



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



FD 500
Food Designer

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Geräterückseite: Anschlussbuchse für Anschlussstecker	Back side of appliance: Connection port for connector plug
3	Taste für Start/Stop	Start/Stop button
4	Einfüllbehälter	Filling funnel
5	Gewinde zur Aufnahme der Düsen	Thread for mounting the nozzles
6	Deckel für Einfüllbehälter	Lid for filling funnel
7	Schutzkappe	Protective cap
8	2 Düsen (für kleine und große Geleerperlen)	2 nozzles (for small and big pearls)
9	Steckernetzteil mit Netzkabel	Plug-in power supply unit with power cord
10	Geräteseitiger Anschlussstecker	Connector plug on appliance side
	Ohne Abbildung	Without depiction
	Starter-Set (je nach Ausführung im Lieferumfang enthalten) bestehend aus:	Starter-set (included in the scope of supply, depending on model type) consisting of:
	1 Packung Gelierstärke (Natriumalginat)	1 pack of gelling starch (sodium alginate)
	1 Packung Geliersalz (Kalziumchlorid)	1 pack of gelling salt (calcium chloride)
	1 Packung Säureregulator (Natriumcitrat)	1 pack of acidity regulator (sodium citrate)

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	4	Introduction	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	20
Technische Daten	4	Technical data	20
Lieferumfang.....	4	Scope of supply	20
Verpackungsmaterial	4	Packing material	20
Entsorgungshinweis.....	4	Disposal/recycling	20
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	21
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5	General safety advices	21
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes.....	6	Safety advices for using the appliance	22
Sicherheitshinweise zum Arbeiten mit Geliersalz ...	6	Safety advices for working with gelling salt.....	22
Vor dem ersten Gebrauch	7	Prior to initial use	22
Inbetriebnahme des Gerätes	7	Operating the appliance	23
Wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.....	7	Important notes for operating the appliance ...	23
Auswahl der richtigen Düse	7	Selection of the appropriate nozzle.....	23
Gerät zur Benutzung vorbereiten	7	Preparing the appliance for use	23
Gerät an das Stromnetz anschließen.....	7	Connecting the appliance to the power supply.....	23
Herstellung von Geleeperlen – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung	8	How to create jelly pearls – a step-by-step guide	24
Zubereitung der Geliernasse.....	8	Preparing the gelling starch solution	24
Geliernasse in den Einfüllbehälter füllen.....	8	Pouring the gelling preparation into the filling funnel.....	24
Vorbereitung des Geliervades	8	Preparing the gelling bath.....	24
Geleeperlen herstellen	9	Creating jelly pearls	25
Geleeperlen aus dem Geliervad entnehmen	9	Taking jelly pearls out of the gelling bath	25
Geleeperlen im klaren Wasser spülen.....	9	Rinsing jelly pearls in clear water.....	25
Reinigung und Pflege	10	Cleaning and maintenance	26
Wissenswertes	11	Interesting facts	27
Die Zutaten	11	The ingredients	27
Starter-Set	11	Starter-set	27
Gelierstärke.....	11	Gelling starch.....	27
Geliersalz	11	Gelling salt.....	27
Säureregulator	11	Acidity regulator	27
Konsistenz & Mischverhältnis.....	12	Consistency & mixing ratio	28
Nachkauf der Zutaten	12	Subsequent purchase of ingredients	28
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	12	Troubleshooting	28
Rezepte	14	Recipes	30
Service und Garantie	36		
GB Instruction manual	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen und Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Herstellung von Geleeperlen aus verschiedenen Lebensmitteln bestimmt und ausschließlich mit den vom Hersteller empfohlenen Zutaten zu betreiben. Das Gerät ist ausschließlich mit dem im Lieferumfang befindlichen Netzteil PS06H050K1000ED zu betreiben. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Netzteil:

Eingang: 100 – 240 V~ 50/60 Hz 0,25 A
 Ausgang: 5 V === 1 A
 Schutzklasse: II

Gerät:

Nennspannung/Leistung: 5 V === 1 A
 Schutzklasse: III
 Max. Füllmenge: 200 ml

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können einen elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen und/oder Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Stromnetz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen. Nur mit Originalzubehör verwenden!
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen bzw. den Anschlussstecker vom Gerät abzunehmen, ziehen Sie nur am Steckernetzteil bzw. am Anschlussstecker, niemals am Netzkabel.
- Tauchen Sie Gerät, Steckernetzteil, Netzkabel und Anschlussstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, Steckernetzteil oder Netzkabel beschädigt, sofort das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Steckernetzteil aus der Steckdose!

Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Das Gerät nicht im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben!
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung immer das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen!
- Ausschließlich die originalen Zubehörteile benutzen!
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!

Sicherheitshinweise zum Arbeiten mit Geliertsalz (Kalziumchlorid)



Achtung Verletzungsgefahr!

- Das Geliertsalz kann, so wie andere Salze, zum Beispiel herkömmliches Kochsalz, schwere Augenreizung verursachen!
- Bei Kontakt mit den Augen diese umgehend einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen, dann weiter ausspülen!

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie die Verpackungsfolie. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Inbetriebnahme des Gerätes



Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 5 Minuten ausgelegt. Danach muss das Gerät für mindestens 5 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann die Pumpe Schaden nehmen!

Wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes

- Reinigen Sie Ihr Gerät **immer unmittelbar nach jedem Gebrauch** gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung. Andernfalls kann das Gerät verstopfen.
- Befolgen Sie diese Anleitung, um selbst geeignete Rezepte mit den unterschiedlichsten Zutaten zu kreieren.
- **Das Gerät niemals unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.**
- Füllen Sie **niemals** das Geliersalz oder ein anderes kalziumhaltiges Produkt in den Einfüllbehälter, da es bei Berührung mit Gelierstärke zu einer Gelbildung im Geräteinneren kommen kann. Infolgedessen kann das Gerät verstopfen und nicht mehr funktionieren.
- Das Gerät nicht in das Gelierbad fallen lassen. In diesem Fall die Schutzkappe sowie die Düse abnehmen und diese unter klarem Wasser gründlich waschen. Reinigen Sie das Gehäuse sorgfältig, indem Sie es mit einem feuchten, fusselfreien Tuch abwischen, trocknen Sie gegebenenfalls nach.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** ohne die Schutzkappe, denn diese schützt die Düse vor dem Kontakt mit Kalziumchlorid. Zudem kann das Gerät bequem auf der Schutzkappe abgestellt werden, ohne dass die Düse Kontakt zum Tisch, Arbeitsplatte etc. hat.

Auswahl der richtigen Düse

- Die einzelnen Zutaten, deren Konsistenz und Ihr persönlicher Geschmack entscheiden darüber, wie groß die Geleeperlen sein sollen. Nehmen Sie unsere Empfehlungen bitte als Basis und probieren Sie selbst bis Sie die jeweils individuell passende Größe gefunden haben.

Düse	Anwendungsempfehlung
klein	• Für ca. 3 mm kleine Geleeperlen z.B. aus klaren Säften, Sirups, Tee, Kaffee und geschmacklich sehr intensiven Zutaten wie Gewürzsoßen.
groß	• Für ca. 5 mm große Geleeperlen, geeignet auch für sehr fein pürierte Zutaten sowie Nektar, Obst- oder Gemüsemark-Kreationen.

