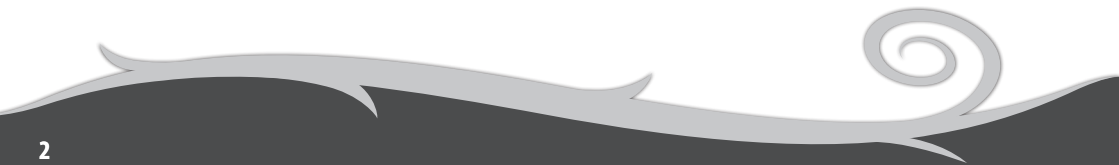
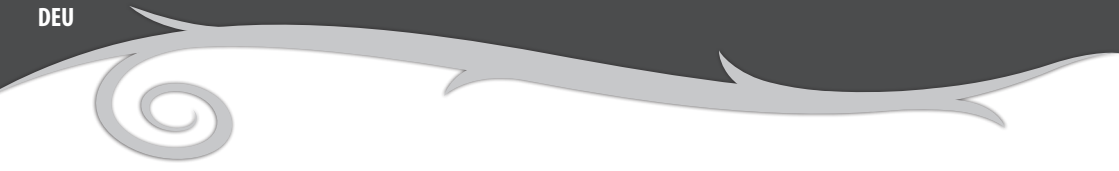


Rosenstein & Söhne®

Softeismaschine





Inhalt

Ihr neue Softeismaschine	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	5
Konformitätserklärung	6
Produktdetails.....	7
Montage.....	8
Eisherstellung.....	14
Reinigung.....	15
Gewinde.....	15
Deckel	15
Rührstab.....	15
Innerer Tank und Verschluss	15
Zapfhahn	16
Äußerer Tank	16
Stütze	16
Rezepte.....	17
Milcheis	17
Bananen-Softeis	17
Erdbeer-Softeis	18
Schokoladen-Softeis.....	19
Joghurt-Softeis	20



Ihr neue Softeismaschine

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Softeismaschine. Genießen Sie zartschmelzendes Softeis, ganz einfach selbstgemacht. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Softeismaschine optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Softeismaschine
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt: Für die Herstellung des Eises benötigen Sie die Zutaten, deren Beschreibung Sie im hinteren Teil der Bedienungsanleitung unter „Rezepte“ finden.

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3726 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der Produktsicherheit – Richtlinie 2001/95/EG befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

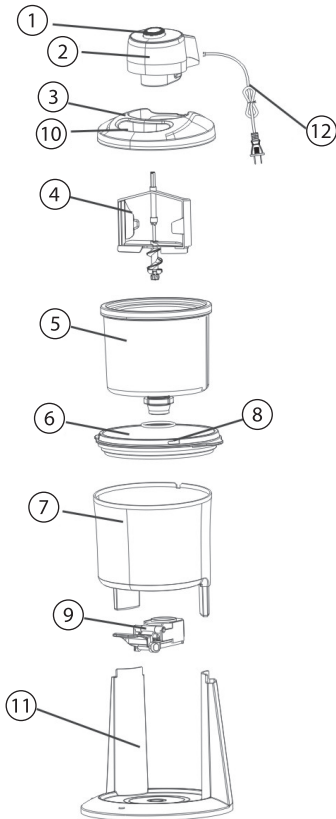
PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, 79426 Buggingen, Deutschland

Kurtasz, A.

Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
25.03.2014

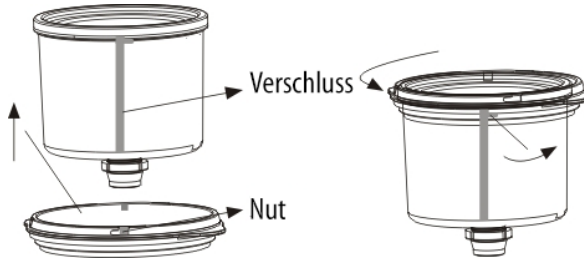
Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3726 ein.

