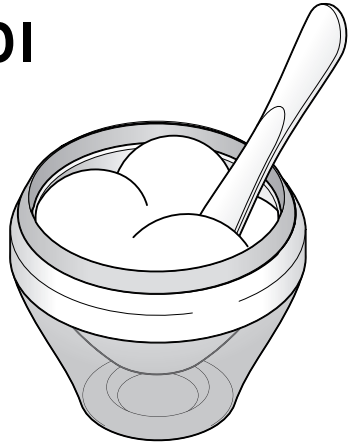




Dondurma hazırlama kabı



 **Kullanım Kılavuzu ve Tarifler**

95199AS4XIVIII 2017-11

Değerli Müşterimiz!

Yeni dondurma hazırlama kabınız ile kolayca lezzetli dondurma çeşitleri hazırlayabilirsiniz!

Sizin için burada bazı tarifler hazırladık. Ama hayal gücünüzü sınırlamayın! Hoşunuza gidenleri deneyin.

Afiyet olsun.

Güvenlik uyarıları

Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım amacı

- Ürün, örn. süt, yoğurt, krema veya badem sütünden dondurma hazırlama için öngörülmüştür.
- Ürün, özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

Çocuklar için TEHLİKE

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Ürün çocuk oyuncacı değildir! Sadece yetişkinlerin gözetimi altında kullanılmalıdır. Kullanırken çocukları üründen uzak tutun.
- Çocukları iç kabin paslanmaz çelik yüzeyini yalamamaları gerektiği konusunda uyarın. Dilin donmuş kaba yapışma riski vardır.
- Yanlış kullanım veya uygunsuz malzemeler nedeniyle materyal kırılabilir. Bu durumda küçük parçalar nedeniyle küçük çocuklarda boğulma tehlikesi meydana gelebilir. Dondurma hazırlama ile ilgili açıklanan yapılacaklara kesinlikle uyun.

Donma UYARISI

- İç kabin paslanmaz çelik yüzeyi dondurucuda veya derin dondurucuda saklanırken çok soğuk olur. Bu nedenle donmaları engellemek için iç kabı sadece dışından tutun. İç kabı derin dondurucudan çıkartınca hemen diş plastik kabın içerisine yerleştirin.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- İç kabı mikrodalgada **kullanmayın**.
- Ürünü alev, ocak, fırın tabanı veya diğer sıcak kaynakları üzerinde **kullanmayın**. Ürünü aşırı ısıdan koruyun.
- Dış plastik kabı dondurucuya veya derin dondurucuya **yerleştirmeyin**.
- Ürünü darbelerden koruyun ve yere düşürmeyin.
- İç kaptan soğutma sıvısı sızarsa, ürün daha fazla kullanılmamalı ve imha edilmelidir. Bunun için „İmha etme“ bölümünü de okuyun. Soğutma maddesi zehirsizdir, fakat gıda olarak tüketilmemelidir.
- İç kabı dondurucuya veya derin dondurucuya yerleştirmeden önce ürünü iyice kurulayın.
- İç kabı dondurucuya veya derin dondurucuya düz bir yüzeyde durarak yerleştirin.
- Dondurma hazırlama kabında sivri, sert veya keskin kenarlı yardımcımlar veya nesnelere (örn. metal kaşık) kullanmayın. Bunlar iç kaptaki hasara neden olabilir. Karıştırmak ve ayrıca dondurmaya yemek için beraberinde teslim edilen plastik spatulayı kullanın.
- Ürünü sadece orijinal aksesuarıyla kullanın.
- Ürünü sadece elle yıkayın. Bu esnada aşındırıcı veya tahriş edici maddeler veya sert fırçalar vs. kullanmayın. Ürün bulaşık makinesinde yıkamak için **uygun değildir**.

Yetersiz hijyen nedeniyle sağlığa zararlı UYARISI

- Birçok dondurma tarifinde çiğ yumurta kullanılır. Taze çiğ yumurtalar genellikle düşük miktarda salmonella bakterisi içerir. Salmonella bakterileri uzun süreli depolama yapırsa veya yetersiz soğutma olan ortamlarda çok hızlı çoğalırlar. Salmonella bakterisi, hazırladığımız sıvıda veya erimiş dondurmada da çoğalabilir. Salmonella bakterileri, derin dondurulma işleminde ölmezler. Bu nedenle biz özellikle düşük bağımsızlığı bulunan insanlar için yumurtasız tarifler öneriyoruz (örn. küçük çocuklar, yaşlı veya hasta insanlar).
- Yemeye hazır olan dondurma derhal tüketilmelidir. Erimeye başlayan veya erimiş dondurma tekrar dondurulmamalıdır.
- Ürünü ve tüm çalışma gereçlerini dondurmaya hazırladıktan sonra veya her kullanımdan önce iyice temizleyin.

