



Speiseeis-Bereiter



 **Gebrauchsanleitung und Rezepte**

95199AS4XIVIII - 2017-II

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Speiseeis-Bereiter genießen Sie im Handumdrehen leckere Eiskreationen!

Wir haben hier für Sie ein paar Rezepte zusammengestellt. Aber Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!
Probieren Sie einfach aus, was Ihnen schmeckt.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Verwendungszweck

- Der Artikel ist zum Zubereiten von Speiseeis aus z.B. Milch, Joghurt, Sahne oder Mandelmilch vorgesehen.
- Der Artikel ist für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Der Artikel ist kein Kinderspielzeug! Benutzung nur unter Aufsicht Erwachsener.
Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Artikel fern.
- Weisen Sie Kinder darauf hin, nicht an der Edelstahl-Oberfläche der Innenschale zu lecken.
Es besteht die Gefahr, mit der Zunge an der gefrorenen Schale festzufrieren.
- Durch falsche Handhabung oder ungeeignete Zutaten kann das Material brechen.
In dem Fall besteht Erstickungsgefahr durch Kleinteile für Kleinkinder.
Halten Sie sich unbedingt an die beschriebene Vorgehensweise zur Speiseeisherstellung.

WARNUNG vor Erfrierungen

- Die Edelstahl-Oberfläche der Innenschale wird während der Lagerung im Gefrierfach oder Tiefkühler sehr kalt. Fassen Sie die kalte Innenschale daher nur außen an, um Erfrierungen zu vermeiden. Stellen Sie die Innenschale sofort nach der Entnahme aus dem Gefriergerät in den äußeren Kunststoffbehälter.

VORSICHT – Sachschäden

- Verwenden Sie die Innenschale **nicht** in der Mikrowelle.
- Verwenden Sie den Artikel **nicht** über offenen Flammen, auf Herdplatten, auf dem Boden des Backofens oder auf anderen Wärmequellen. Schützen Sie den Artikel vor übermäßiger Wärme.
- Stellen Sie den äußeren Kunststoffbehälter **nicht** mit in das Gefrierfach oder den Tiefkühler.
- Schützen Sie den Artikel vor harten Stößen und lassen Sie ihn nicht herunterfallen.
- Sollte Kühlflüssigkeit aus der Innenschale austreten, darf der Artikel nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden. Lesen Sie dazu auch das Kapitel „Entsorgen“. Das Kühlmittel ist ungiftig, aber nicht zum Verzehr geeignet.
- Trocknen Sie den Artikel sorgfältig ab, bevor Sie die Innenschale in das Gefrierfach oder den Tiefkühler stellen.
- Stellen Sie die Innenschale immer aufrecht und auf einer ebenen Fläche stehend in das Gefrierfach oder den Tiefkühler.
- Verwenden Sie keine spitzen, harten oder scharfkantigen Hilfsmittel oder Gegenstände (z.B. Metalllöffel) im Speiseeis-Bereiter. Diese können die Innenschale beschädigen. Verwenden Sie zum Umrühren den mitgelieferten Kunststoff-Spatel, der gleichzeitig als Löffel zum Essen dient.
- Benutzen Sie den Artikel ausschließlich mit dem Original-Zubehör.
- Reinigen Sie den Artikel nur von Hand. Verwenden Sie dabei keine scheuernden oder ätzenden Mittel, harte Bürsten, Scheuerschwämme etc. Der Artikel ist **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

WARNUNG vor Gesundheitsschäden durch mangelnde Hygiene

- Viele Eisrezepte erfordern rohes Ei. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren. Auch in der vorbereiteten Flüssigkeit oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab. Wir empfehlen deshalb Rezepte ohne rohe Eier, insbesondere für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen).
- Verzehren Sie das fertig zubereitete Eis stets sofort. Angetautes oder aufgetautes Eis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie den Artikel und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung bzw. vor jedem Gebrauch gründlich.

