

chef'n[®]

SWEET SPOT™
ICE CREAM MAKER



FIX



FREEZE



FUN

ICE CREAM IN
MINUTES



RECIPE BOOK

chef'n

**SWEET SPOT™
ICE CREAM MAKER**



FIX



FREEZE



FUN

**ICE CREAM IN
MINUTES**



chef'n

	instructions.....	pg 01-02
	vanilla ice cream.....	pg 03
	chocolate ice cream.....	pg 04
	coffee ice cream.....	pg 05
	strawberry ice cream.....	pg 06
	non-dairy vanilla ice cream.....	pg 07
	chocolate gelato.....	pg 08
	vanilla frozen yogurt.....	pg 09
	raspberry sorbet.....	pg 10
	frozen margarita.....	pg 11
	raspberry slushie.....	pg 12
<i>Es</i>	spanish.....	pg 13-16
<i>Fr</i>	french.....	pg 16-19
<i>De</i>	german.....	pg 20-23

SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER INSTRUCTIONS



PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USING.

MAKE

- No electricity needed, just place in freezer. For best performance, freeze on a flat surface, pan side up.
- Freeze for 24 hours before first use.
- Pour 1/2 cup of mixture (chill before use) onto surface of the Sweet Spot™ Ice Cream Maker so the entire surface is covered.
- First serving will start to freeze immediately.
- Wait approximately 10-15 seconds, then begin to mix and blend with the included tools.
- Fold, mix and blend the mixture over the surface of the Sweet Spot™ Ice Cream Maker until it begins to thicken.



1

- Feel free to add your favorite cookies, candies or fruit.
- First serving of ice cream is done when mixture is frozen to desired thickness, about 2 minutes.
- Makes six 1/2 cup servings of ice cream in approximately 30 minutes.

⚠ WARNING: This product is not a toy. To avoid injury, close adult supervision is needed at all times when any appliance is used near or by children.

CLEAN

- Rinse with warm water to clean. Product is not dishwasher safe.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Dry thoroughly before placing in the freezer.
- If partially thawed, it is ok to put back in freezer after cleaning.
- This product is intended for household use only.



2

SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER



VANILLA ICE CREAM makes 7 servings

INGREDIENTS

- 1 CUP WHOLE MILK
- 2/3 CUP SUGAR
- 2 CUPS HEAVY CREAM
- 1 TABLESPOON VANILLA EXTRACT
- 1/4 TEASPOON FINE SALT
- 1 VANILLA BEAN, SPLIT LENGTHWISE (OPTIONAL)

DIRECTIONS

- 1 Whisk milk and sugar in a large bowl until sugar is dissolved.
- 2 Whisk in cream, vanilla extract and salt.
- 3 Scrape the seeds from both sides of the vanilla bean and whisk into the mixture (optional).
- 4 Chill before use.
- 5 Whisk again before using.

CHOCOLATE ICE CREAM makes 7 servings

INGREDIENTS

- 3/4 CUP SUGAR
- 1/2 CUP COCOA POWDER
- 1/4 TEASPOON FINE SALT
- 2 CUPS WHOLE MILK
- 1 CUP HEAVY CREAM
- 1 TABLESPOON VANILLA EXTRACT
- 1 TEASPOON INSTANT ESPRESSO (OPTIONAL)

DIRECTIONS

- 1 In a medium saucepan, mix together sugar, cocoa and salt.
- 2 Gradually whisk in milk and bring just to a boil, whisking frequently.
- 3 Whisk in cream, vanilla extract and espresso if using.
- 4 Chill before use.
- 5 Whisk again before using.



SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER



COFFEE ICE CREAM

makes 7 servings

INGREDIENTS

- 1 CUP WHOLE MILK
- 3/4 CUP SUGAR
- 2 TABLESPOONS INSTANT COFFEE/ESPRESSO
- 2 CUPS HEAVY CREAM
- 1 TEASPOON VANILLA EXTRACT
- 1/4 TEASPOON FINE SALT

DIRECTIONS

- 1 Whisk milk, sugar and coffee/espresso in a large bowl until the sugar is dissolved.
- 2 Whisk in cream, vanilla extract and salt.
- 3 Chill before use.
- 4 Whisk again before using.