Gerät zur Benutzung vorbereiten

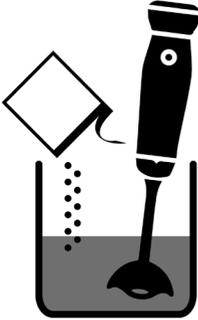
- Reinigen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile (siehe unter „Reinigung und Pflege“).
- Nehmen Sie die Schutzkappe auf der Unterseite des Gerätes ab.
- Wählen Sie eine der beiden Düsen aus (siehe unter „Auswahl der richtigen Düse“).
- Schrauben Sie die ausgewählte Düse in das Gewinde unten am Gerät fest ein.
- Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf der Unterseite des Gerätes auf.

Gerät an das Stromnetz anschließen

- Anschlussstecker in die Anschlussbuchse auf der Geräterückseite stecken.
- Steckernetzteil in eine ausreichend abgesicherte Steckdose stecken.

Herstellung von Geleeperlen – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung

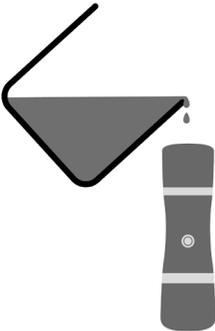
Zubereitung der Gelierrmasse



- Üblicherweise müssen 2 g Gelierstärke in 250 ml der zu gelierenden Flüssigkeit aufgelöst werden, hierzu muss die Masse verrührt bzw. gemixt werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Stabmixers. Versuchen Sie stets so wenig Luft wie möglich unterzuheben.
- Lassen Sie die Gelierrmasse so lange ruhen, bis die eventuell entstandenen Luftbläschen entweichen konnten. Bei einigen Rezepturen kann dies durchaus mehrere Stunden dauern. Es kann sich auch eine Schaumkrone bilden, die abgeschöpft und nicht verwendet werden sollte, da sich der Schaum nicht gelieren lässt.

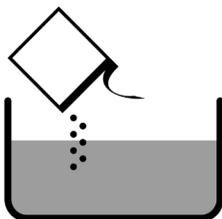
HINWEIS: Zu viele Luftblasen in der Gelierrmasse führen beim Eintropfen in das Gelierbad zum Zerfließen der Tropfen. Oft bilden sich dadurch keine formschönen Geleeperlen, sondern meist längliche oder gar abstrakte Formen, die dann nicht wie gewünscht zu Boden sinken, sondern aufschwimmen. Ist die Gelierrmasse hingegen zu fest, können die Luftbläschen nicht entweichen, das Verdünnen des Gelees mit etwas Wasser ist dann ratsam.

Gelierrmasse in den Einfüllbehälter füllen



- Nehmen Sie den Deckel von der Oberseite des Gerätes ab.
- Füllen Sie die vorbereitete Gelierrmasse in den Einfüllbehälter auf der Oberseite des Gerätes. Achten Sie dabei auf die maximale Füllmenge von 200 ml!
- Setzen Sie anschließend wieder den Deckel auf der Oberseite des Gerätes auf.

Vorbereitung des Gelierbades

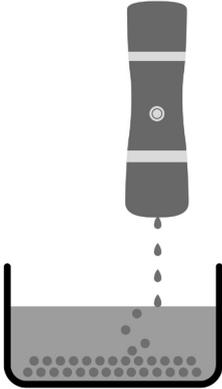


- Bereiten Sie separat ein Gelierbad in einem ausreichend großen Gefäß vor, indem Sie ca. 4,5 g Gelierrsalz in 500 ml (entmineralisiertem) Wasser auflösen. Das Auflösen kann durch Umrühren beschleunigt werden.

HINWEIS: Das Wasser sollte kühl sein oder Raumtemperatur aufweisen. Besonders hartes Wasser kann sich negativ auf den Gelierprozess auswirken, es kann daher nötig sein, statt Leitungswasser handelsübliches entmineralisiertes (destilliertes) Wasser zu verwenden.

- Sobald sich das Gelierrsalz komplett aufgelöst hat, ist das Gelierbad fertig.

Geleeperlen herstellen

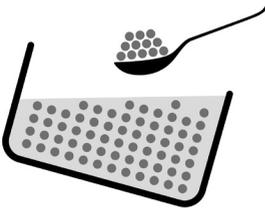


- Halten Sie das Gerät stets senkrecht und in einer Höhe von ca. 10 cm über dem Gelierbad.
- Zum Starten drücken Sie die Taste „Start/Stop“ und halten Sie diese während des Betriebs gedrückt.
- Bewegen Sie die Düse des Gerätes leicht kreisend über dem Gelierbad.
- Nach wenigen Sekunden fallen die ersten Tropfen in das Gelierbad. Es bildet sich um jeden Tropfen eine dünne Haut, gleichzeitig formt sich jeder Tropfen zu einer Geleeperle.

HINWEIS: Erst während des Fallens bildet sich die Tropfenform aus. Je nach Konsistenz der Geliernasse kann es sehr hilfreich sein, das Gerät deutlich höher (z.B. 30 cm oder 40 cm) über dem Gelierbad zu betreiben.

- Zum Stoppen des Gerätes die Taste „Start/Stop“ loslassen.

Geleeperlen aus dem Gelierbad entnehmen



- Lassen Sie die entstehenden Geleeperlen für ca. 1 Minute im Gelierbad ruhen.
- Nach der Ruhephase entnehmen Sie die Geleeperlen mit einem Löffel oder einem feinen Sieb.

HINWEIS: Zerfließen die Geleeperlen gleich wieder, sollten sie länger im Gelierbad verbleiben. Hilft auch dies nicht, muss der Geliernasse mehr Geliernstärke zugegeben werden und/oder dem Gelierbad noch etwas mehr Geliernsalz.

Ist eine Geleeperle zu lange dem Gelierbad ausgesetzt, kann sie vollständig durchgelieren und eine gummiartige Konsistenz annehmen. Zudem fällt dann auch die leicht salzige Note des Gelierbads stärker aus. Eine zu kurze Einwirkzeit kann dazu führen, dass die Membran der Geleeperlen zu dünn bleibt und die Perlen ihre Form verlieren.

Geleeperlen in klarem Wasser spülen



- Anschließend die Geleeperlen vorsichtig durch klares und kühles Wasser schwenken oder im Sieb abspülen. Dies vermindert den leicht salzigen Beigeschmack.



Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer das Steckernetzteil aus der Steckdose ziehen!**
- **Tauchen Sie Gerät, Steckernetzteil, Netzkabel und Anschlussstecker zum Reinigen nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Vor jeder Reinigung muss der Einfüllbehälter des Gerätes entleert werden!**

WICHTIG: Der Reinigungsvorgang dauert ca. 1 Minute und muss nach jedem Gebrauch durchgeführt werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung des Gerätes verlängert die Lebensdauer.

