

Rosenstein & Söhne®

Eismaschine

Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,
Sehr geehrte Kundin,

wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produktes. Sie haben ein Produkt erworben, das entwickelt wurde, um den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden, sowohl technisch als auch im Hinblick auf Zuverlässigkeit, Ausstattung und Bedienkomfort.

Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Eismaschine haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps.

Technische Daten

- Füllmenge: 0,7 Liter ergibt 1,4 Liter Speiseeis
- Spannung: 230 V
- Verbrauch: 150 Watt
- Gewicht: 10,8 Kg

Produktbeschreibung





Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie alle Teile, die mit dem Eis in Kontakt kommen sorgfältig und trocknen Sie diese danach gut ab.

Achtung! Während Transport und Lagerung kann die Eismaschine mit der Oberseite nach unten zu liegen gekommen sein. Dabei kann die integrierte Kühlflüssigkeit in den Kühlkreislauf gelangt sein. Das beeinträchtigt die Funktion der Eismaschine.

Stellen Sie die Eismaschine daher in jedem Fall vor der ersten Verwendung für 12 Stunden richtig auf und gewährleisten Sie damit, dass Kühlsysteme und Kühlflüssigkeit wieder in ihren Funktionszustand versetzt werden. Wiederholen Sie diesen Prozess auch, wenn die Eismaschine verkehrt herum gelagert wird, während sie sich in Ihrem Besitz befindet.

Vorbereitung

- Stellen Sie die Eismaschine auf einem sicheren und ebenen Platz auf, der das Gewicht der Maschine auf Dauer tragen kann.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht bedeckt sein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 Zentimetern zu anderen Gegenständen oder Wänden.
- Schließen Sie die Eismaschine an eine Netzsteckdose an.
- Setzen Sie den Aluminium-Behälter in die dafür vorgesehene Stahlfassung in der Eismaschine ein.
- Geben Sie dann das Rührwerk in den Behälter und setzen Sie den Deckel als Verschluss oben auf die Öffnung.
- Fixieren Sie den Deckel mit einer Drehbewegung, bis er einrastet. Die kleine Öffnung im Deckel muss nach außen zeigen.
- Setzen Sie als letztes die Motoreinheit für das Rührwerk auf die Maschine.

Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie immer nur frische und makellose Zutaten für das Eis
- Früchte müssen immer frisch und gewaschen sein
- Alle Zutaten sollten vor der Zubereitung vorgekühlt sein
- Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

Inbetriebnahme und Zubereitung von Eis

- Schalten Sie die Eismaschine ein, indem Sie auf die Taste mit der Beschriftung Chill/OFF drücken. Das Display zeigt jetzt eine Laufzeit von 50 Minuten an und beginnt rückwärts zu laufen. Nach einer Vorlaufzeit von etwa 2 Minuten (bei etwa 48:00 auf dem Display) beginnt das Kühlaggregat mit der Arbeit.
- Schalten Sie das Rührwerk ein, indem Sie die Taste „MIX“ drücken.
- Füllen Sie dann die vorbereitete Eiscreme-Mixtur durch die Öffnung im Deckel in die Eismaschine.
Wichtig: Füllen Sie die Mixtur bis höchstens 3 cm unterhalb des Behälterrandes ein, da sich die Masse während des Prozesses der Eisherstellung ausdehnt.
- Wählen Sie am Bedienfeld die Zubereitungszeit mit der Taste „CLOCK“. Drücken Sie die Taste wiederholt, um die von Ihnen gewünschte Zeit einzustellen. Sie können 15, 30 oder 50 Minuten einstellen. Es wird empfohlen, die voreingestellten 50 Minuten für die Zubereitung zu verwenden.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit die Konsistenz der Eiscreme. Schalten Sie dazu mit der Taste „MIX“ das Rührwerk aus. Prüfen Sie die Konsistenz mit einem langen Löffel durch die Einfüllöffnung.
- Wenn die von Ihnen Zeit auf dem Display abgelaufen ist, gibt die Maschine einen Signalton ab und das Rührwerk schaltet sich aus. Das Kühlaggregat läuft aber weiter.
- Wenn die Eiscreme nach der abgelaufenen Zeit noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, können Sie das Rührwerk noch für eine weitere Zeit (zum Beispiel noch einmal 5 Minuten) laufen lassen. Drücken Sie dazu die „MIX“-Taste. Auf dem Display werden 5 Minuten angezeigt. Diese Zeit beginnt dann wieder rückwärts abzulaufen. Durch Drücken der „CLOCK“-Taste können Sie diese Zeit auf 15, 30 oder 50 Minuten erhöhen.
- Wenn Die Eiscreme die gewünschte Konsistenz hat, schalten Sie die Maschine durch Drücken der „CHILL/OFF“-Taste aus. Zum Zeichen, dass die Maschine ausgeschaltet wurde, gibt das Gerät erneut einen Signalton ab.
- Um die Eiscreme aus der Maschine zu nehmen: Nehmen Sie die Motoreinheit ab und nehmen Sie den Deckel mit einer Drehbewegung ab.
- Jetzt können Sie den Eisbehälter herausheben. Nehmen Sie vorsichtig das Rührwerk aus dem Behälter.
- Die fertige Eiscreme sollte sofort serviert werden. Füllen Sie Eiscreme, die Sie nicht gleich servieren wollen, in einen Behälter zum Einfrieren. Lassen Sie keine Eiscreme im Gerät, wenn das Kühlaggregat läuft. Die Eiscreme würde dann am Behälter festfrieren.