Produktdetails

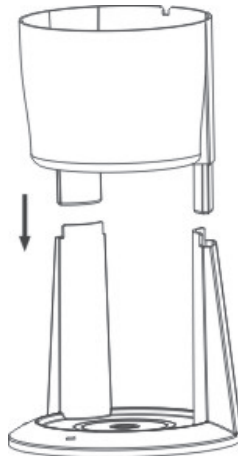


1. Ein/Aus-Taste
2. Motor
3. Deckel
4. Gewinde mit Rührstab
5. Innerer Tank
6. Befestigungsschleufe
7. Äußerer Tank
8. Verschluss
9. Zapfsäule
10. Einfüllschacht
11. Stütze
12. Netzteil und Stecker

Montage



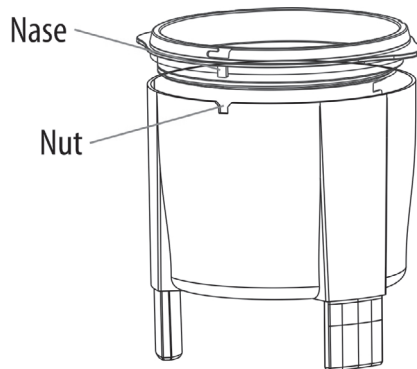
1. Setzen Sie den inneren Tank (5) in die Befestigungsschleufe (6). Die beiden Nuten müssen in der Befestigungsschleufe (6) sitzen.
2. Drehen Sie den inneren Tank (5) dann entgegen des Uhrzeigersinns, um ihn in die Befestigungsschleufe (6) zu schrauben.



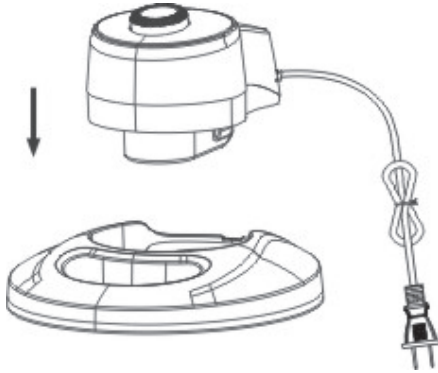
3. Montieren Sie den äußeren Tank (7) auf die Stütze (11).



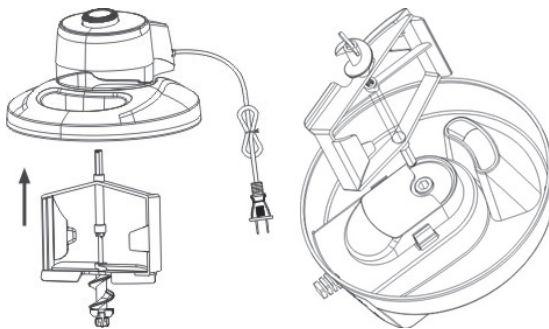
4. Setzen Sie den inneren Tank in den äußeren Tank. Stellen Sie sicher, dass der Verschluss (8) in der Mitte des äußeren Tanks (7) direkt auf der Schraube des inneren Tanks (5) sitzt.



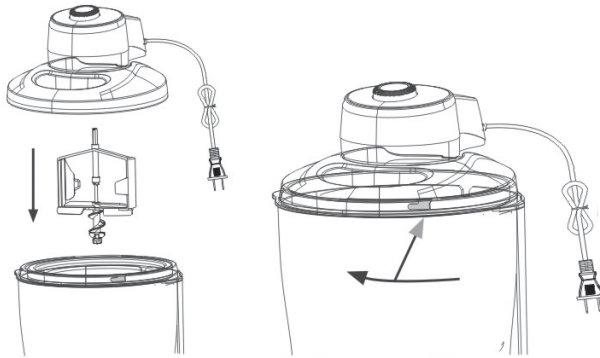
5. Setzen Sie das Gewinde (4) auf den Deckel (3). Der Deckel gibt bei korrektem Aufsetzen ein Klickgeräusch ab.



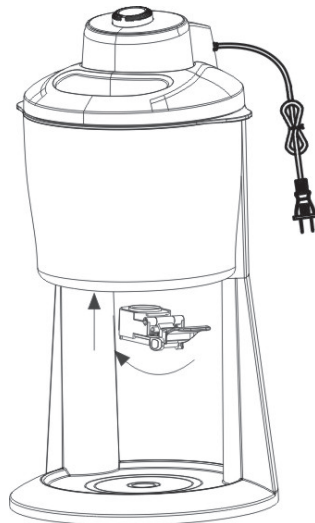
6. Setzen Sie den Rührstab in die unterseitige Öffnung des Gewindes (4).
7. Setzen Sie den Deckel (3) auf den äußeren Tank (7). Stellen Sie sicher, dass die drei Verschlüsse am Rand des äußeren Tanks (7) genau in dessen drei Nuten passen.