STRAWBERRY ICE CREAM

makes 10 servings

INGREDIENTS

- 1 POUND STRAWBERRIES, TRIMMED & QUARTERED IF LARGE
- 3/4 CUP SUGAR
- 1 TEASPOON LEMON JUICE
- 1/4 TEASPOON SALT
- 1 CUP MILK
- 1 CUP HEAVY CREAM

DIRECTIONS

- 1 Mash strawberries, sugar, lemon juice and salt together in a large bowl.
- 2 Let stand, mashing occasionally, for 15 minutes.
- 3 Remove 1 cup of mixture and reserve.
- 4 Transfer the remaining mixture to a blender and puree, pouring in the milk and heavy cream.
- 5 Mix in the reserved strawberry mixture.
- 6 Chill before use.
- 7 Whisk again before using.



SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER



NON-DAIRY VANILLA ICE CREAM makes 6 servings

INGREDIENTS

- 1 VANILLA BEAN, SPLIT LENGTHWISE (OPTIONAL)
- 3 CUPS VANILLA ALMOND MILK
- 1/3 CUP SUGAR
- 1 TEASPOON VANILLA EXTRACT
- 1/4 TEASPOON FINE SALT

DIRECTIONS

- 1 Scrape seeds from the vanilla bean with a paring knife (optional) and combine with remaining ingredients in a blender.
- 2 Blend until sugar is dissolved.
- 3 Chill before use.
- 4 Whisk again before using.

CHOCOLATE GELATO makes 5 servings

INGREDIENTS

- 2 CUPS WHOLE MILK
- 2 TEASPOONS CORNSTARCH
- 3 TABLESPOONS LIGHT CORN SYRUP
- 3 TABLESPOONS SUGAR
- 1/4 TEASPOON SALT
- 4 OUNCES BITTERSWEET OR SEMISWEET CHOCOLATE, FINELY CHOPPED
- 1 TEASPOON VANILLA EXTRACT

DIRECTIONS

- 1 In a small bowl, whisk 2 tablespoons milk with cornstarch until smooth.
- 2 In a large saucepan bring remaining milk, corn syrup, sugar and salt just to a boil over medium heat.
- 3 Whisk in the cornstarch mixture and bring back to a boil.
- 4 Add chocolate and remove from heat.
- 5 Whisk until smooth, stir in vanilla.
- 6 Chill before use.
- 7 Whisk again before using.



SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER



VANILLA FROZEN YOGURT makes 6 servings

INGREDIENTS

- 3 CUPS VANILLA GREEK YOGURT
- 3 TABLESPOONS SUGAR OR HONEY
- 1 TEASPOON VANILLA EXTRACT

DIRECTIONS

- 1 Whisk yogurt, sugar or honey and vanilla extract together until well blended.
- 2 Chill before use.
- 3 Whisk again before using.

RASPBERRY SORBET makes 4 servings

INGREDIENTS

- 1 POUND FRESH OR FROZEN RASPBERRIES
- 1/2 CUP SUGAR
- 4 TEASPOONS LEMON JUICE
- PINCH OF SALT

DIRECTIONS

- 1 Puree all ingredients in a blender.
- 2 Strain through a fine sieve.
- 3 Chill before use.
- 4 Whisk again before using.



SWEET SPOT™ ICE CREAM MAKER



FROZEN MARGARITA makes 2 servings

INGREDIENTS

- 2 CUPS WATER
- 3/4 CUP (6 OUNCES)
WHITE TEQUILA
- 1/2 CUP SUGAR
- 1/2 CUP (4 OUNCES)
LIME JUICE
- 1/4 CUP (2 OUNCES)
TRIPLE SEC

DIRECTIONS

- 1 Stir together all ingredients until the sugar is dissolved.
- 2 Chill before use.
- 3 Stir again before using.