Aufbewahrungszeiten im Gefrierschrank

Eiscreme mit rohen Inhaltsstoffen	Etwa 1 Woche
Sorbets	Etwa 1-2 Wochen
Eiscreme mit gekochten Inhaltsstoffen	Etwa 2 Wochen

Wichtige Hinweise und Tipps für die Zubereitung von Eiscreme

- Schalten Sie die Eismaschine erst ein und geben Sie dann alle Zutaten durch die Öffnung in den Kühlbehälter. Damit werden die Zutaten sofort gekühlt.
- Nachdem der Motor für das Rührwerk eingeschaltet ist, sollte das Kühlaggregat erst ausgeschaltet werden, wenn das Speiseeis fertig ist. Wenn die Maschine trotzdem ausgeschaltet wird oder es einen Stromausfall gibt, startet der Kompressor nach dem Einschalten erst nach einer Wartezeit von zwei Minuten erneut mit der Kühlung. Das ist in einer internen Sicherheitsschaltung begründet. Dadurch kann, wenn die Zubereitung von Speiseeis unterbrochen wird, das Eis am Ende nicht die geeignete Konsistenz aufweisen.
- Verwenden Sie zum Servieren der Eiscreme keinen spitzen oder scharfen Gegenstand. Das könnte den Eisbehälter beschädigen. Benutzen Sie statt dessen zum Beispiel einen Kunststofflöffel.
- Wenn die Konsistenz der Eiscreme zu fest für das Rührwerk und den Motor ist, beginnt das Rührwerk, sich in die andere Richtung zu drehen. Schalten Sie die Maschine dann aus.

Nach der Zubereitung

Wenn Sie die Zubereitung von Eiscreme abgeschlossen haben, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Reinigen Sie die Eismaschine dann sorgfältig.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Eismaschine nur, wenn Sie von der Stromversorgung getrennt ist.
- Nehmen Sie den Deckel mit einer Drehbewegung vom Behälter.
- Nehmen Sie Rührwerk und Behälter aus dem Gerät.
- Waschen und reinigen Sie alle Teile sorgfältig und trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse, wenn nötig mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie es danach gut ab. **Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel!**

Wichtige Hinweise zu Sicherheit & Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit den Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Gerätes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig.
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie die Eismaschine fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zur Stromversorgung nur eine Netzsteckdose mit 230 Volt / 50Hz.
- Die Eismaschine ist kein Spielzeug! Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Lagern Sie das Gerät niemals mit der Unterseite nach oben.
- Verwenden Sie die Eismaschine nicht im Freien!
- Greifen Sie nicht in den Behälter, während das Rührwerk arbeitet.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich Gehäuse, Netzkabel und alle Teile in einwandfreiem Zustand befinden. Wenn nicht, darf die Eismaschine nicht mehr benutzt werden.
- Gehen Sie stets vorsichtig mit dem Netzkabel um. Tragen Sie die Eismaschine nicht am Netzkabel, führen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten, knicken Sie es nicht und wickeln Sie es nicht um die Eismaschine.
- Diese Eismaschine ist nur für den Hausgebrauch, nicht für kommerzielle Verwendung.