İpuçları & Öneriler

Sadece uygun malzemeler kullanın

- Yapay tatlandırıcılar kullanmayın, sadece doğal şeker kullanın. Aksi takdirde dondurma donamaz, yani katılaşmaz.
- Alkol, soğuma işlemini yavaşlattığı için alkollü dondurma hazırlarken dikkat edilmelidir. Bu nedenle alkollü az miktarda kullanın ve mümkünse en sonunda ilave edin.
- Krem şantinin yağ oranı ne kadar artarsa, dondurmanın krema kıvamı da o kadar iyi olur.
- Meyveli dondurma için sadece tamamen olgunlaşmış meyveler kullanın.
- Eğer kavanoz veya konserve meyvesi kullanacaksanız karışıma katmadan önce bunların sularının iyice akmasını bekleyin.
- Malzemeler iyice soğutulmalıdır.

Dondurma karışımını zamanında hazırlayın

- Bazı tariflerde malzemeler dondurmaya hazırlamadan pişirilmeli veya ısıtılmalıdır. Bu nedenle öncesinde tamamen soğuyabilmesi için karışımı zamanında hazırlayın. Dondurma hazırlama kabında işleme devam etmek için en uygun ısı 4,5 °C'dir.

Dondurmanın donması çok uzun sürerse veya donmazsa

- Dondurma hazırlama kabının iç kabı dondurucuda veya derin dondurucuda çok kısa süreli mi kaldı? İdeal bir fonksiyon için dondurma karışımını doldurmadan iç kabı en az 12 saat -18 °C'de bekletin.
- Dondurucudaki veya derin dondurucudaki sıcaklık yeterince düşük değil miydi? Bazı dondurucu cihazlarda çeşitli alanlarda farklı sıcaklıklar mevcuttur. İç kabı gerekirse dondurucu cihazınızın farklı bir alanına yerleştirin. İdeal bir fonksiyon için sıcaklık -18°C olmalıdır.
- Doldurulan dondurma karışımı çok mu sıcak? Sıcaklık 4,5 °C veya daha düşük olmalıdır. Her zaman iyi soğutulmuş doğrudan buzdolabından çıkarılmış malzemeler kullanın ve dondurma hazırlama kabında işlem yapmadan önce karışımı iyice soğutun.

İdeal bir işlem için

- Dondurma hazırlama kabına sadece yakl. 150 ml dondurma karışımı doldurun.
- Doldurduktan hemen sonra karışımın kenarlarında buz kristalleri oluşur. Bunları hemen spatula ile kazıyıp karıştırın. Aksi takdirde iç kabın kenarında kalın bir buz katmanı oluşur ve ortadaki karışım devamında buz tutmaz.
- Büyük buz kristallerinin oluşmaması ve dondurmanın kremisi kıvamını elde etmek için dondurmaya sıklıkla karıştırın.
- Dondurma karışımını yeterince hızlı bir şekilde hazırlarsanız, dondurma hazırlama kabı ile peş peşe birden çok porsiyon hazırlayabilirsiniz. Ancak paslanmaz çelik iç kabı ısındıkça dondurma işlemi süresi uzar. Duruma göre iç kabı arada tekrar dondurucuda veya derin dondurucuda soğutmalısınız.

İç kap dış plastik kaptan çıkarılmıyorsa

- Ürünü duruma göre birkaç dakika için akan sıcak su altına tutun. Ardından sağa sola döndürerek dış plastik kabı iç kaptan ayırmaya çalışın.

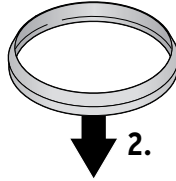
İç kap hasarlıysa ve soğutma sıvısı sızıyorsa

- Dondurma hazırlama kabını kullanmaya devam etmeyin, ev atıkları ile imha edin. Soğutma sıvısı zehirli değildir.

