

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC



Art.-Nr. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

INHALTSVERZEICHNIS

IHREN SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE.....	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
TECHNISCHE DATEN	9
EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN EISMASCHINE	10
BEDIENUNG	11
Vor der ersten Verwendung	12
Erste Benutzung	12
Automatische Steuerung	14
Manuelle Steuerung	16
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE	17
Tipps für die Crème Anglaise (Basissauce)	18
Die wesentlichen Zutaten	20
PFLEGE UND REINIGUNG	21
LAGERUNG.....	22
HILFE BEI PROBLEMEN.....	23
ENTSORGUNGSHINWEISE	24
INFORMATION UND SERVICE.....	25
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE.....	25
REZEPTE	26

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Smart Ice Cream Advanced Automatic entschieden haben!

Die neue Eismaschine »Smart Ice Cream Advanced Automatic« von GASTROBACK wird sowohl den Eisgourmet sowie die ganze Familie begeistern. Mit der integrierten Kompressorkühlung können leckere Eisvariationen in nur 20 Minuten kreiert werden. Eine Vorkühlung in wenigen Minuten bis auf -30°C beschleunigt dabei den Herstellungsprozess. 12 Programme ermöglichen die einfache, vollautomatische Herstellung von Sorbet, Frozen Yoghurt, Gelato und Ice Cream. Individuell kann die Eiskonsistenz von weich - für die Liebhaber von fein cremigem italienischen Eis - bis fest eingestellt werden. Je nach Zutaten und Masse wird die Konsistenz von der Eismaschine automatisch erkannt und die Rührzeit entsprechend angepasst. Das LCD-Display vereinfacht die Bedienung und verleitet zum Ausprobieren neuer Rezepte. Ist das Eis fertig, erklingt eine bekannte Eiswagen Melodie und die Maschine schaltet automatisch ab. Das Eis kann bis zu 3 Stunden in der Maschine gekühlt werden. So kann die nächste Sommerparty kommen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Eismaschine nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eismaschine.

Ihre Gastroback GmbH



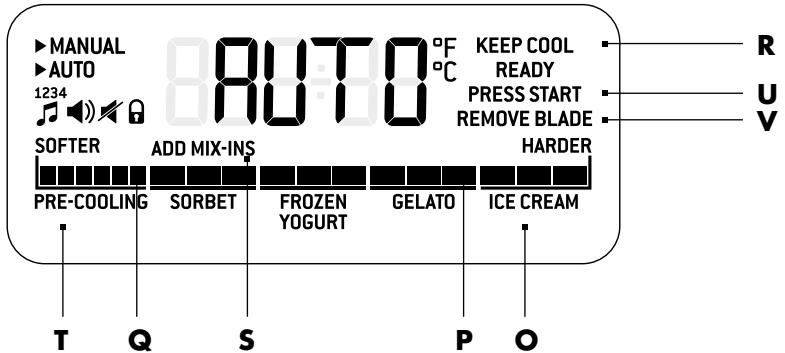
IHREN SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN



- A. eloxierter Eisbehälter mit Griff** für einfache Handhabung. Nicht spülmaschinengeeignet und sollte nicht im Gefrierschrank gelagert werden.
- B. Rührer** rührt das Eis und schabt die Seiten der Schüssel ab. Anmerkung: darf nicht im Gefrierschrank gelagert werden*.
- C. Deckel** kann angehoben oder in 2 Teile gefaltet werden*.
- D. Edelstahlgehäuse**
- E. POWER-Taste** schaltet die Eismaschine ein oder aus.
- F. START | PAUSE-Taste** startet und stoppt das Zubereiten des Eises.
- G. MANUAL TIMER-Tasten** stellen in manuellem Betrieb die Zeit für die Zubereitung ein; von 5 bis 180 Minuten.
- H. PRE-COOL-Funktion** kühlt die Maschine bis zu

- 10 °C bis -30 °C vor; der Herstellungsvorgang wird damit beschleunigt.
- I. KEEP COOL-Taste** hält das Dessert für bis zu 3 Stunden gekühlt und aufgelockert.
- J. Auto Timer | Einstellungsrad** blättert zwischen den folgenden Einstellungen: Sorbet, gefrorenem Joghurt, Eis oder Eis Sahne. Drehen Sie den Regler für weichere texturierte Desserts nach links oder für härtere texturierte Desserts nach rechts.
- K. TEMP | UNITS-Taste** schaltet zwischen Celsius und Fahrenheit um.
- L. Ton** schaltet zwischen laut, leise oder stumm.
- M. Griffe für leichtes Anheben.**
- N. Kühlkammer**