ACHTUNG:

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung entstehen, erlischt gegebenenfalls der Garantieanspruch gegen den Hersteller.

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Anhang: Einige Rezepte für Ihre neue Eismaschine

Sie können mit der Eismaschine verschiedene Köstlichkeiten herstellen. Zum Beispiel Speiseeis, Sorbet, Eis-Drinks, Saucen oder Frozen Yoghurt. Im Folgenden wollen Wir Ihnen einige Rezepte vorstellen. Die hier vorgestellten Rezepte sind nur Anhaltspunkte. Versuchen Sie Varianten, indem Sie nach eigenem Geschmack Zutaten hinzufügen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und selber Experimentieren!

Bananen-Eis

- 2 reife Bananen (je reifer die Bananen, desto besser der Geschmack)
- 4 ½ Teelöffel frischer Zitronensaft
- ¼ Tasse und zwei Teelöffel einfacher Sirup
- 1 Tasse Milch
- ½ Tasse Schlagsahne

Arbeiten Sie bei der Zubereitung schnell, damit die Bananen nicht braun werden. Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie beide zusammen mit dem Zitronensaft. Am Ende sollten Sie etwa eine Tasse Bananen-Püree haben. Rühren Sie den Sirup, die Milch und dann die Schlagsahne in das Püree.

Geben Sie die Mischung in den Behälter der Eismaschine und frieren Sie alles für etwa 25 bis 30 Minuten. Am Ende haben Sie etwa 0,5 Liter Eis.

Erdbeer-Eiscreme

- Etwa 1 Liter Erdbeeren, gewaschen und geschnitten
- ½ Tassen und 2 Teelöffel Puderzucker
- 8 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Tasse Milch
- 1 ½ Tassen Schlagsahne

Pürieren Sie die Erdbeeren und rühren Sie die übrigen Zutaten unter. Geben Sie die Mischung in den Behälter der Eismaschine und frieren Sie alles für etwa 25 bis 30 Minuten. Am Ende ergibt das etwa 3 ½ Tassen Erdbeer-Eiscreme.

Honig-Joghurt-Eiscreme

- 2 große Eier
- 1 Tasse Honig
- 0,5 Liter Naturjoghurt

Schlagen Sie die Eier schaumig. Rühren Sie langsam den Honig unter und rühren Sie die Masse, bis sie hell und durchsichtig ist. Heben Sie dann den Joghurt unter. Geben Sie bei Bedarf noch eine Tasse Milch dazu.

Füllen Sie alles in den Behälter der Eismaschine und frieren Sie die Masse für etwa 25 bis 30 Minuten. Am Ende ergibt das etwa 0,8 Liter.

Vanille-Eis-Milch

- 1 ½ Tassen entrahmte Milch
- ¼ Tasse Zucker
- 3 Teelöffel fettarmes Trockenmilch
- ¾ Teelöffel Vanille-Extrakt

Erhitzen Sie Milch, Zucker und das Trockenmilch in einem kleinen Topf. Rühren Sie, bis Zucker und Trockenmilch aufgelöst sind. Kühlen Sie alles gut ab. Rühren Sie dann die Vanille unter.

Geben Sie die Mischung in den Behälter der Eismaschine und frieren Sie alles für etwa 25 bis 30 Minuten. Am Ende ergibt das etwa 0,8 Liter.

Ananas-Sorbet

- 1 kleine Dose Ananas-Stücke
- ¾ Tasse einfacher Sirup

Lassen Sie die Ananas-Stücke gut abtropfen (den Saft können Sie anderweitig verwenden). Pürieren Sie die Ananas-Stücke. Das Püree sollte etwa 1 Tasse ergeben. Rühren Sie dann den Sirup unter.

Geben Sie die Mischung in den Behälter der Eismaschine und frieren Sie alles für etwa 25 Minuten. Am Ende ergibt das etwa 1 ½ Tassen Ananas-Sorbet.

