapa makineye takıp, EXTRA seçeneğiyle çalıştırın.



Kap seviyesi MAX FULL FILL üzerinde olduğunda bir sorun olmayacaktır. İşlem tamamlandığında, kaptan çıkarıp, hemen servis yapabilirsiniz.



**EKSTRA
PARÇACIKLAR**

Fikirler için sayfa
14-19'a bakın.

Pratik Çilekli Dondurma

HAZIRLIK SÜRESİ: 15 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

225 g taze çilek, ayıklanmış ve dörde bölünmüş

75g bal

1 çay kaşığı limon suyu

250 ml krema (yüksek yağılı)

GEREKLİ ARAÇLAR



Büyük bir kase

Çırpıcı



DONDURMA

Dondurma Süresi:
24 SAAT

ADIMLAR

1. Büyük bir kaseye çilek, şeker, bal ve limon suyunu ekleyin. Çilekleri bir çatal yardımıyla ezerek karıştırın. Karışımı 10 dakika boyunca düzenli olarak karıştırarak bekletin.
2. Kremayı ekledikten sonra tamamen karışana kadar çırpın.
3. Karışımı boş bir kaba dökün, kapağını kapatın ve 24 saat boyunca dondurun.
4. Kabi dondurucudan çıkarın ve kabın kapağını açın. Üniteye yerleştirme ve işlem bilgileri için lütfen Hızlı Başlangıç Kılavuzu'na bakın.
5. ICE CREAM seçeneğini seçin.
6. İşlem tamamlandığında, ilave malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz..



RE-SPIN

İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

TAVSİYE

Bu dondurmayı daha tatlı hale getirmek için beyaz çikolata parçalarını EKSTRALAR olarak eklemenizi tavsiye ederiz.

Pratik

Fındık Ezmeli Dondurma



DONDURMA

Dondurma Süresi:
24 SAAT

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

150g fındık ezmesi (antep fıstığı, fındık, badem, fındık-çikolata, vb.)

100ml krema

250ml tam yağlı süt

1 çay kaşığı tercih edilen tatlandırıcı özü (antep fıstığı, fındık, badem, vb.) -isteğe bağlı

Bir tutam tuz

GEREKLİ ARAÇLAR



Büyük bir kase

Çırpıcı



ADIMLAR

1. Büyük bir kaseye tüm malzemeleri ekleyin, ezme tamamen çözülene ve eşit şekilde dağılına kadar iyice karıştırın.
2. Karışımı boş bir kaba dökün. Kapağı kapatın ve 24 saat boyunca dondurun.
3. Kabı dondurucudan çıkardıktan sonra kabin kapağını çıkarın
4. Ice Cream seçeneğini seçin.
5. İşlem tamamlandığında, isterseniz ilave malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz.



RE-SPIN

İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

TAVSİYE

İşlemden sonra tercih ettiğiniz kavrulmuş kuruyemişten 3 yemek kaşığı kıyılmış şekilde ekleyin.

Vegan Light Vanilyalı Dondurma

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

250 ml yulaf kreması veya bitkisel bazlı
herhangi bir krema

120ml yulaf sütü veya bitkisel bazlı herhangi
bir süt

1 çay kaşığı vanilya özütü

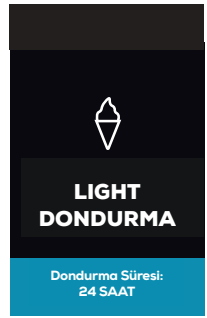
3 hurma, çekirdeği çıkartılmış

3 yemek kaşığı bal veya pekmez

GEREKİLİ ARAÇLAR



Blender



ADIMLAR

1. Tüm malzemeleri bir blender kabına koyun.
2. Malzemeler tamamen karışana kadar yüksek hızda karıştırın.
3. Karışımı boş bir kaba dökün, kapağını kapatın ve 24 saat boyunca dondurun.
4. Kabı dondurucudan çıkarın ve kabın kapağını çıkarın.
5. LIGHT ICE CREAM seçeneğini seçin.
6. İşlem tamamlandığında, isterseniz ilave malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz.



İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

TAVSİYE

İlave Ürünler için İdeal Tarif

Vanilyalı Gelato

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ: 7-10 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

4 büyük yumurta sarısı

42g bal

250ml krema

90ml tam yağlı süt

1 bütün vanilya çubuğu, boyuna ikiye ayrılmış ve içi kazınmış veya 1 çay kaşığı vanilya özütü.

GEREKLİ ARAÇLAR



Küçük tencere

Çırpıcı

Silikon spatula

Termometre

İnce tel süzgeç



Gelato

Dondurma Süresi:
24 SAAT

ADIMLAR

- 1.Yumurta sarılarını ve balı küçük bir sos tenceresine koyun malzemeler tamamen karışana kadar çırpın.
- 2.Kremayı, sütü, vanilya çubuğunu (veya vanilya özütü) tencereye ekleyin ve karıştırın..
- 3.Tencereyi orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Karışımın sıcaklığı 74-79°C'ye ulaşana kadar pişirin.
- 4.Tencereyi ocaktan alın ve karışımı ince delikli bir süzgeçten boş bir kaba süzün. Kabı buzdolabına soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra kapağını kapatın ve 24 saat boyunca dondurun.
- 5.Kabı dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- 6.GELATO seçeneğini seçin.
- 7.İşlem tamamlandığında, isterseniz ekstra malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz.

TAVSİYE

Vanilya çubuğu veya vanilya çubuğu ezmesi yerine vanilya özütü tercih edilebilir.



İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

TAVSİYE

Yumurta sarılarının 74°C-79°C aralığında kalması önemlidir. Yumurtaların en az 74°C sıcaklığa ulaşmaları gerekir, yoksa yiyecek sağlıklı olmaz. Fazla pişirilirse yumurta topaklanır ve katılaşır. Bu sıcaklıkta pişirmek şekeri eritip karışımın pürüzsüz bir dokuya sahip olmasını sağlar.

Bol ikolatalı Gelato

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ: 7-10 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

4 büyük yumurta sarısı

60g bal

15g kakao tozu

230ml krema

100ml tam yağlı süt

50g bitter çikolata , küçük parçalara
bölünmüş (en az %70 bitter
Çikolata önerilir)

GEREKLİ ARAÇLAR



Küçük tencere

Çırpıcı

Silikon spatula

Termometre

İnce tel süzgeç

TAVSİYE

Yoğun krema yerine daha
düşük yağlı krema da
kullanılabilir.



Gelato

Dondurma Süresi:
24 SAAT

ADIMLAR

1. Yumurta sarılarını, balı ve kakao tozunu küçük bir sos tenceresine koyun. Tamamen karışana kadar çırpın.
2. Kremayı ve sütü ekleyin ve karıştırarak karışımı yedirin.
3. Tencereyi orta ateşte sürekli ırpıcı veya silikon spatula ile karıştırarak pişirin. Karışımın sıcaklığı 74-79°C'ye ulaşana kadar pişirin.
4. Ocaktan alın, çikolatayı ekleyin ve karıştırın, ardından karışımı ince delikli bir süzgeçten boş bir kaba dökün. Kabı buz dolabında soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra kapağını kapatıp 24 saat boyunca dondurun.
5. Kabı dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
6. GELATO seçeneğini seçin.
7. İşlem tamamlandığında, isterseniz ekstra malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz.



İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremesi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

Tuzlu Karamelli Gelato

HAZIRLIK SÜRESİ: 10 DAKİKA

PİŞİRME SÜRESİ: 10-15 DAKİKA

PORSİYON: 4 KİŞİLİK

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

80g toz şeker
230ml yoğun krema, süt ile mikrodalgada
50°C'ye kadar ısıtılmış
180ml tam yağlı süt
1/2 çay kaşığı deniz tuzu tanecikleri
4 orta boy yumurtanın sarısı
1/2 çay kaşığı vanilya özü

GEREKİLİ ARAÇLAR



Orta boy tencere

Tahta kaşık

Küçük kase

Çırpıcı

Silikon spatula

Termometre

İnce tel süzgeç

ADIMLAR

1. Şekeri orta boy bir sos tenceresine koyun ve orta ateşte ara ara tahta kaşıkla karıştırarak eritin. Şeker eriyip karamel rengine dönüştüğünde ve duman çıkmaya başladığında (yaklaşık 10 dakika) ocağın altını kapatın.