* Spülmaschinengeeignete Teile



LCD-Display

O. LCD-Display bietet Informationen über Funktionen, Einstellungen und Kühlfortschritt.

P. Auswahlbalken der Eishärte

Q. Fortschritts-Anzeige-Balken

R. KEEP COOL hält die gefrorenen Desserts gekühlt und aufgeschlagen für bis zu 3 Stunden.

S. ADD MIX-INS blinkt, um Ihnen mitzuteilen, wann es Zeit ist weitere Zutaten (z.B.: Schokoraspel) hinzuzufügen.

T. PRE-COOLING zeigt an, dass der Kühlkompressor arbeitet; das Gerät und die Zutaten werden gekühlt.

U. PRESS START blinkt während des Vorkühl-Modus wenn das Gerät gekühlt und startbereit ist.

V. REMOVE BLADE zeigt an, dass die Eiszubereitung abgeschlossen ist und der Rührer aus der Schüssel entfernt werden kann.



Zubehör

W. Eloxiertes Eisbehälter

X. Eisspatel

Y. Rührer

Z. Zylinderputzer zum Reinigen des Eisbehälters und des Rührers

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Eisbehälter immer aus dem Gerät, bevor Sie Nahrungsmittel entnehmen oder Zutaten einfüllen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer,

elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Stellen Sie die Eismaschine nicht in der Nähe der Kante der Arbeitsplatte oder des Tisches während des Betriebs auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Flüssigkeiten oder anderen Stoffen ist. Durch die Vibrationen während des Rührprozesses kann das Gerät sich leicht bewegen. Stellen Sie das Gerät mit einem Mindestabstand von 15 cm zu allen Seiten auf, um ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Trocknen oder lagern Sie keine Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper in dem Gerät. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit oder Teig läuft aus, Überhitzung). Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden (Beispiel: Trocknen von Lebensmitteln oder anderem). **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher oder anderen Gegenstände auf oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.
- Niemals in die Kühlkammer oder den Eisbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in die Kühlkammer oder den Eisbehälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber).

- Arbeiten Sie mit geschlossenem Deckel. Achten Sie immer darauf, nach dem Hinzufügen von weiteren Zutaten den Deckel sofort wieder zu schließen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät.
- Füllen Sie keine Zutaten direkt in die Kühlkammer. Fügen Sie die Zutaten nur in den Eisbehälter. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch ob die Kühlkammer sauber, trocken, und frei von Schmutz ist.
- Niemals den Eisbehälter überfüllen. Andernfalls kann Flüssigkeit oder Eiscreme auslaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität führen. Achten Sie immer darauf, dass der Eisbehälter an den Außenseiten völlig sauber und trocken ist, bevor Sie diese in die Kühlkammer stellen. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Griffen an den Seiten an wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Topfreiniger). Bruchstücke von Topfreinigern können in das Gerät gelangen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Kurzschluss verursachen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.
- **Niemals das Gerät, eines der Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.
- Jede Reparatur und Wartung mit Ausnahme der Reinigung, sollten von einem autorisierten Gastroback Service Center durchgeführt werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden

Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 8 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Eisbehälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen. Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	170 - 200 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 107 cm
Gewicht:	ca. 13,4 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 42,0 cm x 29,0 cm x 27,0 cm
Fassungsvermögen:	ca. 1,0 L

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN EISMASCHINE

Automatischer Betrieb

Automatikbetrieb rührt und friert die Zutaten auf die ausgewählten / gewünschte Konsistenz. Wählen Sie eine der vier voreingestellten Funktionen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato oder Eiscreme. Es ertönt ein akustisches Signal wenn das Eis fertig ist.

Manueller Betrieb

Im manuellen Betrieb können Sie die Rührzeit, um Eis herzustellen manuell einstellen für Rezepte mit einer vorgegebenen Rührzeit.

Voreingestellte Funktionen

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic hat vier voreingestellten Funktionen zur Auswahl. Wählen Sie eine der folgende Einstellungen: Sorbet, Frozen Yogurt, Gelato oder Eiscreme.

Pre Cool

Es empfiehlt sich das Gerät vorab bei der Vorbereitung Ihrer Zutaten zu kühlen. Diese optionale Funktion wird die Maschine auf ca. -10 bis -30 ° C vorkühlen und dauert in der Regel ca. 5 - 10 Minuten.

