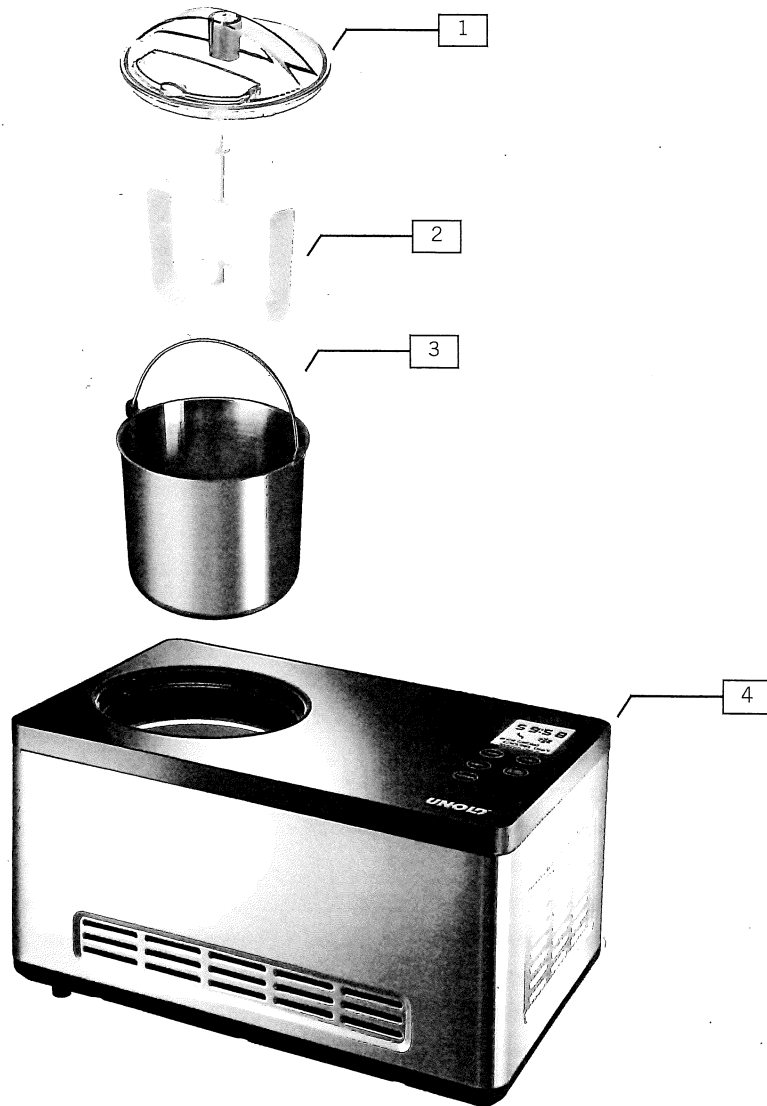


IHRE NEUE EISMASCHINE



IHRE NEUE EISMASCHINE

DE Ab Seite 8

- 1 Transparenter Deckel  
Art-Nr. 4884501
- 2 Mischer  
Art-Nr. 4884544
- 3 Eisbehälter  
Art-Nr. 4884540
- 4 Kompressorgehäuse

IT Pagina 68

- 1 Coperchio trasparente
- 2 Pala
- 3 Cestello per il gelato
- 4 Corpo compressore

EN Page 26

- 1 Transparent lid
- 2 Mixing arm
- 3 Ice cream bowl
- 4 Compressor housing

ES Página 83

- 1 Tapa transparente
- 2 Mecanismo agitador
- 3 Recipiente para helado
- 4 Carcasa del compresor

FR Page 40

- 1 Couvercle transparent
- 2 Mixeur
- 3 Réservoir de glace
- 4 Boîtier du compresseur

PL Strony 95

- 1 Przezroczysta pokrywa
- 2 Mieszak
- 3 Pojemnik na lody
- 4 Obudowa sprężarki

NL Pagina 54

- 1 Transparente deksel
- 2 Roerwerk
- 3 Ijsreservoir
- 4 Compressor behuizing

## TECHNISCHE DATEN

Leistung:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	2,0 Liter
Max. Füllmenge:	1.500 ml
Größe:	Ca. 42,5 x 28,5 x 26,2 cm B/T/H
Gewicht:	Ca. 12,00 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälte-Erzeugung, elegantes Edelstahl-Gehäuse, Menü-Taste für drei Funktionen: Mischen, Gefrieren, Mischen & Gefrieren, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter, robuster Motor, für Dauerbetrieb geeignet, großes Display



Zubehör: Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

## SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

## FÜR IHRE SICHERHEIT

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
8. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
9. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
10. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
  - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
  - landwirtschaftlichen Betrieben,
  - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
  - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
14. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
15. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens  $\frac{3}{4}$  gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
16. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
17. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
18. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
19. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
20. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze am Kompressorgehäuse frei sein.

