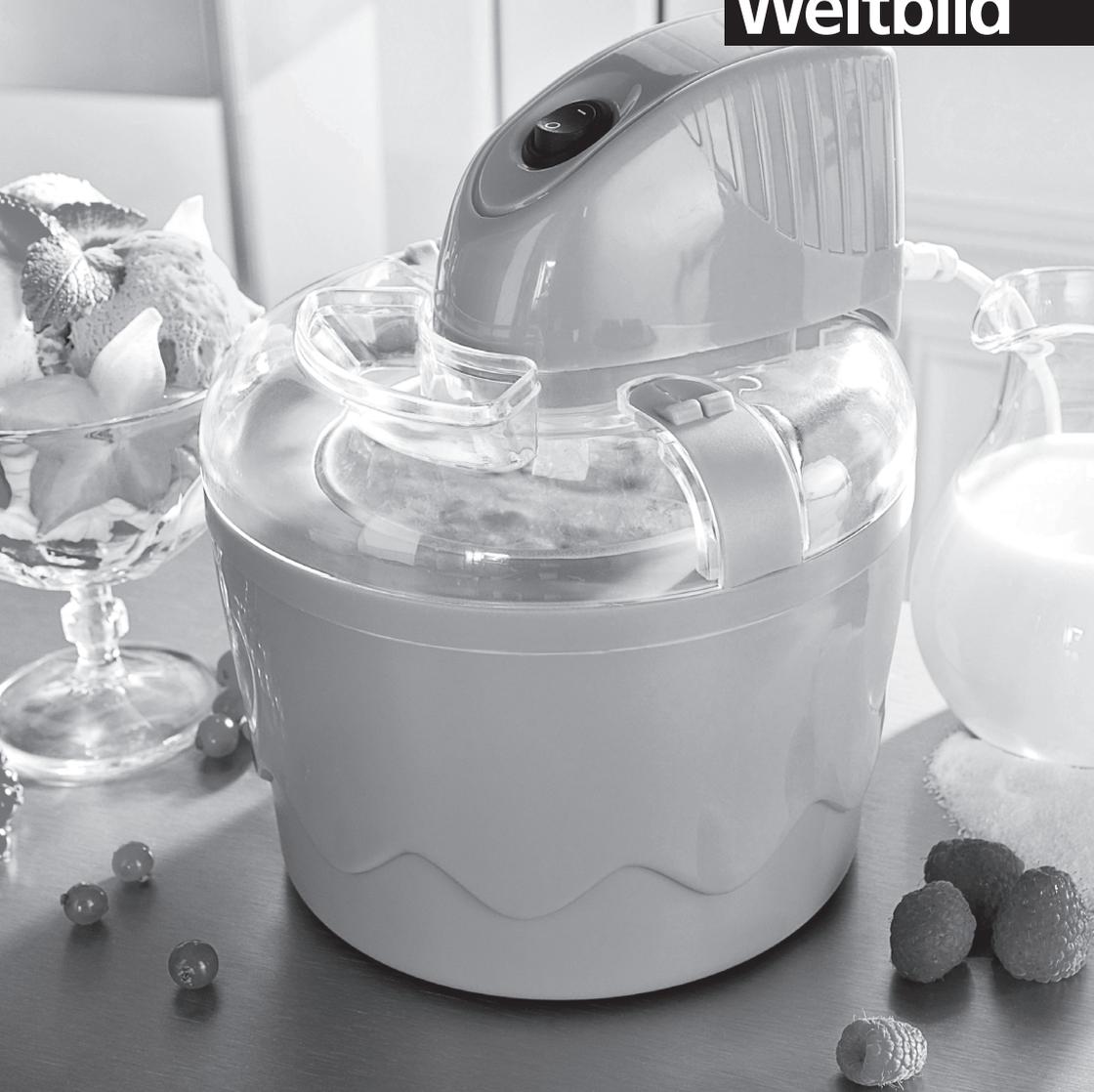


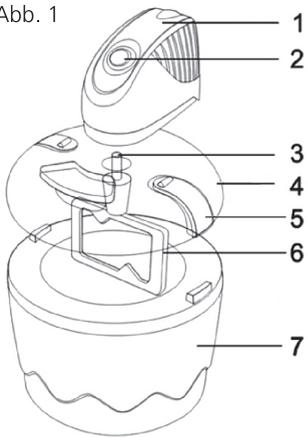
Weltbild



BEDIENUNGSANLEITUNG

**Eismaschine »Gelato«
Art.-Nr. 54 77 104 / 55 04 751**

Abb. 1



Beschreibung (Abb. 01):

1. Motorblock
2. Betriebsschalter (On/Off)
3. Achse des Eisschabers
4. durchsichtiger Deckel
5. Verschlussclip
6. Eisschaber
7. Gefrierbehälter

Abb.2

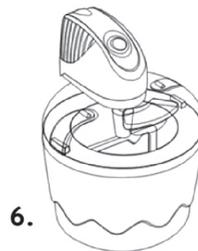
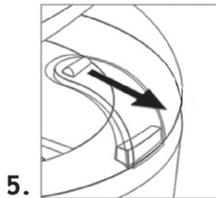
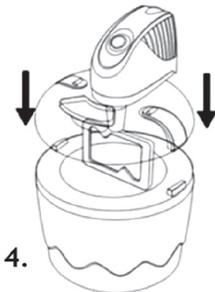
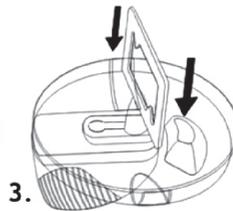
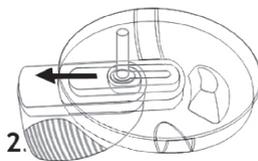
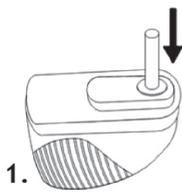
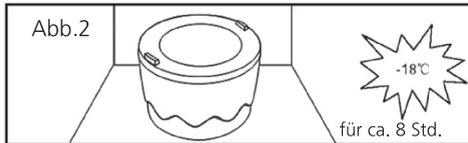


Abb.3

Diese Eismaschine besteht aus
1 Motorblock
1 Gefrierbehälter
1 durchsichtigen Deckel
1 Eisschaber

ACHTUNG: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen, und bewahren Sie sie für ein späteres Nachlesen auf!

Besondere Sicherheitshinweise:

- Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker, den Sockel oder den Motorblock nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Das Stromkabel nicht ziehen oder verdrehen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
- Niemals die Finger oder ein Arbeitsgerät in die Füllöffnung stecken. Vermeiden Sie es, sich bewegende Teile zu berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen.