Gelato

Dondurma Süresi:
24 SAAT

- 2.** Tencereyi ocaktan alın, yavaşça kremanın yarısını, sütü ve tuzu karışıma ekleyin. (Karamel topaklanacaktır). Tencereyi düşük ateşe geri koyun ve sertleşmiş karameli karıştırarak eritin. Kalan kremayı ve sütü ekleyin.
- 3.** Küçük bir kasede, yumurta sarılarını hafifçe çırpın ve ardından yavaşça ılık karamel karışımına ekleyin.
- 4.** Yumurta sarılarını karamel karışımına ekleyin ve tencereyi orta ateşe yükseltin, sürekli çırpıcı veya silikon spatula ile karıştırarak pişirin. Karışımın sıcaklığı 74-79°C'ye ulaşana kadar pişirin.
- 5.** Tencereyi ocaktan alın, vanilyayı ekleyin ve karışımı ince delikli bir süzgeçten boş bir kaba dökün. Kabı buzdolabına soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra kapağını kapatın ve en az 24 saat boyunca dondurucuda donmaya bırakın.
- 6.** Kabı dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- 7.** GELATO seçeneğini seçin.
- 8.** İşlem tamamlandığında, isterseniz ekstra malzemeler ekleyebilir ya da kaptan çıkararak hemen servis yapabilirsiniz.



RE-SPIN

İlave malzemeler eklemiyorsanız, kremi bir sonuç elde etmek için karışımı yeniden karıştırın.

TAVSİYE

Gelato hazır olduğunda, daha zengin bir karamel tadı için ekstra olarak 2 yemek kaşığı tuzlu karamel ekleyin.

TAVSİYE

Yumurta sarılarının 74°C-79°C aralığında kalması önemlidir. Yumurtaların en az 74°C sıcaklığa ulaşmaları gerekir, yoksa yiyecek güvenli olmaz. Fazla pişirilirse yumurta topaklanır ve pişer. Ayrıca, bu sıcaklık aralığında pişirmek şekeri entegre eder ve karışımı yoğunlaştırarak daha pürüzsüz bir doku elde edilmesini sağlar.

ilave ürünler

Çikolatayı, kuruyemişleri, şekerlemeleri, meyveleri ve daha fazlasını karıştırarak her türlü tatlınızın lezzetini artırın.



SERT PARÇACIKLAR bütün kalır

Çikolata, şekerleme ve kuruyemiş gibi ilave ürünler EXTRAS programı sırasında parçalanmaz.

Mini çikolata parçaları, mini şekerlemeler ya da önceden doğranmış malzemeler kullanmanızı öneririz.



YUMUŞAK PARÇACIKLAR parçalanır

Kurabiye ve dondurulmuş meyve gibi ilave ürünler EXTRAS programından sonra daha küçük parçalara ayrılır. Yumuşak malzemelerin daha büyük parçalarını kullanmanızı öneririz.



SADECE DONDURMA ve GELATO İÇİN

Taze meyve, soslar ve sürülebilir malzemeleri İLAVE olarak kullanmanızı **ÖNERMİYORUZ**

Taze meyve ve karamel soslarının eklenmesi tatlınızı yumuşatacaktır. Çikolatalı fındık kreması ve fındık ezmesi genellikle iyi karışmaz. EXTRAS programıyla dondurulmuş meyve veya sertleşen/kabuklaşan çikolata/karamel soslar kullanmanızı veya sos ve sürülebilir malzemeleri sadece üst kaplama olarak kullanmanızı öneririz.

Ekstra malzemeler ve esanslar ile Özgün Tatlar Yaratın



1.

Baz Yapın

Bu kılavuzdan herhangi bir baz yaparak başlayın ve isterseniz bir aroma ekleyin.

+



Daha fazla aroma katmak için vanilya özütünü 1 çay kaşığı meyve, bitki veya kuruyemiş özütü ile değiştirin



2.

Dondurun

Kapağını kapatın ve 24 saat dondurun. Dondurucunuzda anında dondurma için birkaç hazır kap bulundurun.