RASPBERRY SLUSHIE makes 2 servings

INGREDIENTS

- 2 CUPS CRANRASPBERRY
JUICE
- 1/4 CUP SUGAR
- 3 TABLESPOONS LIME JUICE

DIRECTIONS

- 1 Stir all ingredients together in a large bowl until well blended.
- 2 Chill before use.
- 3 Stir again before using.



instrucciones

ES Preparación

- No requiere electricidad, solo un espacio en el congelador. Para obtener mejores resultados, congele en una superficie plana.
- Congele por 24 horas antes de usar.
- Vacíe 1/2 taza de mezcla (enfriar antes de utilizar) sobre la superficie de la máquina para hacer helados Sweet Spot™ de modo que toda la superficie quede cubierta.
- La primera porción comenzará a congelarse inmediatamente.
- Espere aproximadamente de 10 a 15 segundos, luego comience a mezclar y combinar con las herramientas que se incluyen.
- Pliegue, mezcle y combine la mezcla sobre la superficie de la Sweet Spot™ hasta que comience a espesar.
- Puede agregar sus galletas, frutas o dulces favoritos, si así lo desea.
- El helado estará listo cuando la mezcla se congele al espesor deseado, entre 1 1/2 y 2 minutos.
- Hace seis porciones de 1/2 taza de helado en aproximadamente 30 minutos.

Limpieza

- Para limpiarla, enjuague con agua tibia.
- Nunca limpie con polvos ásperos o instrumentos duros.
- Seque completamente antes de colocar en el congelador.
- Si se descongela parcialmente, puede ponerlo nuevamente en el congelador después de limpiar.
- Este producto es para uso doméstico únicamente.

⚠ Advertencia! Este producto no es un juguete. Para evitar daños, se requiere que haya un adulto cerca en todo momento cuando un niño use el aparato o cuando se utilice cerca de algún niño.

HELADO DE VAINILLA

salen 7 porciones

- 1 TAZA DE LECHE ENTERA • 2/3 TAZA DE AZÚCAR • 2 TAZAS DE HELADO • 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA • 1/4 CUCHARADITA DE SAL FINA • 1 VAINA DE VAINILLA, DIVIDIDA A LO LARGO

- 1 Bata la leche y el azúcar en un tazón grande hasta que se disuelva el azúcar y y no queden remanentes en el fondo del tazón.
- 2 Bata la crema, el extracto de vainilla y la sal.
- 3 Raspe las semillas de ambos lados de la vaina de vainilla y bata en la mezcla (opcional).
- 4 Cuele con un tamiz fino para quitar las semillas.
- 5 Enfriar antes de utilizar.
- 6 Bata

nuevamente antes de utilizar.

HELADO DE CHOCOLATE

salen 7 porciones

- 3/4 TAZA DE AZÚCAR • 1/2 TAZA DE CACAO EN POLVO • 1/4 CUCHARADITA DE SAL FINA
- 2 TAZAS DE LECHE ENTERA • 1 TAZA DE CREMA • 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA • 1 CUCHARADITA DE ESPRESSO INSTANTÁNEO (OPCIONAL)

- 1 En una olla mediana, bata el azúcar, el cacao y la sal.
- 2 Bata suavemente la leche y llévela a un tazón, batiendo con frecuencia.
- 3 Bata la crema, el extracto de vainilla y el espresso, si se utiliza.
- 4 Vierta en un tazón, cubra y deje enfriar por completo.
- 5 Enfriar antes de utilizar.
- 6 Mezclar otra vez antes de utilizar.

HELADO DE CAFÉ

salen 7 porciones

- 1 TAZA DE LECHE ENTERA • 3/4 TAZA DE AZÚCAR • 2 CUCHARADAS DE ESPRESSO INSTANTÁNEO • 2 TAZAS DE HELADO • 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL FINA

- 1 Bata la leche, el azúcar y el espresso en un tazón grande hasta que se disuelva el azúcar y no queden remanentes en el fondo del tazón.
- 2 Bata la crema, el extracto de vainilla y la sal.
- 3 Enfriar antes de utilizar.
- 4 Mezclar otra vez antes de utilizar.