Keep Cool

Sobald die Konsistenz des Nachtisches erreicht ist, verhindert Keep Cool, dass die Mischung schmilzt. Wenn das Gerät sich in diesem Modus befindet, ist zu beachten, dass der Kompressor sich zeitweise einschaltet, um Konsistenz und die Temperatur zu gewährleisten.

Kindersicherung

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic bietet eine Kindersicherung. Drücken und halten Sie ca. 2 Sekunden lang die Pre-Cool-Taste und die Kindersicherung ist eingestellt. Um diesen Modus zu verlassen drücken und halten Sie für 2 Sekunden wieder die Pre-Cool-Taste.

Hinzufügen von weiteren Zutaten

Weitere Zutaten wie Schokoladen-Chips, frisches Obst und Aromen können alle durch den geteilten Deckel leicht hinzugefügt werden. Es ertönt ein akustisches Signal und ADD MIX-INS blinkt auf dem Display, um Sie wissen zu lassen, dass es an der Zeit ist, Ihre Lieblingszutaten hinzuzufügen!

Akustisches Signal

Das Gerät verfügt über ein akustisches Signal das ertönt, wenn Ihr Eis fertig ist. Dieses Signal kann zwischen laut, leise oder stumm eingestellt werden.

BEDIENUNG

⚠ WARNUNG: Das Gerät enthält eine Kompressorkühlung, die immer aufrecht bleiben muss. Bewahren Sie niemals das Gerät auf einer anderen Oberfläche des Gerätes auf, abgesehen von seinen Füßen.

⚠ WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Bringen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von leichtentzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten oder Gasen (Beispiel: Spiritus- oder Propangasflaschen, Gasfeuerzeug). Stellen Sie das Gerät auch nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienelemente müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Herstellen von Desserts nach den Anleitungen in diesem Heft.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Vorbereitung des Gerätes

Entfernen und entsorgen Sie die Aufkleber, andere Werbematerialien und Verpackungsmaterialien die an Ihrer Eismaschine befestigt sind. Entfernen Sie nicht das Typenschild. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Zubehöre des Gerätes vor dem Wegwerfen der Verpackung entfernt wurden.

Den Deckel, den Eisbehälter und den Rührer aus der Maschine herausnehmen. Reinigen Sie diese Teile und Zubehöre mit warmem Spülwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

Hinweis:

Setzen Sie den Rührer innerhalb des Eisbehälters ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Dies verhindert, dass die Zutaten nicht in die Kühlkammer gelangen.

ERSTE BENUTZUNG



Erstinbetriebnahme

- Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter ein. (Abb. A)
- Geben Sie die Zutaten in den Eisbehälter in der Reihenfolge des Rezepts hinein.
- Setzen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer. (Abb. B)
- Es gibt 2 Nuten in der Kühlkammer. Die Positionierung des Eisbehälters so ausrichten, dass die Griffe des Eisbehälters sich innerhalb dieser Nuten befinden. (Abb. C)
- Vergewissern Sie sich, dass die Kühlkammer und das Äußere des Eisbehälters komplett trocken sind.



Hinweis:

Es ist wichtig, dass der Rührer auf der Antriebswelle ordnungsgemäß montiert ist, um zu gewährleisten, dass die Zutaten richtig gemischt werden.

1. Um den Deckel einzurasten, richten Sie den Deckel, an die Grafik aus, und drehen Sie im Uhrzeigersinn in die ›Lock‹ Position. LOCK ▼
2. Drücken Sie die POWER-Taste, um die Maschine einzuschalten.
3. Drehen Sie das Einstellungsrad auf das Dessert Ihrer Wahl. Drücken Sie die START | CANCEL-Taste, um den Rührprozess zu starten. Die verstrichene Zeit wird auf dem LCD-Display angezeigt.
4. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

PRE-COOL

Hinweis:

PRE-COOL kann nur im Stand-by-Modus betrieben werden, vor dem Betätigen der START | CANCEL-Taste.