3.

Dondurmala

Bazinıza uygun programı seçin:
DONDURMA
GELATO
LIGHT DONDURMA



4.

Ekstra Parçacık Ekleyin

Bir kaşıkla, kabın dibine 4 cm genişliğinde bir delik açın. Ekstra parçacıkları kabın içine ekleyin.



5.

Çalıştırın

EXTRAS
programına basın.

Beklemek istemiyor musunuz? Hazır aldığınız dondurmaya kaba koyun ve doğrudan 4. adıma geçin.

EKSTRA PARÇACIKLAR

ile Yaratıcı Olun

Başlamak için bazı fikirler...



Nane Çikolata Parçacıklı

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı nane özütü (isteğe bağlı yeşil gıda boyası eklenebilir.)

Ekstra Parçacık: 45g mini çikolata parçaları



Çilek

Baz: Çilek

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 2 yemek kaşığı dondurularak kurutulmuş çilek veya çilek parçaları



Bol Çikolata

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 2 yemek kaşığı mini çikolata parçası, 2 yemek kaşığı brownie parçası

Çikolata Karamelli Fındık Topları

Baz: Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 45g mini çikolata parçaları

Soslu Dondurma Külahı

Baz: Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 1 yemek kaşığı çikolata sosu ,2 yemek kaşığı fıstık, 2 yemek kaşığı külâh parçası

Muzlu Çikolata Parçalı

Baz: Vanilya,Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 1 yemek muz cipsi (parçalara ayrılmış), 2 yemek kaşığı çikolata parçası



**Çikolata Parçalı
Kurabiye Hamuru**

Baz: Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 45g yenilebilir dondurulmuş kurabiye hamuru parçaları + 1 yemek kaşığı mini çikolata parçası



Rocky Road

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 2 yemek kaşığı doğranmış badem, 2 yemek kaşığı çikolata parçası, 1 yemek kaşığı marshmelov sosu (marshmelov, krema, vanilyanın kaynatılması ile sos elde edilir)



Kurabiye & Kremalı

Baz: Vanilya

Özüt: Tarif gereği vanilya

Ekstra Parçacık: 3 çikolatalı sandviç bisküvi, parçalanmış.

**Kremalı ve Çikolatalı
Kurabiyeli**

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 3 çikolatalı sandviç bisküvi, parçalanmış.

**Çikolatalı
Karamelli Ktır**

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 45g çikolatalı karamelli bar, 1 cm dilimlenmiş

**Çikolatalı Vişne
Parçalı**

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 2 yemek kaşığı mini çikolata parçaları, 45g dondurulmuş vişne

Ekstra Parçacıklar ile yaratıcı olun (Devamı)

Çikolata Parçalı

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 45g mini çikolata parçalı

Yer Fıstığı Ezmeli

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 45g Yer fıstığı ezmeli çikolata parçası

Brownie Parçalı

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 45g brownie parçası

Nane Kremalı Çikolata

Baz: Çikolata
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 6 adet After Eight çikolata, kabaca doğranmış

Fındıklı

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 22g Kinder Bueno, parçalara ayrılmış (veya farklı bir fındıklı çikolata)

Çikolatalı Kıtır

Baz: Çikolata
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 40g Crunchie Bar parçası (veya benzer bal peteği toffee dolgulu çikolata)

Maltesers®

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 40 g bütün Maltesers® (veya farklı bir sütlü çikolata kaplı kıtır bisküvili draje)

Bal Petekli

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 20g bal peteği, parçalanmış

Lokumlu

Baz: Çikolata veya Vanilya
Özüt: -
Ekstra Parçacık: 51g lokum, kabaca doğranmış

TAVSİYE

En iyi sonuçlar için, ekstra parçacıkları dondurulmuş tatliniza eklemekten önce doğrayın veya kırın.