Tipps & Tricks

Verwenden Sie nur geeignete Zutaten

- Verwenden Sie keine künstlichen Süßstoffe, sondern nur natürlichen Zucker. Andernfalls kann die Eiscreme nicht gefrieren, d.h. sie wird nicht fest.
- Alkohol verlangsamt den Gefrierprozess, was bei der Eiszubereitung mit alkoholischen Getränken zu beachten ist. Dosieren Sie Alkohol daher sparsam und fügen Sie ihn möglichst erst ganz zum Schluss hinzu.
- Je höher der Fettanteil der Sahne, desto haltvoller und cremiger ist das Eis.
- Verwenden Sie für Fruchteis ausschließlich vollreife Früchte.
- Wenn Sie Obst aus dem Glas oder der Dose verwenden, lassen Sie es vor dem Pürieren gut abtropfen.
- Die Zutaten sollten gut gekühlt sein.

Bereiten Sie die Eiscreme-Masse rechtzeitig genug vor

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten vor der Eiszubereitung gekocht bzw. erhitzt werden. Bereiten Sie die Eiscreme-Masse daher frühzeitig vor, damit sie vollständig herunterkühlen kann. Optimal für die Weiterarbeitung im Speiseeis-Bereiter sind 4,5 °C.

Wenn das Eis sehr lange braucht, bis es gefriert, oder gar nicht gefriert

- War die Innenschale des Speiseeis-Bereiters zu kurz im Gefrierfach oder Tiefkühler?
Für eine optimale Funktion lagern Sie die Innenschale mindestens 12 Stunden bei -18 °C, bevor Sie die Eiscreme-Masse einfüllen.
- War die Temperatur im Gefriergerät oder Tiefkühler nicht niedrig genug?
Bei einigen Gefriergeräten herrschen in verschiedenen Bereichen unterschiedliche Temperaturen. Stellen Sie die Innenschale ggf. in einen anderen Bereich Ihres Gefriergerätes.
Für eine optimale Funktion muss die Temperatur -18 °C betragen.
- Ist die eingefüllte Eiscreme-Masse zu warm? Die Temperatur sollte bei 4,5 °C oder darunter liegen.
Verwenden Sie immer gut gekühlte Zutaten direkt aus dem Kühlschrank und kühlen Sie die Masse vor der Verarbeitung im Speiseeis-Bereiter ausreichend herunter.

Für eine optimale Verarbeitung

- Füllen Sie jeweils nur ca. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter ein.
- Unmittelbar nach dem Einfüllen bildet die Masse Eiskristalle am Rand. Schaben Sie diese sofort mit dem Spatel ab und rühren Sie unter. Sonst entsteht am Rand der Innenschale eine harte Eisschicht, während die Masse in der Mitte nicht weiter gefriert.
- Rühren Sie die Eiscreme häufig um, damit keine größeren Eiskristalle entstehen und das Eis schön cremig wird.
- Wenn Sie die Eiscreme-Masse schnell genug verarbeiten, können Sie mehrere Portionen hintereinander mit dem Speiseeis-Bereiter herstellen. Je mehr sich die Edelstahl-Innenschale jedoch erwärmt, desto länger dauert Gefrierprozess. Ggf. müssen Sie die Innenschale zwischendurch erneut im Gefrierfach oder Tiefkühler kühlen.

Wenn die Innenschale sich nicht aus dem äußeren Kunststoffbehälter lösen lässt

- Halten Sie den Artikel ggf. für einige Minuten unter laufendes warmes Wasser. Versuchen Sie dann erneut, den äußeren Kunststoffbehälter durch Hin- und Herdrehen von der Innenschale zu lösen.

Wenn die Innenschale beschädigt ist und Kühlflüssigkeit ausläuft

- Verwenden Sie den Speiseeis-Bereiter nicht weiter, sondern entsorgen Sie ihn über den Hausmüll. Die Kühlflüssigkeit ist ungiftig.

Reinigen

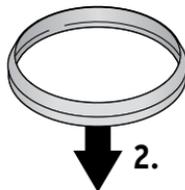


- ▷ Lassen Sie den Artikel vor dem Reinigen ggf. Raumtemperatur annehmen, damit das Wasser nicht festfriert.
- ▷ Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.

Der Artikel ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- ▷ Trocken Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie den Kunststoff- und den Silikonrand wieder auf die Innenschale setzen.