21. Drücken Sie die Power-Taste nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens fünf Minuten vor erneutem Drücken vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
22. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
23. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zu nehmen.
24. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Abschluss der Garantie bewirken.
25. ACHTUNG: bitte nur Lebensmittel in den Behälter einfüllen.



**Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!**

**Achten Sie beim Auspacken und Entfernen der Verpackung darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.**

**Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens zwei Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.**



**Warnung: Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Sprühdosen mit entzündlichen Treibgasen in diesem Gerät.**

**Halten Sie Lüftungsöffnungen an der Geräteabdeckung und innerhalb des Geräts frei von Hindernissen.**

**Benutzen Sie keine anderen mechanischen Vorrichtungen oder Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs als die vom Hersteller empfohlenen.**

**Beschädigen Sie nicht den Kältekreislauf.**

**Benutzen Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Lebensmittelfaches des Geräts, sofern sie nicht vom Hersteller empfohlen wurden.**

**Das Kältemittel Isobuten (R600a) ist im Kältekreislauf des Produkts enthalten, ein Erdgas mit hoher Umweltverträglichkeit, das dennoch brennbar ist. Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Produkts darauf, dass keine der Komponenten des Kältekreislaufs beschädigt wird.**

**Das Kältemittel (R600a) ist brennbar.**

**Bei Beschädigung des Kältekreislaufs:**

- **Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.**

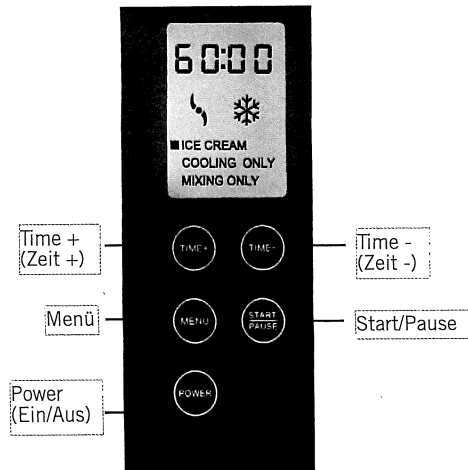
- **Lüften Sie den Raum gründlich, in dem sich das Gerät befindet.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

### VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. **Ziehen Sie die Schutzfolie an der Geräteoberseite ab.** Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
4. Lassen Sie das Gerät nach dem Auspacken bitte mindestens 2 Stunden am endgültigen Standort stehen, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Kühlmittel im Gerät muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.
5. Vor dem ersten Benutzen müssen alle herausnehmbaren Teile, außer das Kompressorgehäuse (4), mit warmem Wasser ausgespült werden.
6. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.
8. Durch die Lagerung und den Transport kann es im Einzelfall vorkommen, dass das Schmiermittel für den Mischerantrieb zäh wird. Sollte sich bei der Inbetriebnahme oder nach längerer Pause der Mischer nicht automatisch drehen, drücken Sie bitte den Mischer fest in den Eisbehälter und drehen Sie diesen bitte ein paarmal von Hand im Uhrzeigersinn. In der Regel ist danach ein reibungsloser Betrieb möglich.

## BESCHREIBUNG DER TASTEN



### Taste „Power“

Wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus. Im Display erscheint „00“. Drücken Sie die Power-Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und im Display erscheint „00:00“. Um das Gerät während des Betriebes auszuschalten, drücken Sie ebenfalls auf diese Taste.

### Taste „Menü“

Mit dieser Taste wählen Sie zwischen den drei Zubereitungs-Varianten „Mischen & Gefrieren“, „Gefrieren“ oder nur „Mischen“. Wenn Sie, während das Gerät in Betrieb ist, auf diese Taste drücken, geht das Gerät in die Ausgangs-Einstellung zurück.

### Taste „Time +“

Hiermit wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten verlängert. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit durchgehend.

### Taste „Time -“




Hiermit wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten verkürzt. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit durchgehend. Die Mindest-Zubereitungszeit beträgt 5 Minuten, kürzere Zeiten lassen sich nicht einstellen.