1. Nehmen Sie den Deckel des Einfüllbehälters ab.
2. Entfernen Sie mit Spülmittel versetztem, warmem Wasser und einem Schwamm bzw. Spültuch die überschüssige Geliermasse aus dem Einfüllbehälter.
3. Gießen Sie mit etwas Spülmittel versetztes, warmes Wasser in den Einfüllbehälter, schalten Sie das Gerät ein und lassen es solange laufen, bis der Einfüllbehälter leer ist.
4. Danach wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser so lange, bis nur noch sauberes Wasser ohne Gelee- oder Spülmittelrückstände aus der Düse läuft.
5. Schrauben Sie nun die Düse ab und reinigen Sie diese sowie das Auslassgewinde separat mit einer weichen Bürste, etwas Wasser und Spülmittel.
6. Um die Außenseite des Gerätes zu säubern, verwenden Sie ein feuchtes, fusselfreies Tuch und trocknen Sie ggf. nach.
7. Vor erneuter Benutzung müssen alle Teile komplett trocken sein.

HINWEIS: Nach längerer Nichtbenutzung oder falls eine extrem klebrige oder duftende Geliermasse verwendet wurde, kann das Gerät auch mit einer hochprozentigen, reinen Alkohollösung (klare Spirituosen wie Wodka und Korn) oder einer Lösung aus verdünnter Essigessenz durchgespült werden. Vermischen Sie hierzu 1 TL des Alkohols oder der Essigessenz mit 2 TL Wasser und verfahren Sie wie in Punkt 3 und 4 angegeben.

- **Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- **Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet und nicht wasserdicht!**
- **Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände im Gerät zurückbleiben!**

Wissenswertes

Die Herstellung von Geleeperlen aus Flüssigkeiten mithilfe der Sphärisierungstechnik ist bereits seit den 1950er-Jahren möglich. Bis zur Erfindung des PERLINOs war dies jedoch eine mühsame und zeitaufwändige Aufgabe.

Die Technik des Gerätes funktioniert **ausschließlich bei Flüssigkeiten**. Wenn Sie feste Zutaten wie z.B. Gewürze verwenden, stellen Sie sicher, dass diese sehr fein gemahlen oder püriert sind und so gut wie möglich gesiebt wurden, bevor Sie mit der Zugabe der Gelierstärke fortfahren.

- **Grundidee:** Das Gerät ist ideal, um bequem und schnell viele geleeartige Perlen zu kreieren, welche im Mund aufplatzen und so ihren Geschmack entfalten.
- **Prinzip:** Wird eine flüssige Speise mit Gelierstärke versehen und in ein Gelierbad getropft, reagieren die Bestandteile miteinander und bilden eine dünne Membran. Aus den Tröpfchen entstehen binnen Sekunden geleeartige Perlen.
- **Servieren und Aufbewahren:** Für den optimalen Explosions-Effekt im Mund servieren Sie die Geleeperlen innerhalb von 15 Minuten. Zur kurzzeitigen Lagerung bewahren Sie die Perlen vor dem Anrichten gekühlt in einem Behälter mit Deckel auf. Je nach Rezeptur können die Geleeperlen mal eine halbe Stunde, mal aber auch mehrere Stunden ihre Form behalten. Üblicherweise verlieren die Geleeperlen aber mit zunehmender Lagerungsdauer an Volumen und geben hierbei die im Inneren gespeicherte Flüssigkeit wieder ab.

Die Zutaten

Starter-Set (je nach Ausführung im Lieferumfang enthalten)

Das Starter-Set enthält drei Zutaten: Gelierstärke, Geliersalz und Säureregulator:

- **Gelierstärke:** Die Gelierstärke ist ein Verdickungsmittel (Natriumalginat), das der Flüssigkeit, aus welcher dann die Geleeperlen entstehen sollen, **immer** hinzugefügt wird, damit diese gelieren kann.
- **Geliersalz:** Das **Geliersalz** (Kalziumchlorid) wird **immer** in dem Wasserbad aufgelöst, in das Sie die Gelierrasse tröpfeln lassen.
- **Säureregulator:** Gelierrmassen mit sauren Zutaten wie Zitrusfruchtsäfte oder Essig erfordern die Zugabe eines Säureregulators. Der **Säureregulator** (Natriumcitrat) wird bei sauren Zutaten stets in Verbindung mit der Gelierstärke verwendet, um dieser die richtige Konsistenz geben zu können. Je saurer eine Zutat, desto mehr Säureregulator muss zugegeben werden. Meist genügt aber schon eine Messerspitze. Mehr Säureregulator als Gelierstärke ist nur bei grenzwertigen Rezepturen nötig.
ACHTUNG: Der Säureregulator hat einen säuerlich-salzigen Geschmack, sodass nicht mehr als nötig hinzugefügt werden sollte, um den Geschmack der Geleeperlen nicht zu beeinträchtigen.

Konsistenz und Mischverhältnis

- Das Gelierbad muss **immer** dem Mischverhältnis von 4,5 g Geliersalz auf 500 ml Wasser entsprechen. Lösen Sie das Geliersalz vollständig auf, indem Sie es mit einem Löffel oder Quirl in kreisenden Bewegungen unter das Wasser mischen. Das Gelierbad kann sich durchaus schnell einfärben, entsprechend der Farbe der Geliermasse, das ist ganz normal. Nach und nach verliert das Gelierbad an Gelierfähigkeit, dann ist es ratsam, ein neues Gelierbad anzusetzen. Je nach Rezeptur kann dies ab etwa 500 g an Geliermasse geschehen, aber auch erst später, ein prüfender Blick auf die Gelierung der Tropfen ist immer nützlich.
- Vor Beginn muss die Konsistenz der Zutaten beurteilt werden. Damit eine Geliermasse gelingt, muss genügend Flüssigkeit (Wasser) vorhanden sein, an welche sich die Gelierstärke binden kann. Wir empfehlen, mit 2 g Gelierstärke zu beginnen, unabhängig von den Zutaten oder ihrer Zutatenmischung. Fügen Sie die Gelierstärke langsam, unter ständigem Rühren bzw. Mixen hinzu. Die Mischung sollte zügig eindicken. Ziel ist stets eine honigartige, zähcremige Konsistenz wie bei Zuckerrübensaft.
- Sehr **zähflüssige** Zutaten (z.B. Schokoladensirup) müssen zunächst gleichmäßig mit Wasser verdünnt werden (Verhältnis ca. 1:1), bevor die Gelierstärke untergemischt wird.
- Hat die Zutat eine **Grenadine-ähnliche Konsistenz**, empfehlen wir ein Mischverhältnis von ca. 1:1 bis ca. 2:1 – also z. B. 125 g Grenadine und 125 g Wasser oder 160 g Grenadine und etwa 80 g Wasser.
- Ist eine Zutat **sehr flüssig** und weist bereits einen hohen Wassergehalt auf, wie zum Beispiel ein Erfrischungsgetränk oder Fruchtsaft aus Konzentrat, kann durchaus gänzlich auf die Zugabe von Wasser verzichtet werden.

Nachkauf der Zutaten (Gelierstärke, Geliersalz und Säureregulator)

Die Zutaten erhalten Sie im einschlägigen Fachhandel oder über Internet-Händler, die auf Zutaten für die Molekularküche spezialisiert sind. **Bitte beachten:** je nach Qualität der Zutaten kann deren Dosierung variieren. Unsere Rezepte basieren auf den Produkten von www.wuerzteufel.de.