Limonlu Vanilya

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı limon özütü

Ekstra Parçacık: -

Portakallı Krem

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı portakal özütü

Ekstra Parçacık: 1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi

Brownie Parçalı

Baz: Çikolata veya Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 45g brownie parçası

Kavrulmuş Antep Fıstıklı

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı badem özütü

Ekstra Parçacık: 45g kavrulmuş antep fıstığı, kabukları çıkarılmış ve doğranmış

Çikolatalı Hindistan Cevizli Bademli

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı Hindistan cevizi özütü

Ekstra Parçacık: 3 yemek kaşığı badem, 1 yemek kaşığı çikolata parçası, 1 yemek kaşığı hindistancevizi

Ahududu

Baz: Vanilya (vanilya özütünü çıkarın)

Özüt: 1 çay kaşığı ahududu özütü

Ekstra Parçacık: 2 yemek kaşığı dondurularak kurutulmuş ahududu veya ahududu parçaları

Üzüm

Baz: : Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 40g kuru üzüm

Tuzlu Karamel

Baz: Çikolata

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 45g yemek kaşığı tuzlu karamel

Çikolata Parçacıklı

Baz: Çikolata veya Vanilya

Özüt: -

Ekstra Parçacık: 32g çikolata parçasığı (4'e bölünmüş)

TAVSİYE

En iyi sonuçlar için, ekstra parçacıkları dondurulmuş tatliniza eklemekten önce doğrayın veya kırın. Yoğun krema yerine daha düşük yağlı krema da kullanılabilir.

Bugünün Tadını Çıkarın

Yoğun Çikolatalı Milkshake

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 DAKİKA | **PROGRAM SÜRESİ: 1 ½ DAKİKA** | PORSİYON: 1-2 Kişilik

MALZEMELER

300g çikolatalı dondurma
125 ml tam yağlı süt

SÜTSÜZ YAPIN: Süt yerine süt içermeyen dondurma ya da yulaf sütü, bitkisel kahve kreması kullanabilirsiniz.

ADIMLAR



Tüm malzemeleri sıralı şekilde boş bir kaba koyun.



MILKSHAKE programını seçin.



İşlem tamamlandıktan sonra ilave ürünler ekleyebilir ya da karıştırın (isteğe bağlı).



Ardından milkshakenizi kaptan çıkarıp hemen servis yapabilirsiniz

TAVSİYE

Dondurmadaki tüm tarifleri milkshake'e uyarlayabilirsiniz. Yalnızca dondurulmuş ürünlerinizi önce Ice Cream programında çalıştırdıktan sonra, bir delik açıp, süt ve ilave ürünleri ekleyin ve tekrar MILKSHAKE programını kullanarak çalıştırın.

TAVSİYE

Milkshakeinizi daha yumuşak bir kıvam haline getirmek isterseniz, 1-2 yemek kaşığı süt ekleyebilir ve tekrardan karıştırabilirsiniz.



Lezzeti Karıştırın

Çikolata size fazla sade mi
geliyor?

İşlemden önce, bir kaşık
kullanarak kabın dibine
ulaşan 4 cm genişliğinde
bir delik açın. Sütü ve
EKSTRA PARÇACIKLARI
bu deliğe dökün. Ardından
MILKSHAKE seçeneğini
seçin.



Çikolata parçaları,
şekerlemeler veya doğranmış
kuruyemişler gibi daha sert
EKSTRA PARÇACIKLAR
kullanmanızı öneririz.



Bisküvi , granola, kahvaltılık gevrek
gibi daha yumuşak **EKSTRALAR**
için daha büyük parçalar kullanın.

Bugün Tadını Çıkarın

Taze Çilekli Milkshake



Milkshake

ÖNCEDEN DONDURMA
ADIMINA GEREK YOK

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 DAKİKA
PORSİYON: 1-2 KİŞİLİK

MALZEMELER

200g vanilyalı dondurma
85 ml tam yağlı süt
100g taze çilek, sapları çıkarılmış ve ikiye bölünmüş.

ADIMLAR

- 1.Sırasıyla ürünleri boş kabınıza koyunuz.
- 2.Milkshake programını seçiniz.
- 3.MILKSHAKE seçeneğini seçin.
- 4.İşlem tamamlandıktan hemen sonra servis yapınız.