HELADO DE FRESA

salen 10 porciones

- 450 G. DE FRESAS, LIMPIAS Y CORTADAS EN CUATRO SI SON GRANDES • 3/4 TAZA DE AZÚCAR • 1 CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN • 1/4 CUCHARADITA DE SAL • 1 TAZA DE LECHE ENTERA • 1 TAZA DE CREMA

- 1 Macere las fresas, el azúcar, el jugo de limón y la sal en un tazón grande.
- 2 Deje reposar, macerando ocasionalmente, durante 15 minutos.
- 3 Retire 1 taza de la mezcla y aparte.
- 4 Lleve la mezcla restante a una licuadora y hágala puré, vertiendo la leche y la crema entera.
- 5 Mezcle en la porción apartada de fresas.
- 6 Mezclar otra vez antes de utilizar.
- 7 Mezclar otra vez antes de utilizar.





HELADO NO LÁCTEO DE VAINILLA

salen 6 porciones

- 1 VAINA DE VAINILLA, DIVIDIDA A LO LARGO • 3 TAZAS DE LECHE DE ALMENDRAS DE VAINILLA • 1/3 TAZA DE AZÚCAR • 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL FINA • 1/4 CUCHARADITA DE GOMA DE XANTANO (OPCIONAL) **1**

PELE LAS SEMILLAS DE LA VAINA DE VAINILLA CON UN CUCHILLO DE COCINA Y COMBINE CON LOS INGREDIENTES RESTANTES EN UNA LICUADORA. **2** MEZCLE HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR, APROXIMADAMENTE 30 SEGUNDOS. **3** ENFRIAR ANTES DE UTILIZAR. **4** MEZCLAR OTRA VEZ ANTES DE UTILIZAR.



GELATO DE CHOCOLATE

salen 5 porciones

- 2 TAZAS DE LECHE ENTERA • 2 CUCHARADITAS DE ALMIDÓN DE MAÍZ
- 3 CUCHARADAS DE JARABE DE MAÍZ LIGHT • 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 1/4 CUCHARADITA DE SAL • 4 ONZAS (113 G) DE CHOCOLATE AMARGO O SEMIAMARGO, FINAMENTE PICADO • 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA

1 En un tazón pequeño, bata 2 cucharadas de leche con almidón de maíz hasta que no haya grumos. **2** En una cacerola grande vierta la leche restante, jarabe de maíz, azúcar y sal hasta hervir a fuego medio. **3** Bata la mezcla de almidón de maíz y reintrodúzcala en un tazón. **4** Agregue chocolate y retire del fuego. **5** Bata hasta que no haya grumos, mueva la vainilla. **6** Enfriar antes de utilizar. **7** Mezclar otra vez antes de utilizar.



YOGURT CONGELADO DE VAINILLA

salen 6 porciones

- 3 TAZAS DE YOGURT GRIEGO DE VAINILLA • 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR O MIEL
- 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA

1 Bata el yogurt, la azúcar o miel y el extracto de vainilla hasta mezclar bien. **2** Enfriar antes de utilizar. **3** Mezclar otra vez antes de utilizar.



SORBETE DE FRAMBUESA

salen 4 porciones

- 450 G. DE FRAMBUESAS FRESCAS O CONGELADAS • 1/3-1/2 TAZA DE AZÚCAR
- 4 CUCHARADITAS DE JUGO DE LIMÓN • PIZCA DE SAL

1 Haga puré todos los ingredientes en una licuadora. **2** Cuele con un tamiz fino. **3** Enfriar antes de utilizar. **4** Mezclar otra vez antes de utilizar.

FRANÇAIS

Instructions

FR Préparation

- Aucune électricité requise, il suffit de la placer au congélateur. Pour de meilleures performances, congelez sur une surface plane.
- Congelez pendant 24 heures avant la première utilisation.
- Versez 1/2 tasse de mélange (refroidir avant usage) sur la surface de la sorbetière Sweet Spot™ afin qu'elle soit entièrement couverte.
- La première portion commencera à geler immédiatement
- Patientez de 10 à 15 secondes environ, puis commencez à mélanger et à fusionner au moyen des ustensiles fournis.
- Repliez, mélangez et fusionnez le mélange sur la surface du Sweet Spot™ jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir.
- N'hésitez pas à ajouter vos biscuits, bonbons ou fruits préférés.
- La crème glacée est prête lorsque le mélange est gelé et présente l'épaisseur souhaitée, en 90 à 120 secondes environ.
- Permet de préparer six portions d'1/2 tasse de crème glacée en 30 minutes environ.