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler oder Problem	Ursache und Behebung
<i>Die Geleeperlen zerlaufen beim Eintropfen in das Gelierbad oder lassen sich nicht aus dem Gelierbad entnehmen ohne dabei zu zerlaufen.</i>	<p>a) Die Geliermasse ist nicht optimal.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fügen Sie der Geliermasse etwas Gelierstärke hinzu (einfach mit einer Messerspitze beginnen und dann langsam ans Optimum herantasten).• Fügen Sie der Geliermasse etwas Säureregulator hinzu. <p>b) Das Gelierbad ist nicht optimal.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fügen Sie dem Gelierbad etwas mehr Geliersalz zu.• Wenn das Gelierbad schon intensiv genutzt wurde, ist es ratsam, ein neues Gelierbad anzusetzen. <p>c) Im Gelee befinden sich zu viele Luftblasen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Geliermasse länger ruhen lassen, damit Luftblasen entweichen können.

<p><i>Das Ergebnis ist eher nudelförmig, spritzt oder fließt nur schlecht durch das Gerät.</i></p>	<p>Die Geliermasse ist zu dickflüssig.</p> <p>a) Geliermasse enthält zu viel Gelierstärke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdünnen Sie die Geliermasse mit Wasser. • Vergrößern Sie die Einfalldistanz der Topfen zum Gelierbad. <p>b) Geliermasse besteht aus sauren Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie Säureregulator hinzu. Lösen Sie ca. 1g in möglichst wenig Wasser auf und mixen Sie es in die Geliermasse. Vorgang wiederholen bis die erforderliche Konsistenz erreicht wurde. <p>ACHTUNG: Säureregulator hat einen säuerlich-salzigen Geschmack, sodass Sie nicht mehr als nötig hinzufügen sollten.</p> <p>c) Geliermasse ist zu luftig, spritzt daher heraus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geliermasse länger ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
<p><i>Die Geleeperlen haben einen salzigen Beigeschmack.</i></p>	<p>Durch das Gelierbad erhalten die Geleeperlen stets eine leicht salzige Note.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geleeperlen vorsichtig durch kaltes, klares Wasser schwenken. • Geleeperlen nicht länger als nötig im Gelierbad belassen.
<p><i>Gerät hat keine Funktion.</i></p>	<p>Gerät bekommt keinen Strom.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose und der Anschlussstecker richtig im Gerät steckt. • Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen. • Kontrollieren Sie, ob Netzkabel oder Steckernetzteil beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen!
<p><i>Laute Geräusche während des Betriebs.</i></p>	<p>Schlauch im Inneren des Gerätes ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben und lösen Sie dadurch die Verstopfung. • Die Pumpe hat einen Defekt erlitten, bitte kontaktieren Sie hierzu unseren Kundendienst.
<p><i>Das Gerät lässt sich einschalten, funktioniert aber nicht, es kommen gar keine Tropfen aus der Düse.</i></p>	<p>Die Geliermasse ist zu dickflüssig.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben. <p>Der Schlauch ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siehe oben.

Rezepte

Jeder Vorschlag beruht auf einem Basisrezept mit individuellen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten. Je nach verwendeten Zutaten (abhängig von Hersteller und Frischeszustand) kann das ideal passende Ergebnis abweichen – das ist ganz normal und den Fertigungs- und Messtoleranzen geschuldet. Klappt ein Rezept nicht beim ersten Mal, ist es stets sinnvoll, einen zweiten Versuch zu wagen.

Wichtiger Hinweis zu den Gewichts- und Mengenangaben: Die beste und komfortabelste Dosierung ermöglicht eine Feinwaage. Ist diese nicht zur Hand, können als Faustregel folgende Angaben verwendet werden:

- Ein gestrichener Teelöffel Gelierstärke entspricht durchschnittlich 1,5 bis 2,0 g.
- Ein stark gehäufter Teelöffel etwa 4 bis 5 g.
- Ein gehäufter Teelöffel Geliertsalz und Säureregulator entsprechen durchschnittlich 5 bis 6 g.

FRUCHTIGE KREATIONEN – fruchtig-frische Perlen zum Verfeinern von Desserts, Getränken und Salaten

Erdbeer-Perlen

Dieses Rezept kann bei jeder Art von Sirup angewendet werden und eignet sich hervorragend zum Garnieren von Kuchen, Eis, Crêpes und für vieles mehr!

Zutaten: 150 ml Wasser, 100 g Erdbeersirup (oder andere Geschmacksrichtung), 2 g (Puder)Zucker, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliertsalz, 500 ml Wasser

1. 150 ml Wasser mit Erdbeersirup vermischen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliertsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Orangen-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 100 ml Wasser, 150 ml Orangensaft, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliertsalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 100 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Orangensaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliertsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Johannisbeer-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 125 ml kaltes Wasser, 125 ml Johannisbeersaft, 5 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Johannisbeersaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Tomaten-Perlen

Serviervorschlag: Für eine köstliche Vorspeise füllen Sie frische Basilikumblätter mit den Tomatenperlen, geben Sie Salz und Pfeffer hinzu, träufeln Sie Olivenöl darüber und servieren Sie die gefüllten Blätter auf Mozarellascheiben!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 50 ml kaltes Wasser, 200 ml frischer Tomatensaft, 2 g Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 50 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Tomatensaft langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

DESSERT PERLEN – Perfekt zum Verfeinern und Garnieren von Süßspeisen

Kaffee-Perlen

Serviervorschlag: Kaffee-Perlen können auf Kuchen, Eis oder sogar Cocktails serviert werden! Dieses Rezept kann auf alle Getränke angewendet werden, die keine Milch- oder kalziumhaltigen Komponenten enthalten.

Zutaten: 200 ml kalter Kaffee, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Kaffee erkalten lassen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf den Kaffee streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

3. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Kokos-Perlen

Zutaten: 200 ml kaltes Wasser, 50 g Kokosraspeln, 3 g Zucker, 2 g Geliernstärke.

Für das Geliernbad: 4,5 g Geliernsalz, 500 ml Wasser

Tipp: Alternativ zu Kokosraspeln kann auch 200 ml Kokosnussmilch (aus der Dose) vermengt mit 100 ml Wasser (Mischverhältnis 2:1) verwendet werden.

1. Kokosraspeln sehr fein mahlen.
2. Kokospulver, Zucker und Geliernstärke miteinander vermengen, langsam auf die 200 ml Wasser streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Honig-Olivenöl-Perlen

Zutaten: 1 g Säureregulator, 125 ml Olivenöl, 125 ml warmes Wasser, 10 g Honig, 5 g (Puder)Zucker, 3 g Geliernstärke.

Für das Geliernbad: 4,5 g Geliernsalz, 500 ml Wasser

1. Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Olivenöl und Honig langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Geliernstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliernsalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Geliernbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

KREATIONEN FÜR DEFTIGE SPEISEN – Ideal zum Verfeinern von Hauptspeisen, Salaten und Snacks

Schnittlauch-Perlen

Serviervorschlag: Hervorragend geeignet zum Verfeinern von Suppen, Chili oder auch zu Käse und Crackern!