Bugünün Tadını Çıkarın

Oreo®Milkshake



Milkshake

ÖNCEDEN DONDURMA
ADIMINA GEREK YOK

HAZIRLIK SÜRESİ: 2 DAKİKA
PORSİYON: 1-2 KİŞİLİK

MALZEMELER

220g vanilyalı dondurma
100 ml tam yağlı süt
3 Oreo® bisküvi, parçalanmış



ADIMLAR

1. Dondurmayı boş tatlı kabına koyun. Bir kaşık ile kabın dibine ulaşan 4 cm genişliğinde bir delik açın. Sütü ve Oreo® parçalarını bu deliğe ekleyin.
2. Üniteye yerleştirme ve işlem bilgileri için lütfen Hızlı Başlangıç Kılavuzu'nı kullanın.
3. MILKSHAKE seçeneğini seçin.
4. İşlem tamamlandığında, milkshake'i kaptan çıkarın ve hemen servis yapın. Afiyet olsun.

Taze Meyveli Sorbe

HAZIRLIK SÜRESİ: 5-10 DAKİKA | **DONDURMA SÜRESİ: 24 SAAT** | **PORSİYON: 4 KİŞİLİK**
İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

4 olgun muz, soyulmuş ve 1 cm parçalar halinde kesilmiş



Muz sevmiyor musunuz?

Taze portakal, ananas kullanabilir ya da daha fazla lezzet için bunları birleştirebilirsiniz. Birleştirirken, tutarlı bir tat için doğranmış meyveleri kaba eklemeden önce karıştırın.

Taze Ananas Sorbe: 1cm'lik parçalar halinde doğranmış 600g olgun ananas.

Taze Portakal Sorbe: Soyulmuş, 1cm parçalar halinde doğranmış 5 adet portakal (yaklaşık).

NOT: Bu tarif için muz, ananas ve portakal dışındaki meyveleri kullanmak ünitenin zarar görmesine neden olabilir.

ADIMLAR



1cm'lik parçalar halinde doğranmış muz ya da başka bir meyve. (meyveleri 1cm ya da daha küçük parçalara ayırmak önemli)



Muzları boş kaba "MAX Fill Line" işaretine kadar ekleyin.



Homojen bir karışım oluşturmak için, bir kepçe ya da eziciyle meyveleri "Max Fill Line" işaretinin altına doğru daha fazla muza yer açmak için itin.



Tüm muz parçaları MAX FILL çizgisinin altına sıkıştırılana kadar muz parçaları eklemeye ve ağır bir mutfak aletiyle bastırmaya devam edin. Kabin kapağını kapatın ve 24 saat boyunca dondurun.

TAVSİYE

En iyi sonuçlar için, meyvenizin olgun olduğundan emin olun. Bu, meyvenin doğal sularını serbest bırakmasına ve ünitenin sorbeyi düzgün bir şekilde işlemesine yardımcı olacaktır.



Kabı dondurucudan çıkarın ve kabin kapağını açın. İşleme hazır hale getirmek için Hızlı Başlangıç Kılavuzu'ndaki 1-5. adımlara bakın.



Kabı yerleştirdikten sonra, ünitenin açık olduğundan emin olun. SORBET seçeneğini seçin.



İşlem tamamlandığında, ekstra parçacıkları ekleyebilirsiniz veya sorbeyi kaptan çıkarın ve hemen servis yapın. Afiyet olsun.



Eğer ekstra parçacık eklemiyorsanız ve kıvamı ufalanmış gibiyse, sonucun daha kremamsı olması için kullanın.

TAVSİYE

Meyvenin doğal suyunu serbest bırakmak için meyveyi kaba sıkıca bastırdığınızdan emin olun. Bu, ekstra sıvı içermeyen bir sorbe tarifi yaparken önemli bir adımdır. Meyvelerin sıkıştırılmış olması sorbenin pürüzsüz ve kremamsı bir dokuya sahip olması için önemlidir, sıkıştırılmamış meyveleri işlemeyiniz.