Nettoyer

- Rincez à l'eau chaude pour nettoyer.
- Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- Séchez complètement avant de placer au congélateur.
- S'il y a une décongélation partielle, il est possible de la remettre au congélateur après nettoyage.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ Mise en garde: Ce produit n'est pas un jeu. Pour éviter tout risque de blessure, la surveillance attentive d'un adulte est requise chaque fois qu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par eux.





CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

permet de réaliser 7 portions

• 1 TASSE DE LAIT ENTIER • 2/3 TASSE DE SUCRE • 2 TASSES DE CRÈME ÉPAISSE • 1 CUIL. À SOUPE D'EXTRAIT DE VANILLE • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL FIN • 1 GOUSSE DE VANILLE, COUPÉE DANS LE SENS DE LA LONGUEUR

- 1 Fouettez le lait et le sucre dans un grand bol jusqu'à dissolution du sucre (il ne doit pas en rester au fond du bol).
- 2 Ajoutez en mélangeant la crème, l'extrait de vanille et le sel.
- 3 Grattez les graines des deux moitiés de gousse de vanille et ajoutez-les en mélangeant.
- 4 Passez à travers un chinois pour retirer les graines.
- 5 Refroidir avant usage.
- 6 Fouettez de nouveau avant d'utiliser.



CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

permet de réaliser 7 portions

• 3/4 TASSE DE SUCRE • 1/2 TASSE DE CACAO EN POUDRE • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL FIN • 2 TASSES DE LAIT ENTIER • 1 TASSE DE CRÈME ÉPAISSE • 1 CUIL. À SOUPE D'EXTRAIT DE VANILLE • 1 CUIL. À CAFÉ D'EXPRESSO INSTANTANÉ (OPTIONNEL)

- 1 Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sucre, le cacao et le sel.
- 2 Incorporez graduellement le lait et portez à ébullition en fouettant régulièrement.
- 3 Ajoutez en mélangeant la crème, l'extrait de vanille et l'expresso en cas d'utilisation.
- 4 Versez dans un bol, couvrez et réfrigérez complètement.
- 5 Refroidir avant usage.
- 6 Mélanger à nouveau avant usage.



CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

permet de réaliser 7 portions

• 1 TASSE DE LAIT ENTIER • 3/4 TASSE DE SUCRE • 2 CUIL. À SOUPE D'EXPRESSO INSTANTANÉ • 2 TASSES DE CRÈME ÉPAISSE • 1 CUIL. À CAFÉ D'EXTRAIT DE VANILLE • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL FIN

- 1 Mélangez le lait, le sucre et le café expresso dans un grand bol jusqu'à complète dissolution du sucre (il ne doit pas en rester au fond du bol).
- 2 Ajoutez en mélangeant la crème, l'extrait de vanille et le sel.
- 3 Refroidir avant usage.
- 4 Mélanger à nouveau avant usage.



CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

permet de réaliser 10 portions

• 450 GRAMMES DE FRAISES, TAILLÉES ET COUPÉES EN QUARTIERS SI ELLES SONT GRANDES • 3/4 TASSE DE SUCRE • 1 CUILLE À CAFÉ DE JUS DE CITRON • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL • 1 TASSE DE LAIT • 1 TASSE DE CRÈME ÉPAISSE

- 1 Écrasez ensemble les fraises, le sucre, le jus de citron et le sel dans un grand bol.
- 2 Laissez reposer, en écrasant de temps en temps, pendant 15 minutes.
- 3 Retirez 1 tasse du mélange et réservez.
- 4 Transférez le mélange restant dans un mixer et réduisez en purée, en y versant le lait et la crème épaisse.
- 5 Ajoutez le mélange réservé de fraises.
- 6 Refroidir avant usage.
- 7 Mélanger à nouveau avant usage.