- Benutzen Sie im Innern des Gefrierbehälters keine spitzen Gegenstände oder Arbeitsgeräte. Gummispatel oder Holzlöffel können benutzt werden, wenn das Gerät auf die Position „Off“ geschaltet ist.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn eine Funktionsstörung vorliegt, bevor Sie den Deckel öffnen oder wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder reinigen möchten.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Erhitzen Sie den Gefrierbehälter nie. Stellen Sie ihn nie in einen herkömmlichen Ofen oder in einen Mikrowellenofen.
- Überprüfen Sie den Boden des Gefrierbehälters vor jeder Verwenden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter leckt oder sich Risse auf ihm befinden.
- Benutzen Sie das Gerät stets auf einer sauberen, ebenen, harten und trockenen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, zum Beispiel Heizplatten, und benutzen oder lassen Sie es nicht in der Nähe einer offenen Flamme.
- Bringen Sie das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung, lassen Sie es an der Seite des Tisches oder der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als eine Stunde dauernd in Betrieb. Schalten Sie es danach für 30 Minuten aus.
- Ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät reinigen und wenn Sie es nicht benutzen.
- Erwärmen Sie den Gefrierbehälter nicht auf eine Temperatur über 40°C. Stellen Sie ihn nicht in einen Geschirrspüler und füllen Sie ihn nicht mit warmer Flüssigkeit.
- Berühren Sie den Gefrierbehälter nie mit nassen Händen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort und vorzugsweise in der Schachtel seiner Verpackung auf.
- **Dieses Gerät ist kein Spielzeug, lassen Sie es nicht in der Reichweite von Kindern.**