### Taste „Start/Pause“

Hiermit wird das jeweils ausgewählte Programm gestartet. Die Programme lassen sich über diese Taste auch unterbrechen. Wenn Sie das Programm unterbrechen, läuft die voreingestellte Zeit nicht weiter. Sobald Sie die Taste START/PAUSE wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter. **Hinweis:** Wenn der Zubereitungsprozess nicht innerhalb von 20 Minuten wieder aufgenommen wird, schaltet sich das Gerät aus. Sie müssen dann erneut die Taste „Power“ drücken und alle Eingaben erneut vornehmen. Drücken Sie die diese Taste nicht zu oft hintereinander. Es müssen mindestens 5 Minuten vor erneutem Drücken vergangen sein, um Schäden am Kompressor zu vermeiden.

## EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, erledigen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6–8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge von ca.  $\frac{3}{4}$  des Eisbehälters nicht zu überschreiten, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt. Wir empfehlen jedoch, den Eisbehälter mindestens bis zur Hälfte zu füllen, damit ein homogener Gefriervorgang erzielt wird.
6. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter (3) in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (4) ein und klappen Sie den Griff um. Stellen Sie sicher, dass der Behälter eingerastet ist, nur so kann das Gerät später eingeschaltet werden.
7. Setzen Sie den Mischer (2) exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.
8. Setzen Sie den Deckel (1) auf den Eisbehälter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel einrastet. Über die Deckelöffnung können Sie später noch weitere benötigte Zutaten einfüllen.
9. Den Gerätestecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50 Hz) stecken, im Display blinkt nun „00“.
10. Schalten Sie das Gerät am POWER-Schalter ein.
11. Das Display leuchtet auf, die Zeiteinstellung blinkt „00:00“ und alle drei Zubereitungsvarianten werden angezeigt.
12. Sie können nun über die Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen. Das jeweilige Programm wird durch ein Symbol und den entsprechenden Text im Display angezeigt.
13. Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Symbol	Programm	Display
	Mischen und Gefrieren	Ice Cream
	Gefrieren	Cooling only
	Mischen	Mixing only

### Mischen und Gefrieren

Für die normale Eiszubereitung, auf 60:00 Minuten voreingestellt.

Sie können über das Drücken der Tasten TIME + und TIME - die gewünschte Zubereitungszeit selbst auswählen. Dies ist in 1-Minuten-Schritten zwischen 60 und 5 Minuten möglich.

### Gefrieren

Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm für maximal 60 Minuten nachfrieren lassen. Über die Tasten Time + und Time - ist eine entsprechende Zeitwahl im Rahmen von 60 bis 5 Minuten möglich. Als Standardeinstellung sind 30 Minuten vorgegeben.

### Mischen

Falls die Zutaten vor dem Programmstart gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt. Die Zutaten werden maximal 60 Minuten gemischt. Über die Tasten Time + und Time - ist eine entsprechende Zeitwahl im Rahmen von 60 bis 5 Minuten möglich. Als Standardeinstellung sind 10 Minuten vorgegeben.

14. Drücken Sie nun die Taste START/PAUSE. Das Gerät beginnt mit dem Rühren bzw. Kühlen der Zutaten.
15. Im Display wird die verbleibende Zeitdauer angezeigt.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Taste „TIME +“ drücken und die Zeit in Schritten von jeweils einer Minute bis maximal 60 Minuten verlängern. Über die Taste „TIME -“ verkürzen Sie die Laufzeit.
17. Achtung: wenn Sie sich für ein Programm entschieden haben, können Sie dieses während der Laufzeit des Programmes wechseln, indem Sie mindestens 3 Sekunden auf die Taste MENÜ drücken.

18. Danach können Sie wie oben beschrieben, ein neues Programm auswählen.
19. Die Programme lassen sich über die Taste START/PAUSE auch unterbrechen. Wenn Sie das Programm unterbrechen, läuft die voreingestellte Zeit nicht weiter. Sobald Sie die Taste START/PAUSE wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter.
20. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein Signalton. Das Display zeigt 0:00 an.
21. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, schaltet sich die automatische Kühlfunktion in den Programmen Mischen & Gefrieren bzw. Gefrieren für maximal eine Stunde zu, sofern in dieser Zeit keine andere Taste gedrückt wird.
22. Hinweis: Die Eismaschine ist so konstruiert, dass der Motor ab einer gewissen Konsistenz der Eismasse stehen bleibt, um Schäden am Motor zu vermeiden. Dies stellt keinen Defekt am Gerät dar, bei Bedarf können Sie die Eismasse dann z. B. nochmals nachfrieren lassen.
23. Hinweis: Wenn das Gerät nach der Zubereitung leicht schräg gehalten wird, kann etwas Kondenswasser aus dem Gerät austreten.