- a) PRE-COOL senkt die Temperatur der Eismaschine, um die Zubereitungszeit zu reduzieren. Es ist optional und ist ideal zu nutzen, während Sie die Zutaten zubereiten.
- b) Um die PRE-COOL-Funktion einzuschalten drücken Sie die PRE-COOL-Taste. Das Licht um diese Taste schaltet von Weiß zu Rot, um anzuzeigen, dass das Gerät im PRE-COOL-Modus ist. Dieser Modus wird das Gerät auf ca. -10 °C bis -30 °C abkühlen, was ca. 5-10 Minuten dauert. READY leuchtet und PRESS START blinkt auf dem LCD-Display, wenn das Gerät die optimale Temperatur erreicht hat. Der Rührer beginnt nach 15 Minuten sich zu drehen, die Herstellung des Tiefkühldessert erst mit dem Drücken der START | PAUSE-Taste. In diesem Modus zeigt das LCD-Display die Temperatur an, Pre-cooling leuchtet auf, und der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, um Ihnen anzuzeigen, dass Sie sich in diesem Modus befinden.
- c) PRE-COOL schaltet sich nach 20 Minuten in den Standby Modus oder kann alternativ ausgeschaltet werden, entweder durch das Drücken der PRE-COOL-Taste oder das Drücken der START | PAUSE-Taste, was den Vorkühl-Modus überspringt.

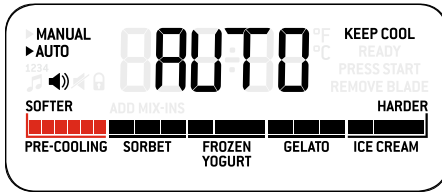
Hinweis:

START | PAUSE-Taste muss gedrückt werden, um das Rühren nach der Vorkühlung starten.

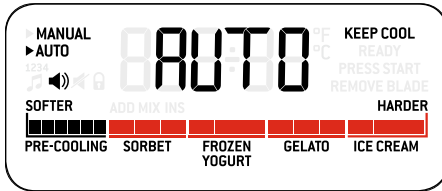
Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass die PRE-COOL-Funktion nicht mehr verfügbar ist, nachdem die START | PAUSE-Taste gedrückt wurde. Das Licht rund um die PRE-COOL-Taste schaltet aus.

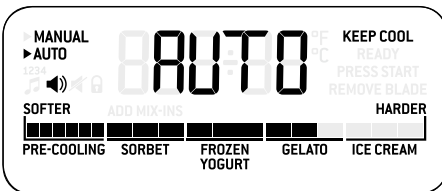
AUTOMATISCHE STEUERUNG



Fortschritts-Anzeige-Balken rot markiert



Auswahlbalken der Eishärte rot markiert



Auswahl der Eishärte mit dem Auswahlbalken

serts wie Eiscreme.

Keep cool / Automatische Steuerung

Wenn Sie mit der automatischen Steuerung des Gerätes arbeiten, dann können Sie die KEEP COOL Funktion vor oder jederzeit während der Herstellung des Eis-Desserts aktivieren. In diesem Fall schaltet das Gerät automatisch zur KEEP-COOL-Funktion weiter, sobald die Herstellung des Eis-Desserts abgeschlossen ist.

1. Drücken Sie die KEEP COOL-Taste um die KEEP COOL-Funktion zu aktivieren. Der Ring um die KEEP COOL-Taste leuchtet rot, wenn die KEEP COOL-Funktion aktiviert ist.
2. Wählen Sie am Einstellungsrad die gewünschte Eishärte.
3. Füllen Sie die Zutaten ein und machen Sie das Gerät betriebsbereit.
4. Drücken Sie dann die START | PAUSE-Taste.

Sobald die Zubereitung des Desserts beendet ist, ertönt eine Melodie. Das Gerät schaltet automatisch zur KEEP COOL-Funktion weiter und KEEP COOL erscheint im LCD-Display.

In Betrieb nehmen

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine 220/240V Steckdose.

Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiß. AUTO leuchtet auf dem LCD-Display. Der Fortschritts-Anzeige-Balken und Auswahlbalken der Eishärte leuchte. Der Pfeil zeigt auf den AUTO-Modus auf dem LCD-Display und zeigt an, in welchem Modus Sie sich befindet. Um das Gerät in den Auto-Modus zu schalten, drehen Sie das Einstellungsrad in eine Richtung.

Auswahl der Eishärte

Um die gewünschte Eishärte zu wählen drehen Sie das Einstellungsrad links oder rechts. Links sind die weicheren gefrorenen Desserts wie Sorbet und rechts härtere Des-

Hinweis:

Kompressor und Rührer schalten sich nach Bedarf automatisch ein und aus. Ihr Dessert wird insgesamt bis zu 3 Stunden lang gekühlt und gerührt.