Zutaten: 250 ml kaltes Wasser, 20 g Schnittlauch sehr fein gehackt, 1 g Salz, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. 250 ml Wasser, Salz und Schnittlauch in einen Mixer geben und ca. 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mixen.
2. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
4. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
5. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
7. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Balsamico-Perlen

Serviervorschlag: Eine aufregende Alternative zu herkömmlichem Salatdressing!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 175 ml kaltes Wasser, 75 g Balsamico-Essig, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 175 ml Wasser vollständig auflösen
2. Balsamico-Essig langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Avocado-Perlen

Serviervorschlag: Servieren Sie diese Perlen zu Tacos oder als aufregende Variante von Guacamole zu Appetizern aller Art!

Zutaten: 2 g Säureregulator, 125 ml kaltes Wasser, 1 Avocado für ca. 125 g Avocado-Püree, 1 TL Zitronensaft, 3 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Avocado schälen, entkernen und fein pürieren.
3. Avocadopüree und Zitronensaft langsam zu der davor hergestellten Flüssigkeit hinzufügen, währenddessen weiter mixen.

4. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
5. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
6. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
7. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
9. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Minze-Perlen

Serviervorschlag: Peppen Sie Ihren Mojito oder Ihren Lieblingscocktail mit diesen köstlich erfrischenden Minze-Perlen auf! Auch auf gebratenem Lamm sind diese Perlen ein wahres Geschmackserlebnis!

Zutaten: 2 g Säureregulator, 200 ml kaltes Wasser, 10 g (ca. 30 Blätter) Minze, 50 ml Zuckersirup, 3 g (Puder)Zucker, 2 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 200 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Minze hinzugeben und ca. 20 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mixen.
3. Zuckersirup langsam hinzufügen, währenddessen weiter mixen.
4. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
5. Geliermasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
6. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
7. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
8. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.
9. Geleerperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

AUSSERGEWÖHNLICHE KREATIONEN

Soja-Soße-Perlen

Serviervorschlag: Ein echter Hingucker auf Sushi!

Zutaten: 4 g Säureregulator, 150 ml kaltes Wasser, 50 ml Soja-Soße, 3 g Gelierstärke.
Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 150 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Soja-Soße langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliermasse am besten über Nacht gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliermasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliermasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleerperlen für ca. 1 Minute ruhen.

8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Curry-Ketchup-Perlen

Serviervorschlag: Servieren Sie diese Perlen zu Pommes, Würstchen und Gebrühtem!

Zutaten: 3 g Säureregulator, 125 ml lauwarmes Wasser, 125 ml Ketchup, 1 EL Currypulver, 2 g (Puder)Zucker, 2 g Salz, 3 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Den Säureregulator in 125 ml Wasser vollständig auflösen.
2. Ketchup und Currypulver langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.
3. Zucker und Gelierstärke miteinander vermengen, langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleeperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Energie-Perlen

Zutaten: 3 g Säureregulator, 250 ml Energy-Drink nach Wahl, 2 g Gelierstärke.

Für das Gelierbad: 4,5 g Geliersalz, 500 ml Wasser

1. Energy-Drink in einer Schüssel 24 Stunden offen und gekühlt stehen lassen, bis die Kohlensäure komplett entwichen ist (zur Beschleunigung des Vorgangs kann der Energy-Drink ruhig auch kräftig gerührt werden)
2. Den Säureregulator vollständig im Energy-Drink auflösen.
3. Gelierstärke langsam auf die Flüssigkeit streuen und mixen bis sich das Pulver in der Flüssigkeit aufgelöst hat und keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
4. Geliernasse mind. 30 Minuten (ggf. länger) gekühlt ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können.
5. Lösen Sie das Geliersalz in 500 ml Wasser auf, indem Sie es ca. 30 Sekunden lang mit einem Löffel einrühren.
6. Geliernasse durch ein feines Sieb streichen und in den *PERLINO* gießen.
7. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am *PERLINO* und lassen Sie die Geliernasse in das Gelierbad tropfen. Lassen Sie die Geleeperlen für ca. 1 Minute ruhen.
8. Geleeperlen absieben, in eine Schüssel mit frischem Wasser geben, mit Sieb abschöpfen, vorsichtig abtropfen lassen und servieren!

Introduction



We are pleased you decided in favour of this innovative appliance and like to thank you for your confidence. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much!

Intended use

The appliance is designed to produce jelly pearls from different foods and should only be used with ingredients recommended by the manufacturer. The device must only be operated with the included PS06H050K1000ED power supply unit. Any other use or modification of the appliance is not intended and is considered as improper use. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

Technical data

Only connect the appliance to a power socket installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Power supply unit:

Input: 100 – 240 V~ 50/60 Hz 0.25 A
 Output: 5 V === 1 A
 Protection class: II

Appliance:

Nominal Power: 5 V === 1 A
 Protection class: III
 Maximum filling quantity: 200 ml

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all accessory parts for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be disposed of in the intended collecting containers.



In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling center) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.



WARNING: Read all safety advices and instructions!
Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, bad injuries and/or burns!

General safety advices:

- Children from the age of 8 may operate the appliance, if they are supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance considering any risks resulting from it.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Always keep children under the age of 8 away from the appliance and the power cord. Children must not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Keep packing material like e. g. foil bags away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness. Do not operate it in case it has been dropped or shows visible damage. In these cases, disconnect the power supply and have the appliance checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can be entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- To disconnect the appliance or to remove the connector plug from the appliance, only pull the plugs and never the cords.
- Never immerse the appliance, plug-in power supply, power cord and connector plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, plug-in power supply, power cord or connector plug unplug the appliance immediately. Repairs must be carried out by authorized specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



For a safe switch-off, pull the plug-in power supply unit out of the socket after each use!

Thus, act with caution:

- Avoid any no-load operation and do not handle it with wet hands!
- Always unplug the plug-in power supply unit when not in use and before cleaning!
- Only use original accessories!
- Do not operate the appliance near sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
- Place the appliance beyond children's reach!

Safety advices for working with gelling salt (calcium chloride)



ATTENTION: Risk of injury!

- **The gelling salt, like any other salt (even like common table salt), can cause severe eye irritation!**
- **In case of contact with eyes, immediately rinse the eyes thoroughly with clear water for several minutes. If you wear contact lenses, remove them and continue to rinse your eyes!**

Prior to initial use

- Remove the packaging foil. For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more information, please refer to chapter "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance



The appliance is designed for a max. continuous operating time of 5 minutes. After this time, the appliance has to cool down for at least 5 minutes. If this is not observed, the pump might be damaged!

Important notes for handling the appliance

- **Always clean the appliance after each use** following our cleaning procedures – failure to do so can result in a clogged Food Designer.
- Follow these instructions to create your own recipes using a variety of ingredients.
- **Never wash the appliance under running water or in a dishwasher.**
- **Never** pour gelling salt or any product containing calcium into the filling funnel of your *PERLINO* – as it comes to gelling inside the appliance by getting in contact with gelling starch. As a result, the appliance may be clogged and may stop functioning.
- Do not drop the appliance into the gelling bath or any calcium chloride solution. In this case, remove the protective cap and the nozzle and wash them thoroughly under clean water. Carefully clean the housing by wiping it with a damp, lint-free cloth; wipe dry if necessary.
- **Do not operate the appliance without the protective cap**, as this protects the nozzle to get into contact with the gelling bath (consisting of calcium chloride). In addition, the appliance can be conveniently placed on the protective cap without the nozzle having contact with the table, worktop, etc.