Der Silikonrand muss fest in der umlaufenden Rille zwischen Kunststoffrand und Innenschale sitzen.



Der Kunststoffrand muss hör- und spürbar auf der Innenschale einrasten!

- ▷ Nehmen Sie den Artikel zum Reinigen wie abgebildet auseinander.

Gebrauch

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Speiseeis-Bereiters **absolut trocken** sind und dass der Kunststoff- und Silikonrand fest auf der Innenschale sitzen. Nehmen Sie ggf. den äußeren Kunststoffbehälter ab.

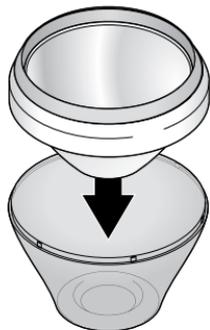
~12 Std. / -18 °C



2. Stellen Sie die Innenschale (**ohne** äußeren Kunststoffbehälter) **für mindestens 12 Stunden bei -18 °C** in das Gefrierfach oder den Tiefkühler.
Achten Sie darauf, dass die Innenschale immer aufrecht auf einer ebenen Fläche steht.

Tipp: Lagern Sie die Innenschale bei Nichtgebrauch immer im Gefrierfach oder Tiefkühler - so ist der Artikel jederzeit einsatzbereit!

3. Bereiten Sie die gewünschte Eiscreme-Masse nach Rezept zu.
Verwenden Sie dabei gut gekühlte Zutaten und kühlen Sie die Eiscreme-Masse ggf. vor dem Verarbeiten noch einmal herunter. Die ideale Verarbeitungstemperatur liegt bei 4,5 °C oder weniger.



4. Nehmen Sie die ausreichend gekühlte Innenschale aus dem Gefrierfach oder Tiefkühler und stellen Sie sie in den äußeren Kunststoffbehälter.

~ 150 ml



5. Füllen Sie ca. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und beginnen Sie sofort, die Masse mit dem mitgelieferten Kunststoffspatel zu rühren: Kratzen Sie die Eiskristalle, die sich an der Edelstahl-Oberfläche des Innenbehälters bilden, immer sofort mit dem Spatel ab und rühren Sie die Masse um. Sonst bildet sich am Rand eine harte Eisschicht, die sich nur noch schwer unterrühren lässt.
Häufiges Umrühren sorgt dafür, dass sich keine größeren Eiskristalle bilden können und das Eis schön cremig wird.
6. Sobald das Eis zu gefrieren beginnt und fest wird, geben Sie nach Belieben Toppings wie Keks- oder Schokostückchen, Früchte, Nüsse etc. dazu.



- ▷ Streichen Sie den Kunststoffspatel zwischendurch ggf. am Silikonrand ab.



Nach ca. 10 Minuten hat die Eiscreme Softeis-Konsistenz erreicht.



Für eine härtere Konsistenz stellen Sie den Speiseeis-Bereiter - ohne äußeren Kunststoffbehälter - noch einmal für ca. 10 bis 20 Minuten in das Gefrierfach oder den Tiefkühler.

Rezepte

Alle Rezepte ergeben 6 Einzelportionen à ca. 150 ml.

Sie können nach Belieben Keks- oder Schokostückchen, Früchte, Nüsse etc. mit hinzufügen.

Statt flüssigem Vanille-Extrakt können Sie auch das ausgekratzte Mark von Vanilleschoten verwenden.

Dekorieren Sie die fertige Eiscreme mit Ihrem Liebblingssirup, Schlagsahne, Schoko- oder Fruchtsoße etc.

Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „**Tipps & Tricks**“, bevor Sie anfangen.

Erdbeer-Limetten-Eis

250 g frische Erdbeeren

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL abgeriebene Limettenschale

1 TL Vanille-Extrakt (= ca. 5 ml)

300 ml Sahne (mind. 30% Fett)

oder Crème double

240 ml Vollmilch

Tip: Große Erdbeeren sollten Sie vierteln und kleine Erdbeeren halbieren, so dass alle Stückchen in etwa gleich groß sind.