Rosenstein & Söhne®

Machine à glace

Mode d'emploi

Chers clients,

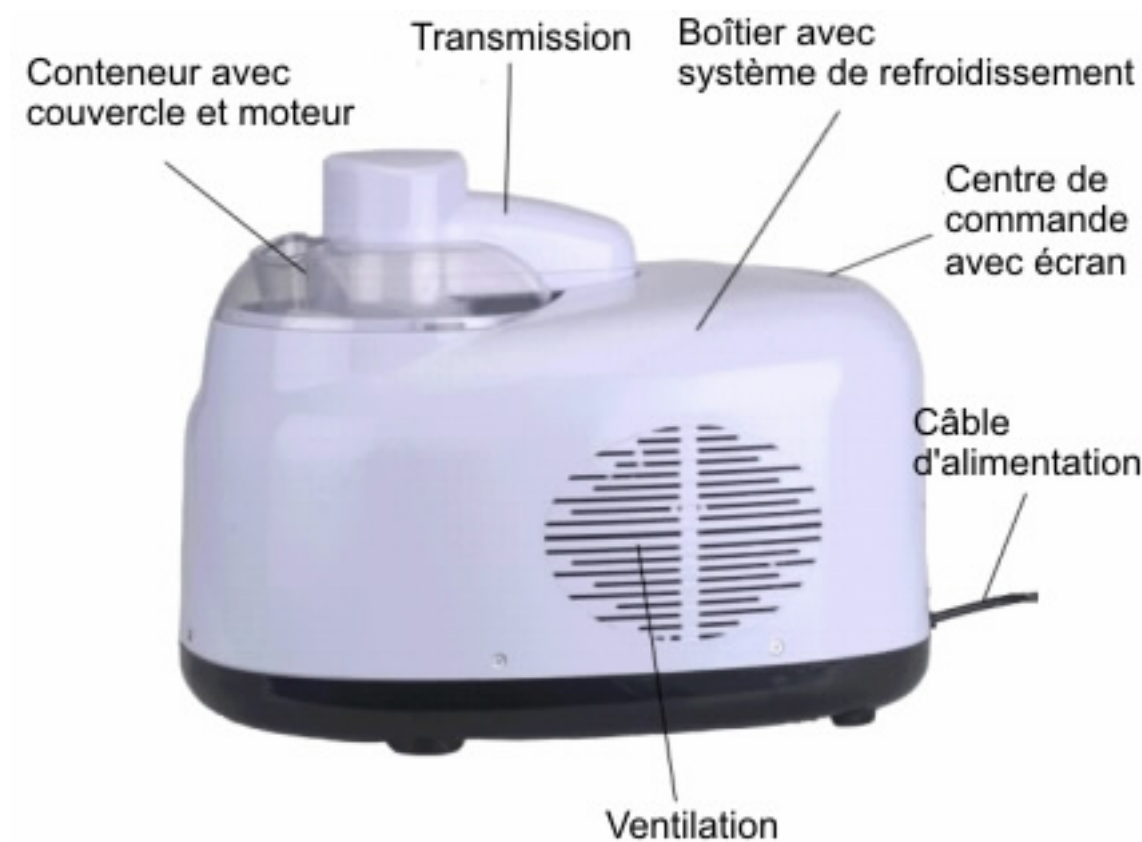
Vous venez d'acheter un produit qui a été conçu pour répondre à vos attentes en matière de technologie, fiabilité et maniabilité.

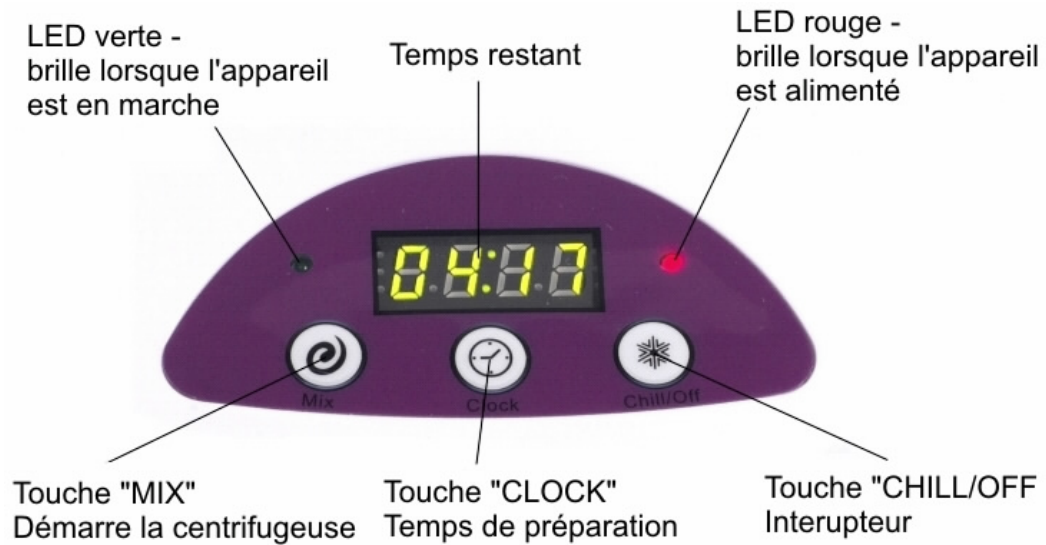
Afin de profiter le plus longtemps possible de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Caractéristiques techniques