Limon Sorbe

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PORSİYON: 1-2 Kişilik

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

78g bal

210ml sıcak su, (60-70°C)

100ml limon suyu

GEREKLİ ARAÇLAR

Büyük bir kase

Çırpıcı



Sorbet

ÖNCEDEN DONDURMA
ADIMINA GEREK YOK

ADIMLAR

1. Büyük bir kasede, pudra şekeri, mısır şurubu ve ılık suyu şeker çözülene kadar çırpın.
2. Limon suyu ekleyin ve tamamen karışana kadar çırpın.
3. Karışımı boş bir kaba dökün ve kapağını kapatıp 24 saat boyunca dondurun.
4. Kabi dondurucudan çıkarın.
5. SORBET'i seçin ve işlem tamamlandıktan sonra ilave ürünleri ekleyin ya da ilave ürün eklemiyorsanız Sorbe'yi kaptan çıkarıp seviş ediniz.

Tropikal Smoothie Kasesi

HAZIRLIK SÜRESİ: 5 DAKİKA

PORSİYON: 4 Kişilik

İDEAL TÜKETİM SÜRESİ: 2 HAFTA

MALZEMELER

100g kavun parçaları

100g ananas parçaları

150ml tropikal aromalı yoğurt

100ml tam yağlı süt

ÜSTÜNE KOYULACAK MALZEMELER (opsiyonel)

Ananas dilimleri

Mango dilimleri

Kızarmış hindistancevizi parçaları



Smoothie Bowl

ÖNCEDEN DONDURMA
ADIMINA GEREK YOK

ADIMLAR

1. Boş bir kaba sırasıyla meyveleri yerleştiriniz
2. Meyvelerin üzerine sütü ve yoğurdu ekleyiniz
3. Kapağı kapatıp buzdolabına yerleştiriniz.
4. Smoothie Bowl'u seçin. İşlem bittiğinde kalın bir kaşıkla alınabilecek bir kıvama sahip olacaktır.
5. İşlem tamamlandıktan sonra karışımı bir kaseye aktarın ve istediğiniz malzemelerle süsleyin.

Hazırlık gerekmeyen ilham tablosu

Hazırlık Gerekmeyen İlham Tablosu

Dolabınızdaki veya buzdolabınızdaki sıradan malzemeleri olağanüstü lezzetlere dönüştürün.

MALZEMELER	TARİF TÜRÜ
400g konserve ananas, mango, seftali, armut veya mandalina	Sorbe
Hazır Smoothie	Smoothie Bowl
Hazır milkshake (herhangi bir aromada)	Dondurma
Tam yağlı çikolatalı süt	Dondurma
Hazır protein içecekleri	Light Dondurma
Hazır latte/soğuk kahveler	Sorbe
Konserve Mango Püresi	Sorbe
Surup (damak zevkinize göre tercih ettiginiz; nar, nane, frenk üzümü, vb.)	Sorbe
Soğuk çay / Limonata	Sorbe
Badem Sütü, hazır espresso ve pudra şekeri	Vegan soguk çay
Komposto (elma, armut, muz, seftali, kayısı, vişne, çilek, ahududu, yabanmersini, nektarin, vb)	Sorbe
Hazır krem santi (vanilya, çikolata, antep fıstığı, vb.)	Pratik Dondurma

NOT

Çizgiye ulaşmıyorsa endişelenmeyin, minimum doldurma gereksinimi yoktur.

İŞLEM		PROGRAM
Kabı meyve ve meyve suyuyla doldurun	Kapagini kapatıp, 24 saat boyunca dondurun	Sorbet
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Smoothie Bowl
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Ice Cream
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Ice Cream
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Light Ice Cream
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Sorbet
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar doldurun		Sorbet
Kabı 300ml su ve 100ml şurupla karıştırın		Sorbet
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar soğuk çay ve limonatayla doldurun		Sorbet
Kabı tatlandırılmış badem sütü, 3 paket hazır espresso ve 5 yemek kaşığı pudra şekeri karıştırın.		Sorbet
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar kompostoyla doldurun		Sorbet
Kabı Max Fill çizgisini geçmeyecek kadar krem santiyle doldurun.		Sorbet

Kıvam Tavsiyesi: Lezzetinizi özelleştirin. Tatınızı daha yumuşak ve kremamsı yapmak için RE-SPIN düğmesini kullanın.

NINJA[®]

**CREAMI ICE CREAM MAKER
SORBETIÈRE CREAMI
CREAMI EISMASCHINE
GELATIERA CREAMi
HELADERA CREAMi**