Selection of the appropriate nozzle

- The individual ingredients, their consistency and your personal taste decide on how big the jelly pearls should be. Take our recommendations as a basis and try it yourself until you have found the individually fitting size.

Nozzle	Recommended use
small	<ul style="list-style-type: none">• For about 3 mm small jelly pearls e.g. made of juices, syrups, tea, coffee and intensively flavourful ingredients such as spicy sauces.
big	<ul style="list-style-type: none">• For about 5 mm jelly pearls, suitable for very finely puréed ingredients as well as nectar, fruit or vegetable creations.

Preparing the appliance for use

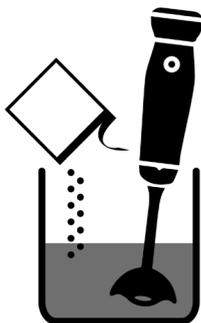
- For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more information, please refer to chapter "Cleaning and maintenance".
- Remove the protective cap from the bottom of the appliance.
- Select one of the two nozzles (see "Selection of the appropriate nozzle").
- Screw the selected nozzle firmly into the outlet thread at the bottom opening of the appliance.
- Put the protective cap onto the bottom of the appliance again.

Connecting the appliance to the power supply

- Insert the connector plug into the plug-in point on the back of the appliance.
- Connect the plug-in power supply with an adequately protected power socket.

How to create jelly pearls – a step-by-step guide

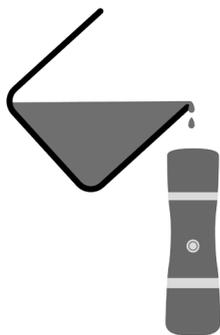
Preparing the gelling mixture



- In general: Dissolve 2 g of gelling starch into 250 ml of the liquid to be gelled. We recommend the use of a hand blender. Try to blend in as less air as possible.
- Leave the gelling mixture to rest until the air bubbles that may arise have dissolved. For some gelling mixtures, it may take several hours for the air bubbles to dissolve completely. During this time, some kind of foam may built-up which should be skimmed off and should not be used, because foam does not gel.

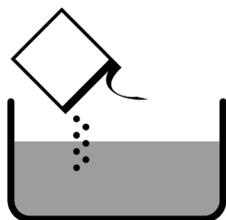
NOTE: Too many air bubbles in the gelling mixture will cause the drops to deliquesce when dripped into the gelling bath. Then it often happens that the jelly pearls are not properly shaped, but elongated or even abstract forms occur, that do not sink to the ground as desired but swim up. On the other hand, if the gelling mixture is too firm, the air bubbles cannot escape. In this case diluting the gelling mixture with a little water is advisable.

Pour the gelling mixture into the filling funnel



- Remove the lid from the top of the appliance.
- Pour the prepared gelling mixture into the filling funnel on the top of the appliance.
Pay attention to the maximum filling capacity of 200 ml!
- Then replace the lid onto the top of the appliance.

Preparing the gelling bath

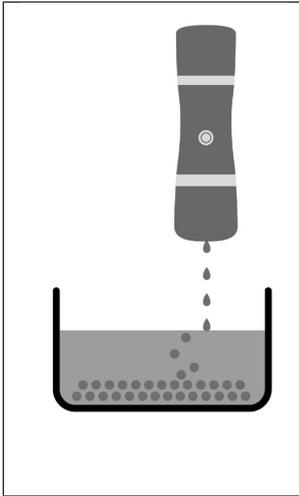


- Prepare a separate gelling bath in a sufficiently large container by dissolving about 4.5 g of gelling salt in 500 ml of demineralized water. You can accelerate the dissolution by stirring.

NOTE: The water should be cool or at room temperature. Especially hard water can have a negative effect on the gelling process, so it may be necessary to use commercially available demineralized (distilled) water instead of tap water.

- Once the gelling salt has completely dissolved, the gelling bath is ready.

Creating jelly pearls

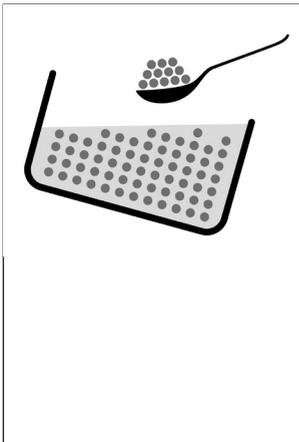


- Always hold the appliance vertically above the gelling bath from a height of at least 10 cm.
- Start by pressing the “ON/OFF” button and keep on pressing during operation.
- Move the nozzle of the appliance in a slightly circular motion above the gelling bath.
- After a few seconds, the first drops will drip into the gelling bath. A thin skin forms around each drop, at the same time the drops become jelly pearls.

NOTE: Only by falling into the gelling bath, the shape of drops is built. Depending on the consistency of the gelling mixture it could be helpful to operate the appliance much higher (e.g. 30 or 40 cm) above the gelling bath.

- To stop the appliance just release the “ON/OFF” button.

Taking jelly pearls out of the gelling bath

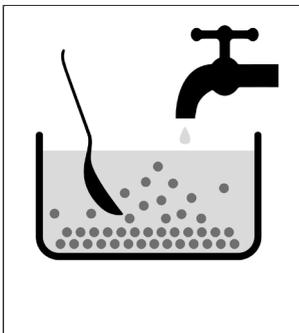


- Let the resulting jelly pearls rest in the gelling bath for about 1 minute.
- Then remove the jelly pearls with a spoon or a fine strainer.

NOTE: If the jelly pearls start melting immediately, they should rest in the gelling bath a little longer. If this does not help either, add more gelling starch to the gelling mixture and/or a little more gelling salt to the gelling bath.

If the jelly pearls rest in the gelling bath too long, they will eventually end up completely congealed and get a rubber-like consistency in addition to a more salty note. On the other hand, too short an exposition will cause the jelly pearls’ membrane to be too fragile and ultimately unable to keep its shape.

Rinsing the jelly pearls in clear water



- Then gently swirl the jelly pearls through clear and cool water or rinse in a strainer as this may reduce the slightly salty aftertaste.

Cleaning and maintenance



WARNING: Hazard of injury!

- **Always unplug the plug-in power supply unit from the socket before cleaning!**
- **Never immerse the appliance, power supply unit, power cord and connector plugs in water or clean them under running water!**
- **Empty the filling funnel of the appliance before each cleaning!**

NOTE: The cleaning procedure takes about 1 minute to perform and has to be done after each use. Properly cleaning the Food Designer after each use will extend its lifetime.

1. Take off the lid from the filling funnel.
2. Remove all excess gelling mixture from the filling funnel by using warm water mixed with dishwashing detergent and a sponge or dishcloth.
3. Pour warm water with some dishwashing detergent into the filling funnel, switch on the appliance and run the appliance until the filling funnel is empty.
4. Then repeat this process with clear water until only clean water without jelly or detergent residues runs out of the nozzle.
5. Unscrew the nozzle and clean it separately, as well as the outlet thread, using a soft brush, some water and dishwashing detergent.
6. To clean the outside of the appliance simply use a damp cloth and wipe it dry.
7. Before the next use, all parts must be completely dry.