CRÈME GLACÉE À LA VANILLE SANS LAIT

permet de réaliser 6 portions

• 1 GOUSSE DE VANILLE, COUPÉE DANS LE SENS DE LA LONGUEUR • 3 TASSES DE LAIT D'AMANDE À LA VANILLE • 1/3 TASSE DE SUCRE • 1 CUIL. À CAFÉ D'EXTRAIT DE VANILLE • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL FIN • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE GOMME XANTHANE (OPTIONNEL)

- 1 Grattez les graines de la gousse de vanille avec un couteau et mélangez-les avec les autres ingrédients dans un mixer.
- 2 Mélangez jusqu'à dissolution du sucre, pendant 30 secondes environ.
- 3 Refroidir avant usage.
- 4 Mélanger à nouveau avant usage.



GLACE AU CHOCOLAT

permet de réaliser 5 portions

• 2 TASSES DE LAIT ENTIER • 2 CUIL. À CAFÉ DE FÉCULE DE MAÏS • 3 CUIL. À SOUPE DE SIROP DE MAÏS BLANC • 3 CUILLE À SOUPE DE SUCRE • 1/4 CUIL. À CAFÉ DE SEL • 113 GRAMMES DE CHOCOLAT AMER OU SEMI-SUCRÉ, FINEMENT HACHÉ • 1 CUIL. À CAFÉ D'EXTRAIT DE VANILLE

- 1 Dans un petit bol, mélangez 2 cuil. à soupe de lait à la fécule de maïs jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 2 Dans une grande casserole, portez le lait restant, le sirop de maïs, le sucre et le sel à ébullition à feu moyen.
- 3 Versez le mélange contenant la fécule de maïs et ramenez à ébullition.
- 4 Ajoutez le chocolat et retirez du feu.
- 5 Fouettez jusqu'à obtenir une consistance lisse, incorporez la vanille.
- 6 Refroidir avant usage.
- 7 Mélanger à nouveau avant usage.



YAOURT GLACÉ À LA VANILLE

permet de réaliser 6 portions

• 3 TASSES DE YAOURT GREC À LA VANILLE • 3 CUIL. À SOUPE DE SUCRE OU DE MIEL • 1 CUIL. À CAFÉ D'EXTRAIT DE VANILLE

- 1 Fouettez le yaourt, le sucre ou le miel et l'extrait de vanille ensemble jusqu'à atteindre une consistance homogène.
- 2 Refroidir avant usage.
- 3 Mélanger à nouveau avant usage.





SORBET AUX FRAMBOISES

permet de réaliser 4 portions

- 450 GRAMMES DE FRAMBOISES FRAICHES OU CONGELÉES • 1/3 À 1/2 TASSE DE SUCRE
- 4 CUIL. À CAFÉ DE JUS DE CITRON • PINCÉE DE SEL

1 Passez tous les ingrédients au mixer. 2 Passez à travers un chinois. 3 Refroidir avant usage. 4 Mélanger à nouveau avant usage.



MARGARITA GLACÉE

permet de réaliser 2 portions

- 2 TASSES D'EAU • 3/4 TASSE (175 ML) DE TÉQUILA BLANCHE • 1/2 TASSE DE SUCRE
- 1/2 TASSE (120 ML) DE JUS DE CITRON VERT • 1/4 TASSE (60 ML) DE TRIPLE SEC

1 Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous. 2 Refroidir avant usage. 3 Mélanger à nouveau avant usage.



GRANITÉ DE FRAMBOISE

permet de réaliser 2 portions

- 2 TASSES DE JUS DE CANNEBERGES/FRAMBOISES • 1/4 TASSE DE SUCRE • 3 CUIL. À SOUPE DE CITRON VERT

1 Fouettez tous les ingrédients ensemble dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. 2 Refroidir avant usage. 3 Mélanger à nouveau avant usage.