Temizleme



- ▷ Ürünü temizlemeden önce suyun donmaması için duruma göre oda sıcaklığına dönmesini bekleyin.
- ▷ Ürünü ilk kullanımdan önce ve kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjan ile iyice temizleyin. Sert temizlik maddeleri veya ovma süngeri kullanmayın.
- ▷ **Ürün bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.**
- ▷ Plastik ve silikon kenarı iç kaba tekrar takmadan önce tüm parçaları iyice kurulayın.



Silikon kenar plastik kenar ve iç kap arasındaki çevreleyen oluğun içerisinde sıkıca oturmalıdır.



Plastik kenar duyulur ve hissedilir şekilde iç kabın üzerine oturmalıdır!

- ▷ Ürünü temizlemek için resimdeki şekilde parçalara ayırın.

Kullanım

1. Dondurma hazırlama kabının tüm parçalarının **tamamen kuru** olmasına ve plastik ve silikon kenarın iç kaptaki oturmasına dikkat edin. Gerekirse dış plastik kabı çıkarın.

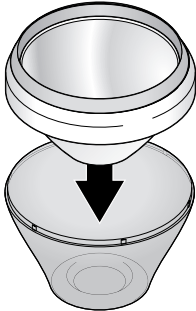
~12 saat / -18 °C



2. İç kabı (dış plastik kap **olmadan**) **en az 12 saat -18°C'de** dondurucuda veya derin dondurucuda bekletin. İç kabın her zaman dik şekilde düz bir yüzeyde durmasına dikkat edin.

Tavsiye: Ürünü kullanmadığınız zaman dondurucuda veya derin dondurucuda saklayın - böylece ürün her zaman kullanmaya hazır durumdadır!

3. İstenen dondurma karışımını tarife göre hazırlayın. İyiçe soğutulmuş malzemeler kullanın ve gerekirse dondurma karışımını işlemeyen önce tekrar soğütün. İdeal işlem sıcaklığı 4,5 °C veya daha düşüktür.



4. Yeterince soğutulmuş iç kabı dondurucudan veya derin dondurucudan çıkarın ve dış plastik kabın içerisine yerleştirin.

~ 150 ml



5. Yaklaşık 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışımı beraberinde teslim edilen plastik spatulayla hemen karıştırmaya başlayın:

Her zaman iç kabın paslanmaz çelik yüzeyinde oluşan buz kristallerini kazıyın ve karışımla karıştırın. Aksi takdirde daha sonra karıştırılması zor sert bir buz katmanı oluşur.

Sıkça karıştırmak büyük buz kristallerin oluşmasını önler ve dondurmanın kremi bir kıvamda olmasını sağlar.

6. Dondurma donmaya başladığı ve katılaştığı an isteğe göre kurabiye veya çikolata parçacıkları, meyve, fındık fıstık vs. gibi ek malzemeler ilave edin.

▷ Gerekirse plastik spatulayı ara sıra silikon kenara sıyırın.



Yaklaşık 10 dakika sonra dondurma soft dondurma kıvamına erişmiştir.



Daha katı bir kıvam için dondurma hazırlama kabını plastik dış kabı olmadan tekrar yaklaşık 10 ila 20 dakikalığına dondurucuya veya derin dondurucuya yerleştirin.

Tarifler

Her bir tarif 150 ml'lik 6 porsiyon içindir.

İsteğe göre kurabiye veya çikolata parçacıkları, meyve, fındık, fıstık vs. ilave edebilirsiniz.

Sıvı vanilya yerine vanilya çubuğundan kazınmış özü kullanabilirsiniz.

Hazır dondurmaya en sevdiğiniz şurup, krem şanti, çikolata veya meyve sosu vs. ile süsleyin.

Başlamadan „İpuçları & Öneriler“ bölümü altındaki bilgileri de dikkate alın.

Çilekli-Lime limonlu dondurma

250 g taze çilek

150 gr şeker

1 tutam tuz

1 YK taze sıkılmış lime limonu suyu

1 YK rendelenmiş lime limonu kabuğu

1 TK vanilya konsantresi (= yakl. 5 ml)

300 ml krema (en az % 30 yağlı)

veya Crème double

240 ml süt

İpucu: Tüm parçaların yaklaşık aynı boyutta olması için büyük çilekleri dörde küçük parçaları ikiye bölün.