NOTE: After a long period of non-use or if an extremely sticky or fragrant gelling mixture is used, the appliance can also be rinsed with an alcohol solution (like vodka) or a solution of diluted vinegar essence. To do this, mix 1 tsp. of the alcohol or vinegar essence with 1 tbsp. of water and proceed as indicated in point 3 and 4.

- **Never use abrasives, steel wool or sharp, scratching objects!**
- **Never treat the appliance with a steam cleaner!**
- **Never clean the appliance in a dishwasher!**
- **Not waterproof!**
- **Make sure that no cleaning agent residues remain in the appliance!**

Interesting facts

The process of turning liquids into jelly pearls through the spherification technique has been around since the 1950s. However, it was an extremely arduous, time-consuming and inconsistent task until the invention of the *PERLINO*.

The technique **works on liquids only**. So if you use solid ingredients such as spices, please ensure they are finely blended into a puree. Strain the puree well before adding the gelling-starch.

- **Basic idea:** The appliance is perfect for a quick and comfortable preparation of lots of jelly pearls that will liberate their flavours while bursting in your mouth!
- **Principle** – When gelling starch is added to a liquid and dripped into a gelling bath, the ingredients react with each other to form a thin gel membrane. Jelly-like pearls emerge from droplets within seconds.
- **Serving and preservation** – For an optimal burst-in-mouth effect, serve within 15 minutes. For short-term storage, keep the pearls refrigerated in a container with a lid before serving. Depending on the recipe, the jelly pearls can keep their shape for half an hour or even several hours. Usually, however, the jelly pearls lose their volume with increasing storage time and in the same process release water.

Ingredients

Starter Set (included in the scope of supply, depending on the model type)

The starter set consists of three ingredients: gelling starch, gelling powder and acidity regulator:

- **Gelling starch:** The gelling starch is a thickening agent (sodium alginate), that must **always** be added to your liquid that should be transformed to jelly pearls.
- **Gelling salt:** The gelling salt (calcium chloride) must **always** be dissolved in the water bath into which you will drop the gelling mixture.
- **Acidity regulator:** Gelling mixtures made of sour ingredients, such as citrus juices or vinegar, require the addition of an **acidity regulator**. The acidity regulator (sodium citrate) is always used with sour ingredients in conjunction with the gelling starch to achieve the proper consistency. The more acidic an ingredient, the more acidity regulator is necessary. However, usually a knife tip is enough. More acidity regulator than gelling starch is only necessary for recipes with marginal ingredients.
ATTENTION: The acidity regulator has a sour-salty taste, so do not add more than necessary to avoid affecting the individual taste of the jelly pearls.

Consistency and mixing ratio

- The gelling bath must always correspond to the mixing ratio of 4.5 g gelling salt to 500 ml water. Dissolve the gelling salt completely in water by mixing it with a spoon or whisk in circular motions. The gelling bath can quickly turn color, according to the color of the gelling mixture, which is quite normal. Gradually the gelling bath loses its gelling ability. It is advisable to prepare a new gelling bath after some time. Depending on the recipe, this can be necessary after a treatment of about 500 g of gelling mixture, but also later - an investigating view at the gelling of the drops is always useful.
- Before starting, check the consistency of the ingredients. In order to get a working gelling mixture, sufficient liquid (water) must be added, to which the gelling starch can bind. We recommend starting with 2 g of gelling starch, regardless of the used ingredients or mixture. Add the gelling starch slowly, stirring or mixing constantly. The mixture should thicken quickly. The aim is always to reach a consistency like liquid honey resp. a ductile creamy consistency like sugar beet juice.
- Very **viscous ingredients** (such as chocolate syrup) have to be diluted evenly with water (ratio about 1:1), before being mixed to the gelling starch.
- If your ingredient has a **grenadine-like consistency**, we would recommend a mixing ratio of about 1:1 to about 2:1 – which means e.g. 125 g of grenadine and 125 g of water or 160 g of grenadine and 80 g of water
- If the ingredient is **very fluid** and has a high water content already, like a soft drink or fruit juice from concentrate, you may not need to dilute or add water at all.

Subsequent purchase of ingredients (gelling starch, gelling salt and acidity regulator)

Ingredients are available in specialist shops and at internet retailers, specialized in the ingredients of the molecular cuisine. **Please mind:** depending on the quality of the ingredients, their dosage may vary. Our recipes are based on products purchased at www.wuerzteufel.de.

Troubleshooting

Error	Cause and corrective action
<i>The jelly pearls are melting when being dripped into the gelling bath or they cannot be removed from the gelling bath without melting.</i>	<ol style="list-style-type: none">The gelling mixture is not optimal.<ul style="list-style-type: none">• Add some more gelling starch (just start with a knife tip and then slowly approach to the optimum).• Add some acidity regulator to the gelling mixture.The gelling bath is not optimal.<ul style="list-style-type: none">• Add a little more gelling salt to the gelling bath.• If the gelling bath has already been intensively used, it is advisable to prepare a new gelling bath.There are too many air bubbles in the gelling mixture.<ul style="list-style-type: none">• Allow the air bubbles to escape by leaving the gelling mixture to rest a little longer.

<p><i>The result is more noodle-shaped and only flows badly through the appliance.</i></p>	<p>The consistency of gelling mixture is too thick.</p> <p>a) Gelling mixture contains too much gelling starch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dilute the gelling mixture with water. • Increase the dropping distance of the drops to the gelling bath. <p>b) Ingredient is acid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Add some acidity regulator. Dissolve about 1 g in as little warm water as possible and pour it into the gelling mass, stirring constantly. Repeat the process until the required consistency has been achieved. <p>ATTENTION: Acidity regulator has a sour-salty taste, so you should not add more than necessary.</p> <p>c) Gelling mixture contains too much air and therefore it spurts out of the nozzle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow the air bubbles to escape by leaving the gelling mixture to rest a little longer.
<p><i>The jelly pearls have a salty aftertaste.</i></p>	<p>The jelly pearls always get a light salty note from the gelling bath.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gently rinse jelly pearls in cold, clear water. • Do not leave jelly pearls in the gelling bath longer than necessary.
<p><i>The appliance has no function.</i></p>	<p>The appliance is out of power.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check whether the plug is correctly connected with the socket and whether the connector plug is correctly connected with the appliance. • Check the function of the power socket by connecting another appliance as a test. • Check if the power cord or plug-in power supply unit is damaged. If they are damaged, do not use the appliance!
<p><i>Loud noises during operation.</i></p>	<p>The hose inside of the appliance is clogged.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the appliance as described under „Cleaning and maintenance“ and thereby solve the blockage
<p><i>The appliance turns on but does not function, there are no drops coming out of the nozzle.</i></p>	<p>The consistency of the gelling mixture is too thick.</p> <ul style="list-style-type: none"> • See above. <p>The hose inside of the appliance is clogged.</p> <ul style="list-style-type: none"> • See above.

Recipes

Each proposal is based on a basic recipe with individual variation and combination possibilities. Depending on the ingredients used (depending on manufacturer and freshness condition), the ideal matching result may differ - this is completely O.K. and due to manufacturing and measuring tolerances. If a recipe does not work the first time, we always recommend to make a second try.