DEUTSCH

gebrauchsanleitung

DE Herstellen

- Kein Stromanschluss benötigt, einfach in den Gefrierschrank stellen. Für die beste Leistung auf einer flachen Oberfläche gefrieren.
- Vor dem ersten Gebrauch 24 Stunden lang einfrieren.
- 1/2 Tasse der Mischung (vor Gebrauch kühlen) auf die Oberfläche der Sweet Spot™ Eismaschine gießen, damit die gesamte Oberfläche bedeckt ist.
- Die erste Portion beginnt unverzüglich das Gefrieren.
- Ungefähr 10 bis 15 Sekunden warten, dann mit dem Mischen und dem Vermengen mit den beigefügten Werkzeugen beginnen.
- Die Mischung auf der Sweet Spot™-Oberfläche einarbeiten, mischen und vermengen, bis sie sich zu Verdicken beginnt.
- Gerne können Sie Ihre beliebtesten Kekse, Süßigkeiten oder Obst hinzufügen.
- Das Speiseeis ist zubereitet, wenn die Flüssigkeit zu der gewünschten Dichte gefroren ist, nach ungefähr 1 1/2 bis 2 Minuten.
- Ergibt sechs Portionen von je einer halben Tasse Speiseeis in ungefähr 30 Minuten.

Reinigen

- Zur Reinigung mit warmem Wasser ausspülen.
- Niemals mit Scheuerpulver oder harten Gerätschaften reinigen.
- Vor dem Stellen in den Gefrierschrank gründlich abtrocknen.
- Falls teilweise aufgetaut, ist es in Ordnung, es nach der Reinigung in den Gefrierschrank zurückzustellen.
- Dieses Produkt ist ausdrücklich nur für den Hausgebrauch bestimmt.

⚠️ Warnung: Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Um Verletzungen zu vermeiden, ist zu allen Zeiten die strenge Aufsicht eines Erwachsenen erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe oder von Kindern benutzt wird.





VANILLEEIS

ergibt 7 portionen

- 240 ML VOLLMILCH • 2/3 TASSE ZUCKER • 480 ML SCHLAGSAHNE • 1 ESSLÖFFEL VANILLEEXTRAKT • 1/4 TEELÖFFEL FEINES SALZ • 1 VANILLESCHOTE, DER LÄNGE NACH AUFGESCHNITTEN

1 Milch und Zucker in einer großen Schüssel zusammenrühren, bis sich der Zucker auflöst und kein Zucker mehr am Schüsselboden übrig ist. 2 Sahne, Vanilleextrakt und Salz untermischen. 3 Kerne von beiden Seiten der Vanilleschote abreiben und in die Mischung einrühren. 4 Vor Gebrauch kühlen. 5 Vor dem Gebrauch erneut durchrühren.



SCHOKOLADENEIS

ergibt 7 portionen

- 3/4 TASSE ZUCKER • 1/2 TASSE KAKAOPULVER • 1/4 TEELÖFFEL FEINES SALZ
- 475 ML VOLLMILCH • 240 ML SCHLAGSAHNE • 1 ESSLÖFFEL VANILLEEXTRAKT
- 1 TEELÖFFEL ESPRESSOPULVER (OPTIONAL)

1 Zucker, Kakao und Salz in einem mittelgroßen Topf zusammenrühren. 2 Nach und nach Milch einrühren und zum Kochen bringen, häufig rühren. 3 Sahne, Vanilleextrakt und ggf. Espresso untermischen. 4 Mischung in eine Schüssel geben, abdecken und gründlich abkühlen. 5 Vor Gebrauch kühlen. 6 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



KAFFEE-EIS

ergibt 7 portionen

- 240 ML VOLLMILCH • 3/4 TASSE ZUCKER • 2 ESSLÖFFEL ESPRESSOPULVER • 480 ML SCHLAGSAHNE • 1 TEELÖFFEL VANILLEEXTRAKT • 1/4 TEELÖFFEL FEINES SALZ

1 Milch, Zucker und Espresso in einer großen Schüssel zusammenrühren, bis sich der Zucker auflöst und kein Zucker mehr am Schüsselboden übrig ist. 2 Sahne, Vanilleextrakt und Salz untermischen. 3 Vor Gebrauch kühlen. 4 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



ERDBEEREIS

ergibt 10 portionen

- 450 G ERDBEEREN, ENTSTIELT UND GEVIERTELT FALLS GROSS • 3/4 TASSE ZUCKER
- 1 TEELÖFFEL ZITRONENSAFT • 1/4 TEELÖFFEL SALZ • 240 ML MILCH • 240 ML SCHLAGSAHNE