Vor der ersten Benutzung:

- Reinigen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel, den Eisschaber und seine Achse mit Hilfe eines Schwamms oder eines Tuchs mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Motorblocks mit Hilfe eines feuchten Tuchs.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals ins Wasser.
- Stellen Sie weder dieses Gerät noch eines seiner Zubehörteile in den Geschirrspüler.

Gefrieren des Gefrierbehälters

(Abb. 02):

Der wichtigste Schritt bei der Zubereitung von Eis ist es, sicherzustellen, dass der Gefrierbehälter richtig gefroren ist.

Die Flüssigkeit zwischen den Wänden des Gefrierbehälters muss vollständig gefroren sein, BEVOR die Eismaschine benutzt werden und Ihre Zutatenmischung in den Behälter gelangen darf.

1. Stellen Sie den Gefrierbehälter (7) in Ihren Gefrierschrank. Stellen Sie sicher, dass die Temperatur des Gefrierschranks ungefähr – 18°C beträgt.
2. Die Flüssigkeit gefriert am besten, wenn Sie den Gefrierbehälter ganz unten in Ihren Gefrierschrank stellen, wo die Temperatur am niedrigsten ist.
3. Die für das richtige Gefrieren des Gefrierbehälters erforderliche Zeit (mindestens 8 Stunden), hängt von der Temperatur sowie davon ab, wie voll Ihr Gefrierschrank bereits ist.
4. Schütteln Sie den Behälter, um zu überprüfen, ob er gefroren ist: die Flüssigkeit im Innern darf kein Geräusch mehr erzeugen.
5. Tipp: Lassen Sie den Gefrierbehälter ständig im Gefrierschrank, so können Sie Ihr Lieblingseis zu jedem Zeitpunkt zubereiten.

Zusammensetzen des Geräts

(Abb. 03):

1. Drehen Sie den Motorblock (1) um und setzen Sie die Achse des Eisschabers (2) darauf.
2. Befestigen Sie den durchsichtigen Deckel (3).
3. Befestigen Sie den Eisschaber (3).
4. Nehmen Sie den Gefrierbehälter (4) aus dem Gefrierschrank heraus und vergewissern Sie sich, dass er vollständig gefroren ist. Setzen Sie den – vorher zusammengesetzten – Deckel auf den Behälter.

5. Schließen Sie die 2 Verschlussclips (5).
6. Drücken Sie auf den Betriebsschalter (6), um die Eismaschine einzuschalten.
7. Gießen Sie sofort Ihre Zutaten durch das Loch auf dem durchsichtigen Deckel in den Gefrierbehälter (7).
8. Lassen Sie das Gerät ungefähr 20 bis 40 Minuten in Betrieb. Die maximale Betriebsdauer beträgt eine Stunde. Schalten Sie es danach für 30 Minuten aus.

Anmerkung: »Hausgemachte« Eiscreme ist häufig weicher als industriell hergestellte Eiscreme. Ist Ihre Eiscreme zu flüssig, schütten Sie sie mit Hilfe eines Gummispatels oder eines Holzlöffels in einen anderen Behälter. Stellen Sie diesen Behälter in den Gefrierschrank, damit die Eiscreme härter wird.