Pürieren Sie die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker, Salz, Limettensaft und -schale und der Hälfte der Sahne (ca. 150 ml). Geben Sie anschließend die restliche Sahne und die Milch dazu und mixen Sie noch einmal alles durch.

Kühlen Sie die Eiscreme-Masse vor der Weiterverarbeitung auf ca. 4,5 °C herunter.

Füllen Sie max. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und verarbeiten Sie die Masse wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Pfirsich-Eis

4 mittelgroße frische Pfirsiche,
in Spalten geschnitten
2 EL frisch gepresster Zitronensaft (= ca. 30 ml)
1 Prise Salz
240 ml Vollmilch

150 g Zucker
1 1/2 TL Vanille-Extrakt (= ca. 8 ml)
240 ml Sahne (mind. 30% Fett)
oder Crème double

Tipp: Blanchieren Sie frische Pfirsiche ca. 30 Sekunden in kochendem Wasser und tauchen Sie sie anschließend sofort in kaltes Wasser, damit sich die Schale leichter lösen lässt.

Pürieren Sie die Pfirsiche zusammen mit dem Zucker, Zitronensaft, Salz und der Hälfte der Sahne (ca. 120 ml). Geben Sie anschließend die restliche Sahne und die Milch dazu und mixen Sie nocheinmal alles durch.

Kühlen Sie die Eiscreme-Masse vor der Weiterverarbeitung auf ca. 4,5 °C herunter.

Füllen Sie max. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und verarbeiten Sie die Masse wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Vanille-Eis

360 ml Vollmilch
130 g Zucker
1 EL + 1 TL Vanille-Extrakt (= ca. 20 ml)

360 ml Sahne (mind. 30% Fett)
oder Crème double
1 Prise Salz

Verschlagen Sie alle Zutaten ca. 3 Minuten lang in einer mittelgroßen Rührschüssel miteinander, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist.

Kühlen Sie die Eiscreme-Masse vor der Weiterverarbeitung auf ca. 4,5 °C herunter.

Füllen Sie max. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und verarbeiten Sie die Masse wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Schokoladen-Eis

360 ml Vollmilch

150 g Zucker

1 EL Vanille-Extrakt (= ca. 15 ml)

360 ml Sahne (mind. 30% Fett) oder Crème double

75 g Kakaopulver

1 Prise Salz

Verschlagen Sie alle Zutaten miteinander, bis sich das Kakaopulver gleichmäßig aufgelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist.

Stellen Sie die abgedeckte Eiscreme-Masse vor der Weiterverarbeitung ca. 30 Minuten kalt, um sie auf ca. 4,5 °C herunterzukühlen. Rühren Sie die Masse anschließend noch einmal gründlich durch.

Füllen Sie max. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und verarbeiten Sie die Masse wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Zitronen-Sorbet

240 ml kaltes Wasser

160 ml frisch gepresster Zitronensaft
(aus ca. 5 Zitronen)

80 ml frisch gepresster Orangensaft
(aus 1 kleinen Orange)

200 g Zucker

Eiswasser

1 EL abgeriebene Zitronenschale

Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker und der abgeriebenene Zitronenschale in einem kleinen Topf kurz auf. Reduzieren Sie dann die Hitzezufuhr und lassen das Gemisch einige Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Nehmen Sie das Gemisch anschließend vom Herd und füllen Sie es in einen großen Messbecher mit mind. 1 Liter Fassungsvermögen um. Geben Sie den Zitronen- und Orangensaft hinzu und füllen Sie das Gemisch bis zu 900 ml mit Eiswasser auf.

Kühlen Sie die Eiscreme-Masse vor der Weiterverarbeitung auf ca. 4,5 °C herunter.

Füllen Sie max. 150 ml Eiscreme-Masse in den Speiseeis-Bereiter und verarbeiten Sie die Masse wie im Kapitel „Gebrauch“ beschrieben.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Der Artikel kann über den Hausmüll entsorgt werden. Das enthaltene Kühlmittel ist für die Umwelt unschädlich.

Artikelnummer: 358 542

Inverkehrbringer:

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

Hersteller:

Zoku, LLC
Hoboken, NJ 07030, USA
www.zokuhome.com