1 Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Salz in einer großen Schüssel zerstampfen. 2 15

Minuten stehen lassen, gelegentlich stampfen. 3 Ca. 240 g der Mischung entnehmen und beiseite stellen. 4 Verbleibende Mischung im Mixer pürieren, Milch und Sahne zugeben. 5 Zuvor entnommene Erdbeermischung zugeben. 6 Vor Gebrauch kühlen. 7 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



VANILLEEIS OHNE MILCH

ergibt 6 portionen

- 1 VANILLESCHOTE, DER LÄNGE NACH AUFGESCHNITTEN • 710 ML MANDELMILCH MIT VANILLEGESCHMACK • 1/3 TASSE ZUCKER • 1 TEELÖFFEL VANILLEEXTRAKT
- 1/4 TEELÖFFEL FEINES SALZ • 1/4 TEELÖFFEL XANTHAN (OPTIONAL)

1 Kerne von der Vanilleschote mit einem Schälmesser abreiben und im Mixer mit den restlichen Zutaten vermischen. 2 Ca. 30 Sekunden lang mischen, bis sich der Zucker gelöst hat. 3 Vor Gebrauch kühlen. 4 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



SCHOKOLADENEIS

ergibt 5 portionen

- 475 ML VOLLMILCH • 2 TEELÖFFEL SPEISESTÄRKE • 2 ESSLÖFFEL MAISSIRUP
- 3 ESSLÖFFEL ZUCKER • 1/4 TEELÖFFEL SALZ • 113 G ZARTBITTER - ODER VOLLMILCHSCHOKOLADE, FEIN ZERHACKT • 1 TEELÖFFEL VANILLEEXTRAKT

1 2 Esslöffel Milch mit Speisestärke in einer kleinen Schüssel glattrühren. 2 Verbleibende Milch, Maissirup, Zucker und Salz in einem großen Topf auf mittlerer Hitze aufkochen. 3 Speisestärkemischung einrühren und erneut zum Kochen bringen. 4 Schokolade zugeben und vom Herd nehmen. 5 Glattrühren, Vanille zumischen. 6 Vor Gebrauch kühlen. 7 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



GEFRORENER VANILLEJOGHURT

ergibt 6 portionen

- 710 ML GRIECHISCHER JOGHURT MIT VANILLEGESCHMACK • 3 ESSLÖFFEL ZUCKER ODER HONIG • 1 TEELÖFFEL VANILLEEXTRAKT

1 Joghurt, Zucker/Honig und Vanilleextrakt gut vermischen. 2 Vor Gebrauch kühlen. 3 Vor Gebrauch nochmals umrühren.



HIMBEERSORBET ergibt 4 portionen

- 450 G FRISCHE ODER GEFRORENE HIMBEEREN • 1/3-1/2 TASSE ZUCKER
- 4 TEELÖFFEL ZITRONENSAFT • 1 PRISE SALZ

1 Alle Zutaten im Mixer pürieren. 2 Durch ein feines Sieb streichen. 3 Vor Gebrauch kühlen. 4 Vor Gebrauch nochmals umrühren.

FROZEN MARGARITA ergibt 2 portionen

- 480 ML WASSER • 175 ML WEISSER TEQUILA • 1/2 TASSE ZUCKER • 120 ML LIMETTENSAFT
- 60 ML TRIPLE SEC

1 Alle Zutaten mischen, bis sich der Zucker auflöst. 2 Vor Gebrauch kühlen. 3 Vor Gebrauch nochmals umrühren.

HIMBEER-SLUSHIE ergibt 2 portionen

- 480 ML CRANBERRY-HIMBEER-SAFT • 1/4 TASSE ZUCKER • 3 ESSLÖFFEL LIMETTENSAFT

1 Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen. 2 Vor Gebrauch kühlen. 3 Vor Gebrauch nochmals umrühren.

chef'n

SWEET SPOT™
ICE CREAM MAKER



FIX



FREEZE



FUN

ICE CREAM IN
MINUTES