Um die KEEP COOL-Funktion nach Ablauf der Dessurtherstellung zu aktivieren, drücken Sie die START | PAUSE-Taste und die KEEP COOL-Taste.

Hinzufügen der Zutaten und Beginn der Zubereitung



a) Stellen Sie sicher, dass der Rührer, der Eisbehälter und die Kühlkammer sauber sind. Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter, bevor Sie die Zutaten einfügen.

b) Fügen Sie die Zutaten in den Eisbehälter wie in dem Rezept angegeben. Wischen Sie verschüttete Zutaten von dem Rand des Eisbehälters.

c) Setzen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer ein indem Sie diese Absenken, wobei die Scharniere der Griffe in den Rillen auf der Kühlkammer sitzen (Abb. D). Es ist wichtig, dass der Rührer richtig auf der Antriebswelle eingesetzt ist, um sicherzustellen, dass der Rührer korrekt arbeitet.

d) Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter. Es wird nicht empfohlen, den Deckel während des Betriebs zu öffnen, außer dies ist im Rezept angegeben. Wenn weitere Zutaten hinzugefügt werden sollen, öffnen Sie den kleineren Deckel, um die Zutaten hinzuzufügen.



Anzeige des Auswahlbalkens der Eishärte während der Zubereitung. Die Balken blinken, während die gewünschte Konsistenz angezeigt wird.

e) Um dem Herstellungsprozess zu starten drücken Sie die START | PAUSE-Taste. Der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, um anzuzeigen, dass das Gerät arbeitet. Das Gerät beginnt jetzt mit dem Kühlen und Rühren bis zur gewünschten Einstellung. Beim Kühlen des Desserts beginnen die Balken des Auswahlbalkens der Eishärte sich nach oben zu bewegen, zum ausgewählten Dessert. Es kann einige Zeit dauern bis es

anfängt zu leuchten. Die Anzeige des LCD-Displays wechselt zwischen verstrichener Zeit und der aktuellen Temperatur. Der Fortschritts-Anzeige-Balken bewegt sich, bis der erste Auswahlbalken der Eishärte erreicht ist. Die Auswahlbalken der Eishärte wird sich in Richtung des ausgewählten Desserts bewegen. Der Auswahlbalken der Eishärte hört auf zu blinken, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

f) Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, hören der Kompressor und der Motor auf zu arbeiten und READY leuchtet auf dem LCD-Display. Das Akustiksignal / die Melodie zeigt an, dass das Dessert fertig ist.

MANUELLE STEUERUNG

In Betrieb nehmen

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine 220/240V Steckdose.

Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die POWER-Taste leuchtet weiß. Der LCD-Bildschirm schaltet standardmäßig in den AUTO-Modus und zu dem Auswahlbalken der Eishärte. Das Gerät und das LCD-Display zeigen immer das zuletzt verwendete Programm oder Einstellung an.

Die Maschine wird in den manuellen Modus durch Drücken der Timer-Tasten ▲▼ geschaltet. Die Zeit wird angezeigt und der Pfeil sollte auf MANUAL auf der linken Seite des LCD-Displays zeigen.

Um die Zeit für das Rühren und Kühlen einzustellen, drücken Sie die Timer-Tasten ▲▼. Durchschnittlich dauert es etwa 50 Minuten, um Eiscreme herzustellen.

Auswahl der Eishärte

Diese Funktion ist nicht in dem manuellen Modus verfügbar.

Keep cool / Manuelle Steuerung

Wenn Sie mit der manuellen Steuerung arbeiten, dann können Sie die KEEP COOL-Funktion vor oder jederzeit während der Herstellung des Eis-Desserts aktivieren. In diesem Fall schaltet das Gerät automatisch zur KEEP-COOL-Funktion weiter, sobald die Herstellung des Eis-Desserts abgeschlossen ist und hält Ihr Dessert genau die vorher gewählte Zubereitungszeit kalt. Danach schaltet sich das Gerät automatisch aus.

1. Drücken Sie die KEEP COOL-Taste um die KEEP COOL-Funktion zu aktivieren. Der Ring um die KEEP COOL-Taste leuchtet rot, wenn die KEEP COOL-Funktion aktiviert ist.
2. Wenn die KEEP COOL-Funktion bei manueller Steuerung aktiviert ist, schaltet sich der Kompressor nach Bedarf automatisch ein und aus. Ihr Dessert wird insgesamt bis zu 3 Stunden lang gekühlt.