### Eiscreme entnehmen

24. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät am POWER-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
25. Nehmen Sie den transparenten Deckel ab.
26. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät.
27. Ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eisbehälter.
28. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
29. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
30. Tipp: Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter für max. 15 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.

## REINIGEN UND PFLEGEN



**Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**

1. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
2. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Die entnehmbaren Teile können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
4. **Achten Sie bitte darauf, den Eisbehälter nicht in Wasser einzutauchen.**
5. Wischen Sie das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.
7. Achtung: Bevor Sie die Eismaschine erneut verwenden, stellen Sie bitte aus hygienischen Gründen sicher, dass alle Teile gründlich gesäubert und trocken sind.

## HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bei unserem Kundendienst können Sie außerdem gegen Gebühr ein Rezeptbuch (Artikel-Nr. 488999) bestellen. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer  
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg  
Tel. 073 06/92 59 00  
Fax 073 06/92 59 05  
Internet: [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte. Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen. Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch. Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse. Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden. Milch kann durch Sojadrink ersetzt werden. Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein. Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (ca. 30 Minuten).

Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.

Stellen Sie das Eis zum längeren Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel. Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.



**Verwenden Sie nur sehr frische Eier. Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.**

## SOFTEIS

### Grundrezept Softeis

700 ml Sahne, 120 g Bienenhonig, 4 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz  
Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

### Vanille-Softeis

700 ml Sahne, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz  
Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, Eier und das Salz unterheben.

### Schokoladen-Softeis

700 ml Sahne, 80 g Vollmilchschokolade, 80 g Zartbitterschokolade, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz  
Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, die Eier und das Salz unterheben.

### Himbeer-Softeis

500 ml Sahne, 1 P. Vanillinzucker, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz, 250 ml pürierte Himbeeren  
Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszu-

bereiten das Eigelb, die Eier, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

### Veganes Schokoladeneis

500 g Kokosmilch, 300 g vegane Schokolade 60 % Kakao, 120 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 2 Prisen Salz, 8 TL Kakaopulver, 160 ml Mandelmilch

### SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

### Grundrezept Vanilleeis

350 ml Milch, 550 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, 6 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren. Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

### Schnelles Vanilleeis

250 ml Milch, 700 ml Sahne, 1 Ei, 8 EL Zucker, 1–2 Pck. Vanillezucker  
Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schokolade schmelzen, Kakaopulver mit Mandelmilch verrühren, zur Schokolade geben, ebenso Zucker, Vanillemark, Salz und Kokosmilch. Alles gut vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

### Grundrezept Schokoladeneis

je 1 Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 600 ml Sahne, 140 ml Milch, 2 Eier

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach Eier unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten

### Mokka-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2–3 EL lösliches Mokka- oder Espresopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1–2 EL Kaffeelikör zufügen.

### Amaretto-Eis

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 250 g Amaretti mit 2–3 EL Ama-

retto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

### Walnusseis

150 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 150 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken. Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen

Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen. TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

### Schnelles Schokoladeneis

300 ml Schokoladensirup, 2 Eier, 300 ml Sahne, 300 ml Milch  
Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

### FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

### Grundrezept

550 g pürierte Früchte, 2 EL Zitronensaft, 125–150 g Zucker, 2 EL Eiweiß, 250 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

### Joghurtfruchteis

500 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 500 ml Joghurt natur, 6 EL Sahne  
Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

### Grundrezept Erdbeereis

500 g Erdbeeren, 3–4 EL Zucker, 350 ml süße Sahne, 50 ml Milch  
Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

### Schnelles Joghurtfruchteis

Verarbeiten Sie einfach 750 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

### Mango-Kokos-Eis

2 reife Mango, 350 g Naturjoghurt, 200 ml Kokosmilch, 2–3 EL Zucker, 2–3 EL Kokosraspeln  
Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

## SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

**Grundrezept**

600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden. Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

**Erdbeersorbet**

500 g Erdbeeren, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Eiweiß, 4–5 EL Zucker, 200 ml Apfelsaft  
Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

**Campari-Orangen-Sorbet**

650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack  
In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

**Cassis-Sorbet**

650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 100 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß  
Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

**Holunderblütensorbet**

600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß  
Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schüteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

**Champagner-Basilikum-Sorbet**

1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch

ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.

TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

## PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

**Apfel-Calvados-Parfait**

400 g Apfel, 1 Zitrone, 3,5 EL Calvados, 1 Ei, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 300 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1–2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben.

Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

**Praliné-Parfait**

75 g Zucker, 100 ml Wasser, 3 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1–2 Msp. geriebene Orangenschale, 100 g Kuvertüre, 80 g Nougat, 2–3 EL Kakaolikör oder Rum, 330 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.



Sie können Zucker durch Stevia ersetzen. Bitte ersetzen Sie dann immer ca. 1/10 des angegebenen Zuckergewichtes durch Stevia (also z. B. statt 100 g Zucker verwenden Sie 10 g Stevia).

Einige Rezeptvorschläge haben wir hier für Sie erstellt. Bitte beachten Sie jedoch, dass Schokoladen-Eis nicht hergestellt werden kann, da hierbei Fett und Zucker aus der Tafelschokolade kommen. Ebenso lässt sich Vanille-Eis nicht herstellen, da hier der Zucker als unverzichtbarer Geschmacksträger fungiert.



**Verwenden Sie nur sehr frische Eier.**

**Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder ange-tautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.**

### Kiwi-Eis

10 reife Kiwis, 20 g Stevia, 4 EL Apfelmus, 500 ml Apfelsaft, 4 Stk. Eiweiß, 2 EL Zitronensaft

Kiwis schälen, in Stücke schneiden und in einen hohen Becher geben. Stevia, Apfelmus und Apfelsaft zugeben. Mit dem Mixstab pürieren. Eiweiß und Zitronensaft cremig schlagen und mit der Kiwi-Masse mischen. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

### Sauerkirsch-Sorbet

500 g Sauerkirschen (aus dem Glas, abgetropft), 2 EL Zitronensaft, 10 g Stevia, 500 ml Apfelsaft, 2 Pckg. kalt lösliche Gelatine

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

### Geeiste Tomatencreme

(als Vorspeise oder Zwischengang an heißen Tagen)

250 ml Tomatensaft, 250 ml Tomatenpüree (Fertigprodukt), 400 g saure Sahne, 200 g süße Sahne, 1 EL Salz, 4 Prisen Stevia, 4 EL Zitronensaft, 1 EL sehr fein gehackte Petersilie, 1 EL gehackten Schnittlauch, 2 Pckg. kalt lösliche Gelatine, schwarzer Pfeffer und Tabasco nach Geschmack

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Sie können der Tomatencreme auch zwischen 1 EL und 2 EL (je nach zubereiteter Menge) Balsamico-Essig und fein gehackte Basilikumblätter zugeben. Lassen Sie dann bitte Tabasco, Petersilie und Schnittlauch weg.

### Gurken-Eis

2 Salatgurken, 4 EL Zitronensaft, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Olivenöl, 2 Pckg. Gewürzmischung „Dill“ für Gurkensalat (oder 4 EL sehr fein gehackter Dill), 6 g Stevia, 2 Pckg. kalt lösliche Gelatine, 4 Eiweiß, Salz und Pfeffer nach persönlichem Geschmack  
Gurke schälen, halbieren, Kerne heraus-schaben, grob würfeln und in einen hohen Becher füllen. Mit dem Mixstab pürieren. Alle weiteren Zutaten, außer das Eiweiß, zugeben und mixen. Eiweiß mit einer Prise Salz cremig schlagen und mit dem Schneebe-sen unter das Gurkenpüree heben. In die Eismaschine füllen und ca. 30 bis 40 Minuten gefrieren lassen.

### Buttermilch-Eis

400 ml Buttermilch, 200 ml Milch, 200 ml Sahne, 4 Eigelb, 20 g Stevia, 1 TL Zitronenabrieb

### Zubereitungsvariante 1

Bitte wählen Sie diese schnelle Zubereitungsvariante nur, wenn Sie sicher sind, sehr frische Eier zu verwenden.

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

### Zubereitungsvariante 2

Eigelb und Stevia im Wasserbad schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen und unter die Eicreme rühren, abkühlen lassen. Am besten bereiten Sie diese Mischung am Vortag zu. Wenn die Eicreme komplett abgekühlt ist, mischen Sie die Buttermilch unter (bitte nicht vorher untermischen, da die Buttermilch sonst gerinnt). In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

### Erdbeer-Eis

500 g Erdbeeren, 20 g Stevia, 200 ml Milch, 200 ml Sahne, 2 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in einen hohen Becher füllen und mit dem Mixstab pürieren. In die Eismaschine füllen und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Tipp: Fügen Sie entweder 1 bis 2 EL Balsamico oder 1 bis 2 EL sehr fein zerkleinerte frische Minz- oder Basilikumblätter zu.

Statt Erdbeeren können Sie auch Heidel- oder Himbeeren verwenden.