- Capacité: 0,7 litre donne 1,4 litres de glace
- Tension: 230 V
- Consommation: 150 Watts
- Poids: 10,8 Kg

Descriptif





Avant la première utilisation

Nettoyez toutes les pièces et séchez-les correctement.

Attention! La machine peut s'être retrouvée à l'envers pendant le transport et le stockage. Le liquide de refroidissement a donc pu entrer dans les conduits. Veuillez donc laisser la machine pendant 12 heures posée à l'endroit avant de l'utiliser.

Préparation

- Posez la machine sur une surface plane et supportant son poids.
- Laissez un périmètre de sécurité d'au moins 20 centimètres autour de l'appareil.
- Branchez la machine sur une prise secteur.
- Mettez le récipient en aluminium dans le conteneur.
- Mettez ensuite le système de centrifugation dans le récipient et ajoutez le couvercle par-dessus.
- Sécurisez le couvercle en le tournant. La petite ouverture doit montrer vers l'extérieur.
- Insérez en dernier le bloc moteur sur l'appareil.

Remarques:

- Veuillez utiliser des ingrédients frais
- Les fruits doivent être frais et lavés
- Les ingrédients doivent être refroidis
- Ne mettez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil!

Mise en marche et préparation de la glace

- Allumez l'appareil en appuyant sur la touche Chill/OFF. L'écran indique un temps de 50 minutes et comme à compter à rebours. Après 2 minutes (environ à 48:00 sur l'écran) le système de refroidissement se met en route.
- Allumez la centrifugeuse en appuyant sur la touche „MIX“.
- Versez votre mélange par l'ouverture du couvercle.
Important: Ne versez pas votre mélange jusqu'au bord du couvercle. Gardez 3 cm d'écart avec le bord.
- Choisissez le temps de préparation en appuyant sur la touche „CLOCK“. 3 temps sont disponibles: 15, 30 ou 50 minutes. Il est conseillé de choisir 50 minutes.
- Vérifiez de temps en temps la consistance de la glace. Eteignez pour cela la centrifugeuse en appuyant la touche „MIX“. Vérifiez en passant une longue cuillère dans l'ouverture.
- La machine vous signale par un bip sonore que le temps est écoulé et la centrifugeuse s'éteint. Le système de refroidissement continu à fonctionner.
- Vous pouvez continuer à faire tourner la centrifugeuse si la consistance n'est pas à votre goût (5 minutes de plus par exemple). Appuyez pour cela sur la touche „MIX“. Sur l'écran s'affiche 5 minutes. En appuyant sur la touche „CLOCK“ vous pouvez augmenter le temps en choisissant entre 15, 30 ou 50 minutes.
- Une fois que vous avez la consistance souhaitée vous pouvez appuyer sur la touche „CHILL/OFF“. Un signal sonore vous indique que la machine est éteinte.
- Pour récupérer la glace enlever le bloc moteur et le couvercle.
- Vous pouvez sortir le récipient. Retirez délicatement la centrifugeuse.
- La glace doit être servie de suite. Celle que vous ne mangez pas doit être mise dans un autre récipient et congelée. Ne laissez pas de glace dans l'appareil car en le rallumant elle se gèle sur les parois.