Zubereitungszeit: Diese schwankt, je nach Temperatur, Fettgehalt der Milch und Zutaten. Möchte man ein Milchspeiseeis aus fetter, kalter Milch herstellen, wird dies sehr schnell zu Eis (ca. 15 Minuten). Nimmt man fettarme Milch oder bereitet ein Liköreis zu, dauert die Zubereitungszeit länger; der Alkohol verlangsamt den Gefrierprozess. Die Zubereitungszeit liegt also, je nach Eissorte, zwischen 15 und 40 Minuten.

Wartung:

1. Der Gefrierbehälter, der Eisschaber und der Deckel können mit warmem Wasser und einem sanften Reinigungsmittel gewaschen werden. Spülen Sie sie reichlich aus. Der Motorblock kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
2. Stellen Sie kein Teil in den Geschirrspüler. Und tauchen Sie den Motorblock nie ins Wasser.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind.
4. Stellen Sie den Gefrierbehälter nie in den Gefrierschrank, wenn er noch feucht ist.
5. Bewahren Sie den Eisschaber und seine Achse nie im Gefrierschrank auf.

Rezeptbuch

Speiseeis

Vanilleeis

250 g Zucker - 350 ml Milch - 200 ml Sahne - Eiweiß von 5 Eiern

Das Eiweiß mit Zucker schlagen, bis es klar und schaumig wird. Milch und Sahne hinzufügen, gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Malagaeis

200 g Zucker - 350 ml Milch - 200 ml Sahne – Eiweiß von 2 Eiern - 100 g Rosinen - etwas Rum

Die Rosinen waschen und in Rum einweichen (sie müssen ganz bedeckt sein). Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, Milch und Sahne hinzufügen, gut mischen und die Masse in den Kältebehälter gießen. Kurz bevor das Eis fertig ist, die trockenen Rosinen und einen Teil des verwendeten Rums begeben.

Haselnusseis

250 g Zucker - 400 ml Milch - 2 Eier - 100 g Schmelzschokolade - 50 g gehackte und geschälte Nüsse - eine Prise Vanille

Die Schokolade in kleine Splitter zerhacken und mit etwas Milch und Vanille in einem Behälter in ein Wasserbad geben. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die verbliebene Milch und die geschmolzene Schokolade (sie muss abgekühlt sein) hinzufügen. Die klein gehackten Nüsse beimengen, gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Zitroneneis

250 g Zucker - 300 ml Milch - 300 ml Sahne - 4 Zitronen - 1,5 Löffel Zitronensirup

Die Zitronen auspressen, den Saft auf den Zucker und den Zitronensirup gießen, gut mischen und die übrigen Zutaten hinzufügen. Schlagen, bis die Mischung gleichmäßig eingedickt ist, danach in den Kältebehälter gießen.

Bananeneis

150 g Zucker - 150 ml Milch - 300 g (netto) Bananenfruchtfleisch - etwas Zitronensaft

Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden, den Zitronensaft und Zucker hinzugeben. Mischen und Milch hinzufügen; gut rühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Schokoladeneis

200 g Zucker – 400 ml Milch – 200 ml Sahne - 2 Eier – 100 g Schmelzschokolade

Die Schokolade in kleine Splitter zerhacken, mit etwas Milch und Vanille in einen Behälter in ein Wasserbad geben. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die verbliebene Milch und die geschmolzene Schokolade (sie muss abgekühlt sein) hinzufügen, gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Blaubeereis

200 g Zucker - 250 ml Sahne - 400 g gefrorene Blaubeeren - 1/2 Zitrone

Die Blaubeeren bei Zimmertemperatur auftauen und in dem sich bildenden Saft lassen; Zitronensaft, Sahne und Zucker zugeben. Die Zutaten gut vermischen, bis sie fest werden. Danach die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Erdbeereis

150 g Zucker - 250 ml Milch - 200 ml Sahne - 1 Ei - 300 g reife Erdbeeren

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen, die klein geschnittenen Erdbeeren und die anderen Zutaten hinzufügen. Gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Walnusseis

200 g Zucker - 300 ml Milch - 200 ml Sahne - 2 Eier - 100 g Walnüsse (Nusskern) - 2 Löffel Nusslikör

Die Nüsse zerhacken, Zucker, Eier hinzufügen und die Mischung schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten beimengen, die Mischung gut verrühren und in den Kältebehälter gießen.