Çilekleri şeker, tuz, lime limonu suyu ve kabukları ve kremanın yarısıyla püre haline getirin (yakl. 150 ml).

Ardından kalan kremayı ve sütü ekleyip hepsini mikserden geçirin.

Dondurma karışımını işlemeye devam etmeden yakl. 4,5 °C'ye soğutun.

Maksimum 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışıma „Kullanım“ bölümü altında açıkladığı şekilde işlem uygulayın.

Şeftalili dondurma

4 orta boy taze şeftali,

şerit şeklinde kesilmiş

2 YK taze sıkılmış limon suyu (= yakl. 30 ml)

1 tutam tuz

240 ml süt

150 gr şeker

1 1/2 TK vanilya konsantresi (= yakl. 8 ml)

240 ml krema (en az % 30 yağlı) veya Crème double

İpucu: Taze şeftalileri yakl. 30 saniye kaynar suda haşlayın ve ardından hemen soğuk suya daldırın, böylece kabukları daha kolay çıkartılır.

Şeftalileri şeker, limon suyu, tuz ve kremanın yarısıyla (yakl. 120 ml) püre haline getirin. Ardından kalan kremayı ve sütü ekleyip hepsini mikserden geçirin.

Dondurma karışımını işlemeye devam etmeden yakl. 4,5 °C'ye soğutun.

Maksimum 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışıma „Kullanım“ bölümü altında açıklandığı şekilde işlem uygulayın.

Vanilyalı dondurma

360 ml süt

130 gr şeker

1 YK + 1 TK vanilya konsantresi (= yakl. 20 ml)

360 ml krema (en az % 30 yağlı)

veya Crème double

1 tutam tuz

Tüm malzemeleri yakl. 3 dakika boyunca şeker eriyene ve homojen bir karışım elde edilene kadar orta boy bir kabın içerisinde çırpın.

Dondurma karışımını işlemeye devam etmeden yakl. 4,5 °C'ye soğutun.

Maksimum 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışıma „Kullanım“ bölümü altında açıklandığı şekilde işlem uygulayın.

Çikolatalı dondurma

360 ml süt

150 gr şeker

1 YK vanilya konsantresi (= yakl. 15 ml)

360 ml krema (en az % 30 yağlı) veya Crème double

75 g kakao tozu

1 tutam tuz

Tüm malzemeleri kakao tozu eşit şekilde eriyene ve homojen bir karışım elde edilene kadar çırpın.

Üzeri kapatılmış dondurma karışımını devamında işlemeden önce yakl. 4,5 °C'ye soğutmak için yakl. 30 dakika soğumaya bırakın. Ardından karışımı tekrar iyice karıştırın.

Maksimum 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışıma „Kullanım“ bölümü altında açıkladığı şekilde işlem uygulayın.

Limonlu sorbe

240 ml soğuk su

160 ml taze sıkılmış limon suyu

(yakl. 5 adet limondan)

80 ml taze sıkılmış portakal suyu

(1 adet küçük portakaldan)

200 gr şeker

Buzlu su

1 YK limon kabuğu rendesi

Suyu şeker ve limon kabuğu rendesi ile birlikte küçük bir tencerede kaynatın. Ardından sıcaklığı biraz düşürün ve şeker tamamen eriyene kadar karışımı birkaç dakika kaynamaya bırakın.

Karışımı daha sonra ocaktan alın ve en az 1 litre kapasitesi olan büyük bir ölçüm bardağına doldurun.

İçerisine limon ve portakal suyunu ekleyin ve karışımı 900 ml'ye kadar buzlu su ile doldurun.

Dondurma karışımını işlemeye devam etmeden yakl. 4,5 °C'ye soğutun.

Maksimum 150 ml dondurma karışımını dondurma hazırlama kabına doldurun ve karışıma „Kullanım“ bölümü altında açıkladığı şekilde işlem uygulayın.

İmha etme

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.

Ürün ev atıkları çöpü yoluyla imha edilebilir. İçerisindeki soğutma maddesi çevre için zararlı değildir.

Ürün numarası: 358 542

Piyasaya süren:
Dario Markenartikelvertrieb GmbH & Co. KG,
Domstraße 19,
20095 Hamburg,
Germany

Üretici firma:
Zoku, LLC
Hoboken, NJ 07030, USA
www.zokuhome.com