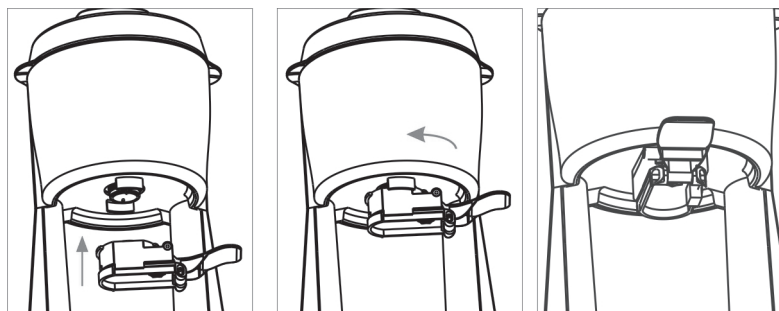


8. Drehen Sie den Deckel (3) im Uhrzeigersinn, um ihn fest auf den äußeren Tank (7) zu schrauben.

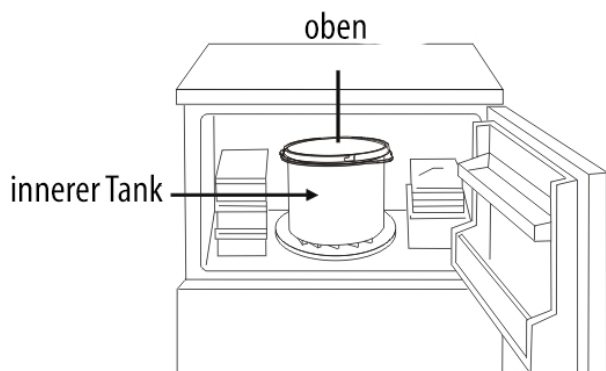


9. Setzen Sie die Zapfsäule (9) an den unteren Teil des äußeren Tanks (7) und drehen Sie sie mit dem Uhrzeigersinn, bis sie klickt und fest verankert ist.

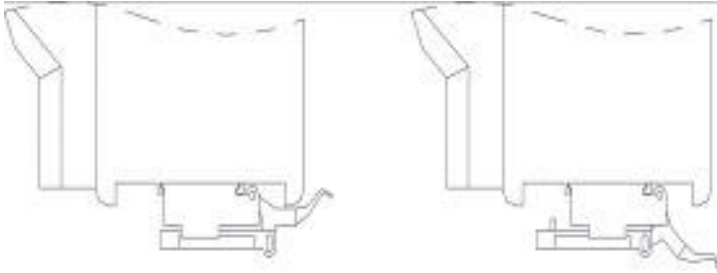




10. Drücken Sie den Rührstab in die Öffnungen unten am Gewinde (4).
11. Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose.



- Vor Benutzung der Softeismaschine kühlen Sie den inneren Tank mindestens 8 Stunden bei mindestens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Wenn der innere Tank zu groß für Ihr Eisfach ist, schrauben Sie die Befestigungsschleufe (6) ab.
- Stellen Sie sicher, dass der Rührstab korrekt eingesetzt ist.
- Bevor Sie den Zutatenmix in die Eismaschine füllen, schließen Sie die Zapfsäule.



Eisherstellung

1. Schalten Sie die Maschine ein, bevor Sie die Zutaten in den inneren Tank (5) füllen.
 2. Geben Sie die Eiscreme- oder Sorbet-Zutaten in den inneren Tank (5) mithilfe des Einfüllschachts (1). Beachten Sie, dass 4 cm Platz zum Rand sein müssen, da die Zutaten durch die Kälte an Volumen gewinnen.
 3. Rühren Sie die Zutaten so lange um, bis die erwünschte Beschaffenheit erreicht ist. Dies kann zwischen 15 und 20 Minuten dauern.
 4. Wenn das Softeis fertig ist, positionieren Sie ein Gefäß unterhalb der Softeismaschine, drücken den Hebel der Zapfsäule (9) herab und warten, bis das Softeis herausgedrückt wird.
- Stoppen Sie die Maschine nicht, während sich Zutaten im inneren Tank befinden, da diese sonst gefrieren und die Bewegung des Rührstabs unmöglich machen.
 - Falls der Motor der Softeismaschine überhitzt, stoppt ein Sicherheitsmechanismus innerhalb der Maschine sämtliche Bewegungen. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie den Motor auskühlen.
 - Damit das Softeis herausgedrückt wird, muss der Motor der Softeismaschine eingeschaltet sein.
 - Das Softeis aus der Maschine ist weich. Wenn Sie seine Konsistenz härten wollen oder wenn Sie das Eis aufbewahren wollen, entnehmen Sie es mit einem weichen Teigschaber und bewahren Sie es in der Kühltruhe auf. Benutzen Sie keine Metall-Utensilien, um das Eis zu entfernen, da der Tank sonst beschädigt werden kann.
 - Nehmen Sie den inneren Tank erst aus dem Kühlfach, wenn Sie mit der Softeisproduktion beginnen wollen.
 - Bewahren Sie den inneren Tank in einer Plastiktüte in Ihrem Eisfach auf, um Frost zu vermeiden.
 - Erhitzen oder stechen Sie den inneren Tank niemals auf.
 - Stellen Sie sicher, dass der innere Tank immer vollkommen trocken ist, bevor Sie ihn einfrieren.
 - Kühlen Sie sämtliche Zutaten im Kühlschrank, bevor Sie sie verwenden.
 - Alkoholische Rezepte verlangsamen den Gefrierungsprozess des Softeises.