Important note regarding the weight and quantity information: You will achieve the best and most comfortable dosage when using a precision scale. If this is not at hand, the following information can be used as a rule of thumb:

- A leveled teaspoon of gelling starch corresponds to an average of 1.5 to 2.0 g.
- A heavily heaped teaspoon to about 4 to 5 g.
- A heaped teaspoon of gelling salt and acidity regulator averages 5 to 6 g.

FRUITY CREATIONS – Fruity-fresh pearls for refining desserts, drinks and salads

Strawberry pearls

This recipe can be used with any type of syrup and the pearls are great for garnishing cakes, ice cream, crêpes and much more!

*Ingredients: 150 ml water, 100 g strawberry syrup (or other flavor), 2 g (icing) sugar, 3 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water*

1. Blend 150 ml water with strawberry syrup.
2. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture on the liquid and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
3. Allow to chilly rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
4. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
5. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
6. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
7. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Orange pearls

*Ingredients: 3 g acidity regulator, 100 ml water, 150 ml orange juice, 3 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water*

1. Dissolve the acidity regulator completely in 100 ml water.
2. Slowly add orange juice by stirring constantly.
3. Slowly spread the gelling starch onto the juice mixture and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chilly rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Red currant pearls

Ingredients: 3 g acidity regulator, 125 ml cold water, 125 ml red currant juice, 5 g (icing) sugar, 2 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 125 ml of water.
2. Slowly add blackcurrant juice by stirring constantly.
3. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture on the liquid and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chilly rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Tomato pearls

Serving suggestion: For a delicious appetizer, fill fresh basil leaves with tomato pearls, add salt and pepper, sprinkle with olive oil and serve the stuffed leaves on mozzarella slices!

Ingredients: 3 g acidity regulator, 50 ml cold water, 200 ml fresh tomato juice, 2 g sugar, 2 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 50 ml water.
2. Slowly add tomato juice by stirring constantly.
3. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture on the liquid and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chilly rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

DESSERT PEARLS – Perfect for refining and garnishing desserts

Coffee Pearls

Serving suggestion: Coffee pearls can be served on cakes, ice cream or even in cocktails! This recipe can be applied to all hot beverages that do not include any milk or calcium-containing components.

Ingredients: 200 ml cold coffee, 2 g (icing) sugar, 2 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Let the coffee cool.
2. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture on the coffee and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
3. Allow to chilly rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.

4. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
5. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
6. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
7. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Coconut pearls

Ingredients: 200 ml cold water, 50 g coconut flakes, 3 g sugar, 2 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml of water.

Tip: As an alternative to coconut flakes, you can also use 200 ml coconut milk (from the can) mixed with 100 ml water (mixing ratio 2:1).

1. Grind the coconut flakes very finely.
2. Mix coconut powder, sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
3. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
4. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
5. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
6. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
7. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Honey-olive oil pearls

Ingredients: 1 g acidity regulator, 125 ml olive oil, 125 ml warm water, 10 g honey, 5 g (icing) sugar, 3 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 125 ml water.
2. Slowly add olive oil and honey by stirring constantly.
3. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

CREATIONS FOR HEARTY MEALS – Perfect for refining main dishes, salads and snacks

Chive pearls

Serving suggestion: Excellent for refining soups and chilies or cheese and crackers!

Ingredients: 250 ml cold water, 20 g chopped chive, 1 g salt, 2 g (icing) sugar, 2 g gelling starch.

For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Add 250 ml of water, salt and chives to a blender and mix for about 20 seconds at high speed.
2. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
3. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
4. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
5. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
6. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
7. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Balsamic pearls

Serving suggestion: An exciting alternative to traditional salad dressing!

Ingredients: 3 g acidity regulator, 175 ml cold water, 75 g balsamic vinegar, 2 g (icing) sugar, 2 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 175 ml of water.
2. Slowly add the balsamic vinegar by stirring constantly.
3. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Avocado pearls

Serving suggestion: Serve avocado pearls with tacos or as exciting variety of guacamole to appetizers of all kinds!

Ingredients: 2 g acidity regulator, 125 ml cold water, 1 avocado (about 125 avocado puree), 1 tsp lemon juice, 3 g sugar, 2 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 125 ml water.
2. Peel the avocado, remove the pit and finely puree.
3. Slowly add the avocado puree as well as the lemon juice to the previously prepared liquid while continuing to mix.
4. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
5. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
6. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
7. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
8. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
9. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Mint pearls

Serving suggestion: Spice up your mojito or your favorite cocktail with these deliciously refreshing mint pearls! Even on roasted lamb, these pearls are a true taste experience!

Ingredients: 2 g acidity regulator, 200 ml cold water, 10 g (about 30 leaves) mint, 50 ml sugar syrup, 3 g (icing) sugar, 2 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 200 ml water.
2. Add mint and mix for about 20 seconds at high speed.
3. Slowly add the sugar syrup while mixing.
4. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
5. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
6. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
7. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
8. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
9. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

EXTRAORDINARY CREATIONS

Soy sauce pearls

Serving suggestion: A real eye-catcher on sushi!

Ingredients: 4 g acidity regulator, 150 ml cold water, 50 ml soy sauce, 3 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 150 ml water.
2. Slowly add soy sauce by stirring constantly.
3. Slowly spread the gelling starch onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chill rest overnight, thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the *PERLINO*.
7. Press the ON/OFF-button of the *PERLINO* and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Curry ketchup pearls

Serving suggestion: Serve curry ketchup pearls with tacos, chips, sausages and grilled meat!

Ingredients: 3 g acidity regulator, 125 ml lukewarm water, 125 ml ketchup, 1 tbsp. curry powder, 2 g (icing) sugar, 2 g salt, 3 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Dissolve the acidity regulator completely in 125 ml water.
2. Slowly add ketchup and curry powder by stirring constantly.
3. Mix sugar and gelling starch, slowly spread the mixture onto the 200 ml of water and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the PERLINO.
7. Press the ON/OFF-button of the PERLINO and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Energy pearls

Ingredients: 3 g acidity regulator, 250 ml energy drink of your choice, 2 g gelling starch.
For the gelling bath: 4.5 g gelling salt, 500 ml water

1. Let the energy drink chill rest in an open bowl for 24 hours, until the carbon dioxide has completely escaped (in order to accelerate this process, stir well).
2. Dissolve the acidity regulator completely in the energy drink.
3. Slowly spread the gelling starch on the liquid and blend until the powder is fully absorbed by the liquid and no more lumps are visible.
4. Allow to chill rest for at least 30 minutes (or even longer if necessary), thus allowing air bubbles to escape.
5. Dissolve the gelling powder in 500 ml of water by stirring it with a spoon for 30 seconds.
6. Pass the gelling mixture through a fine strainer and pour it into the PERLINO.
7. Press the ON/OFF-button of the PERLINO and drizzle the gelling mixture dropwise into the gelling bath. Then let the jelly pearls rest for 1 minute.
8. Collect the pearls in a strainer, put them in a bowl with fresh water, skim off with a strainer, drain carefully and serve!

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Auch bei Fragen zu Ihrem Gerät sowie für den Zubehör- und Ersatzteilbedarf steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 5758 0
Fax 09851 5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de