Temps de congélation:

Crème glacée avec des morceaux	Environ 1 semaine
Sorbets	1-2 semaines
Crème glacée avec les ingrédients cuits	2 semaines environ

Conseils importants pour la préparation de la crème glacée

- Allumez d'abord l'appareil avant de mettre les ingrédients dans l'ouverture.
- Le système de refroidissement doit s'éteindre uniquement lorsque la glace est finie. Le système de refroidissement ne se remet en route qu'au bout de 2 minutes si la machine est arrêtée avant ou qu'il y a une coupure de courant. Cela est dû à un système de sécurité propre à l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou contendants pour retirez la glace. Vous risquez d'endommager le récipient. Veuillez utiliser une cuillère en plastique par exemple.
- Lorsque la consistance est trop épaisse pour le moteur et la centrifugeuse, la centrifugeuse commence à tourner dans l'autre sens. Veuillez éteindre la machine dans ce cas là.

Après la préparation

Eteignez l'appareil et débranchez-le. N'oubliez pas de le nettoyer entièrement ensuite.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est débranché.
- Retirez le couvercle en le tournant.
- Retirez la centrifugeuse et le récipient.
- Nettoyez toutes les pièces et séchez-les correctement.
- Nettoyez l'appareil en lui même avec un chiffon humide et séchez-le correctement.
N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques!

Conseils de sécurité

- Ce mode d'emploi vous sert à vous servir correctement du produit. Gardez le précieusement afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit.
- N'ouvrez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous même.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Ne l'exposez pas à l'humidité et à la chaleur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Branchez l'appareil uniquement sur du 230 Volts / 50Hz.
- La machine à glace n'est pas un jouet! Les enfants ont le droit d'utiliser l'appareil uniquement sous la surveillance d'un adulte.
- Ne stockez pas l'appareil à l'envers.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur!
- Ne mettez rien dans la centrifugeuse pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement si aucune pièce n'est défectueuse. Sinon arrêtez d'utiliser l'appareil.
- Ne portez pas l'appareil par le câble d'alimentation. Ne le passez pas sur des objets tranchants. Ne le pliez et ne l'enroulez pas.
- Cet appareil est uniquement prévu pour un usage domestique et non commercial.

ATTENTION:

N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit

Nous ne sommes pas responsable des conséquences inhérentes à un dommage.



Recettes

Cette machine permet de préparer de succulents plats glacés comme par exemple de la crème glacée, des sorbets, des boissons glacées, des sauces et des yaourts glacés. Essayez différents types combinaisons avec d'autres ingrédients sur la base des recettes ci-dessous.

Glace à la banane

- 2 Bananes mûres
- 4 ½ cuillères à café de jus de citron
- ¼ de tasse et 2 cuillères à café de sirop
- ½ tasse le crème fouettée
- 1 tasse de lait

La préparation doit être faite rapidement pour que les bananes ne brunissent pas. Mixez les bananes avec le jus de citron. Vous devez obtenir une tasse de purée de banane. Ajoutez la crème, le sirop et le lait.

Mettez le tout dans la machine et laissez la tourner 25-30 minutes. Vous obtenez environ 0,5 litre.

Crème glacée Miel-Yaourt

- 2 œufs
- 1 tasse de miel
- 0,5 litre de yaourt nature

Battez les oeufs. Mélangez le miel aux œufs battus jusqu'a qu'elle soit claire et transparente. Ajoutez ensuite la crème.

Mettez le tout dans la machine et laissez la tourner 25-30 minutes. Vous obtenez environ 0,8 litre.

Glace à la vanille

- 1 ½ tasse de lait écrémé
- ¼ tasse de sucre
- 3 cuillères à café de poudre de lait demi écrémé
- ¾ cuillères à café d'extrait de vanille

Réchauffez le lait, le sucre et la poudre de lait dans une petite casserole. Mélangez jusqu'à ce que le sucre et la poudre de lait soient dissolus. Laissez tout refroidir correctement. Ajoutez la vanille.

Mettez le tout dans la machine et laissez la tourner 25-30 minutes. Vous obtenez environ 0,8 litre.

Sorbet à l'ananas

- 1 petite conserve de morceaux d'ananas
- ¾ tasse de sirop de sucre

Egouttez les morceaux d'ananas. Mixez les morceaux d'ananas. La purée doit remplir une tasse. Ajoutez le sirop.

Mettez le tout dans la machine et laissez la tourner 25 minutes. Vous obtenez environ 1 ½ tasses de sorbet.