Reinigung

Gewinde

1. Nehmen Sie das Gewinde (4) aus dem Deckel (3).
2. Säubern Sie es mit einem feuchten Tuch.
3. Setzen Sie es zurück in den Deckel (3).



HINWEIS:

Tauchen Sie das Gewinde niemals in Wasser. Lassen Sie das Gewinde niemals nass werden.

Deckel

1. Säubern Sie den Deckel (3) gründlich.
2. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder auf die Softeismaschine setzen.

Rührstab

1. Entnehmen Sie den Rührstab aus dem Gewinde (4).
2. Waschen Sie den Rührstab gründlich.
3. Stellen Sie sicher, dass der Rührstab vollständig trocken ist, bevor Sie ihn einsetzen.

Innerer Tank und Verschluss

1. Warten Sie, bis der innere Tank (5) Raumtemperatur angenommen hat, bevor Sie ihn säubern.
2. Drehen Sie das Gewinde (4) im Uhrzeigersinn und schrauben Sie es zusammen mit dem inneren Tank (5) heraus.
3. Säubern Sie den Tank und trocknen Sie ihn vollständig.
4. Säubern Sie das Gewinde (4) und trocknen Sie es vollständig.
5. Schrauben Sie beides wieder in den äußeren Tank (7) der Softeismaschine.

Zapfhahn

1. Drehen Sie den Zapfhahn (9) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auszubauen.
2. Waschen Sie ihn gründlich und trocknen Sie ihn vollständig.
3. Setzen Sie den Zapfhahn (9) gegen die Unterseite des äußeren Tanks (7) und schrauben Sie ihn mit dem Uhrzeigersinn wieder in den äußeren Tank (7).

Äußerer Tank

1. Nehmen Sie den äußeren Tank (7) von der Stütze (11).
2. Reinigen Sie ihn mit Wasser und trocknen Sie ihn.
3. Setzen Sie den äußeren Tank (7) wieder auf die Stütze (11).

Stütze

1. Nehmen Sie den äußeren Tank (7) von der Stütze (11).
2. Reinigen Sie die Stütze (11) gründlich und trocknen Sie sie.
3. Setzen Sie den äußeren Tank (7) wieder auf die Stütze (11).



ACHTUNG!

Reinigen Sie die Softeismaschine nicht mit Reinigungsutensilien aus Metall oder aggressiven oder scheuernden Chemikalien, da sie verkratzt oder beschädigt werden kann.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, verwenden Sie die Softeismaschine nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE Daten

Typ	Softeismaschine
Eingangsspannung	AC 220 V, 50 Hz
Leistungsbedarf	18 W
Fassungsvermögen	1,2 L

Rezepte

Milcheis

Zutaten

- 220 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 85 g Zucker

Zubereitung

1. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie cremig, aber noch nicht steif ist.
 2. Mischen Sie die Schlagsahne mit der Milch und dem Zucker. Kühlen Sie den Zutaten-Mix dann auf 5 bis 10 °C im Kühlschrank.
 3. Geben Sie den Zutaten-Mix in den inneren Tank und schalten Sie die Eismaschine ein.
- Rühren Sie den Zutaten-Mix so lange, bis das Softeis die erwünschte Beschaffenheit hat.
 - Kontrollieren Sie die Softeismaschine nach 12 bis 15 Minuten und dann alle 2 bis 3 Minuten, bis das Softeis fest genug ist.
 - Die Beschaffenheit sollte weich sein, damit das Softeis leicht aus dem Tank gelassen oder gelöffelt werden kann.
 - Stellen Sie den inneren Tank 8 Stunden in Ihr Eisfach, bevor Sie mit der Eisproduktion beginnen.