Liköreis und Soft Drinks

Die Rezepte mit Alkohol erfordern eine 10 – 15 Minuten längere Eiszubereitung.

Champagnergeschmack

125 g Zucker - 300 ml Sahne - 300 ml Champagner oder Sekt

Den Zucker im Champagner auflösen, die Sahne hinzufügen und in den Behälter gießen.

Pfefferminzgeschmack

100 g Zucker - 250 ml Milch - 250 ml Sahne - 250 ml Pfefferminzlikör - 1 + 1/2 Zitronen

Den Zucker gut mit dem Zitronensaft vermischen. Die weiteren Zutaten hinzugeben, gut vermischen und die Mischung in den Behälter gießen.

Whiskygeschmack

100 g Zucker - 250 ml Milch - 300 ml Sahne - 1 Ei - 85 ml Whisky - 1 Prise zerriebener Zitronenschalen

Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die zerriebenen Zitronenschalen hinzugeben (nur um den Geschmack anzureichern), Milch, Sahne und den Likör hinzufügen, gut verrühren und die Mischung in den Behälter gießen.

Zitronatgeschmack

100 g Zucker - 450 ml Milch - 300 ml Zitronatsirup

Den Zucker mit Milch vermischen, den Zitronatsirup beimengen, gut verrühren und die Mischung in den Behälter gießen.

Sorbets

Die Rezepte mit Alkohol erfordern eine 10 - 15 Minuten längere Eiszubereitung. Es empfiehlt sich, die Sorbets erst beim Servieren dem Kältebehälter zu entnehmen, da sie schnell schmelzen.

Champagnersorbet

100 g Zucker - eine Flasche Champagner oder Brut

Den Zucker im Champagner auflösen und die Mischung in den Behälter gießen.

Brandysorbet

100 g Zucker - 400 ml Wasser - 3 Zitronen - 180 ml Brandy

Den Saft von drei Zitronen gut mit den anderen Zutaten verrühren und die Mischung in den Kältebehälter schütten.

Erdbeersorbet

150 g Zucker - 400 g Erdbeeren - 1 Zitrone - 2 Löffel Granatapfelsirup

Die Erdbeeren zerkleinern, den Zitronensaft und die anderen Zutaten hinzugeben. Die Mischung gut verrühren und in den Kältebehälter schütten.

Pfirsichsorbet

150 g Zucker - 400 g Pfirsichfruchtfleisch - 1 Zitrone

Das Pfirsichfruchtfleisch zerkleinern, den Zitronensaft darüber gießen und den Zucker hinzufügen. Gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Aprikosensorbet

150 g Zucker - 400 g Aprikosenfruchtfleisch - 1 Zitrone - 2 Löffel Aprikosenbrandy

Das Aprikosenfruchtfleisch zerkleinern, den Zitronensaft und den Brandy darüber gießen und den Zucker hinzufügen. Gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Bananensorbet

150 g Zucker - 450 g Bananenfruchtfleisch - 250 gr. Vodka - 1 Zitrone - eine Prise Vanille

Die Bananen zerkleinern, den Zitronensaft darüber gießen und den Vodka und Zucker hinzufügen. Gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Melonensorbet

150 g Zucker - 400 g Melone - 1 Zitrone – ein Glas Brandy

Die Melone zerkleinern, den Zitronensaft darüber gießen und den Brandy und Zucker hinzufügen. Gut verrühren und die Mischung in den Kältebehälter gießen.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt
86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327

(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Weltbild