Bananen-Softeis

Zutaten

- 1 große, reife Banane (180 g)
- 140 ml Milch
- 175 ml Schlagsahne
- 55 g Zucker

Zubereitung

1. Zerdrücken Sie die Banane.
 2. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie cremig, aber noch nicht steif ist.
 3. Mischen Sie die Schlagsahne mit der Milch, der Banane und dem Zucker. Kühlen Sie den Zutaten-Mix dann auf 5 bis 10 °C im Kühlschrank.
 4. Geben Sie den Zutaten-Mix in den inneren Tank und schalten Sie die Eismaschine ein.
- Rühren Sie den Zutaten-Mix so lange, bis das Softeis die erwünschte Beschaffenheit hat.
 - Kontrollieren Sie die Softeismaschine nach 12 bis 15 Minuten und dann alle 2 bis 3 Minuten, bis das Softeis fest genug ist.
 - Die Beschaffenheit sollte weich sein, damit das Softeis leicht aus dem Tank gelassen oder gelöffelt werden kann.
 - Stellen Sie den inneren Tank 8 Stunden in Ihr Eisfach, bevor Sie mit der Eisproduktion beginnen.

Erdbeer-Softeis

Zutaten

- 220 g Erdbeeren
- 115 ml Milch
- 140 ml Schlagsahne
- 75 g Zucker

Zubereitung

1. Zerdrücken Sie die Erdbeeren.
2. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie cremig, aber noch nicht steif ist.
3. Mischen Sie die Schlagsahne mit der Milch, den Erdbeeren und dem Zucker. Kühlen Sie den Zutaten-Mix dann auf 5 bis 10 °C im Kühlschrank.
4. Geben Sie den Zutaten-Mix in den inneren Tank und schalten Sie die Eismaschine ein.

- Rühren Sie den Zutaten-Mix so lange, bis das Softeis die erwünschte Beschaffenheit hat.
- Kontrollieren Sie die Softeismaschine nach 12 bis 15 Minuten und dann alle 2 bis 3 Minuten, bis das Softeis fest genug ist.
- Die Beschaffenheit sollte weich sein, damit das Softeis leicht aus dem Tank gelassen oder gelöffelt werden kann.
- Stellen Sie den inneren Tank 8 Stunden in Ihr Eisfach, bevor Sie mit der Eisproduktion beginnen.

Schokoladen-Softeis

Zutaten

- 75 g Schokolade
- 210 ml Milch
- 215 ml Schlagsahne
- 55 g Zucker

Zubereitung

1. Vermischen Sie die Milch und den Zucker.
2. Erwärmen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze.
3. Geben Sie die Schokolade in die Milch und warten Sie, bis sie geschmolzen ist.
4. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie cremig, aber noch nicht steif ist.
5. Mischen Sie den Zucker in die Milch.
6. Kühlen Sie den Zutaten-Mix dann auf 5 bis 10 °C im Kühlschrank.
7. Geben Sie den Zutaten-Mix in den inneren Tank und schalten Sie die Eismaschine ein.
 - Rühren Sie den Zutaten-Mix so lange, bis das Softeis die erwünschte Beschaffenheit hat.
 - Kontrollieren Sie die Softeismaschine nach 12 bis 15 Minuten und dann alle 2 bis 3 Minuten, bis das Softeis fest genug ist.
 - Die Beschaffenheit sollte weich sein, damit das Softeis leicht aus dem Tank gelassen oder gelöffelt werden kann.
 - Stellen Sie den inneren Tank 8 Stunden in Ihr Eisfach, bevor Sie mit der Eisproduktion beginnen.

Joghurt-Softeis

Zutaten

- 180 ml Natur-Joghurt
- 190 ml Schlagsahne
- 65 g Zucker
- 110 ml Erdbeersaft
- 10 ml Zitronensaft

Zubereitung

1. Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie cremig, aber noch nicht steif ist.
 2. Mischen Sie alle Zutaten. Kühlen Sie den Zutaten-Mix dann auf 5 bis 10 °C im Kühlschrank.
 3. Geben Sie den Zutaten-Mix in den inneren Tank und schalten Sie die Eismaschine ein.
- Rühren Sie den Zutaten-Mix so lange, bis das Softeis die erwünschte Beschaffenheit hat.
 - Kontrollieren Sie die Softeismaschine nach 12 bis 15 Minuten und dann alle 2 bis 3 Minuten, bis das Softeis fest genug ist.
 - Die Beschaffenheit sollte weich sein, damit das Softeis leicht aus dem Tank gelassen oder gelöffelt werden kann.
 - Stellen Sie den inneren Tank 8 Stunden in Ihr Eisfach, bevor Sie mit der Eisproduktion beginnen.