Hinzufügen der Zutaten und Beginn der Zubereitung

- a) Stellen Sie die gewünschte Zeit durch das Drücken der Timer-Tasten ▲▼ ein.
- b) Setzen Sie den Rührer in den Eisbehälter ein. Geben Sie die Zutaten hinein. Setzen Sie den Eisbehälter in die Kühlkammer.
- c) Drücken Sie START | PAUSE-Taste um die Eisherstellung zu starten. Das Licht um diesen Knopf leuchtet rot, um anzuzeigen, dass das Gerät mit der Dessurtherstellung begonnen hat.

- d) Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, hören der Kompressor und der Motor auf zu arbeiten und READY leuchtet auf dem LCD-Display.
- e) Wenn die START | PAUSE-Taste während des Herstellungsprozesses gedrückt wird, wird die Zeit angehalten. Zum Fortsetzen des Prozesses drücken Sie wieder diese Taste.
- f) Wenn Sie den Timer zurücksetzen wollen, drücken und halten Sie die START | PAUSE-Taste für 2 Sekunden. Dies setzt die Stoppuhr zurück.
- g) Der Timer kann jederzeit angepasst werden.

LCD-Display

Der LCD-Bildschirm schaltet zwischen dem Countdown-Timer und der aktuellen Temperatur.

Volumen / Melodie

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic ist mit einer Melodie ausgestattet um anzuzeigen, dass Ihr Dessert fertig ist. Sie können wählen zwischen Melodie, lautes Signal, leises Signal oder kein Signal.

Temperatureinheiten $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Die Smart Ice Cream Advanced Automatic verfügt über eine Funktion, die Einheiten Temperatur in Celsius oder Fahrenheit anzuzeigen. Drücken Sie einmal auf diese Taste, um die Temperatur anzuzeigen und drücken Sie erneut, um die Einheiten zwischen Celsius und Fahrenheit zu ändern.

Werkseinstellungen zurückzusetzen

Um die vom Werk vorgegebenen Standardeinstellungen wiederherzustellen, drücken und halten Sie die KEEP COOL-Taste für 5 Sekunden. Dies kann nur im Standby-Modus ausgeführt werden.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Beachten Sie dass die Zeit, um gefrorene Desserts herzustellen abhängig von der Raumtemperatur, Temperatur der Zutaten und Vorkühlung des Gerätes variieren kann. Je kühler die Inhaltsstoffe, desto schneller die Eisherstellung. Allgemein dauert es etwa 50 Minuten, das Eis herzustellen.
- Wenn Sie Crème Anglaise und Rezepte, die das Erwärmen der Zutaten erfordern zubereiten möchten, ist es immer eine förderlich, dies am Tag vorzubereiten. Alternativ, kühlen Sie sie die Zutaten mindestens 4 Stunden vor der Eiszubereitung.

- Achten Sie stets darauf die Zutaten in den Eisbehälter, vor dem Einsetzen in die Kühlkammer, zu geben.
- Rezeptangaben in dieser Gebrauchsanweisung verwenden Zutaten wie Sahne, Milch, Eier und Zucker. Diese Zutaten können durch ähnliche Zutaten ersetzt werden, um das Eis für unterschiedlichen Geschmack oder Diätkost anzupassen.

Hinweis:

Geschmack und Textur variieren, wenn mit verschiedenen Zutaten gearbeitet wird.

- Die meisten Basissaucen gehen während des Rührens und Kühlens auf. Alle Mischungen in dieser Anleitung ergeben etwa 1 Liter gefrorenes Desserts, sofern nicht anders angegeben ist. Bei der Verwendung von anderen Rezepten, überschreiten Sie nicht die Gesamtmenge von 700 ml der Zutaten, wegen des eventuellen Aufgehens.
- Alkohol hemmt den Kühlprozess. Am besten fügen Sie gegen Ende des Kühlvorganges Alkohol hinzu.
- Die Konsistenz des gefrorenen Desserts ist ein löffelbare Mischung. Bitte beachten Sie, wenn Sie in einer Waffel oder auf Tellern das Eis servieren möchten, ist es empfehlenswert das Eis vorher ca. 2 Stunden in der Tiefkühltruhe zu kühlen.
- Beim Lagern Ihrer gefrorenen Desserts in dem Gefrierschrank, stellen Sie sicher dass der Behälter luftdicht und gut verschlossen ist. Dadurch vermeiden Sie die Bildung von Eiskristallen. Wenn Sie ein Stück Backpapier direkt über die Oberfläche des Desserts legen, hilft dies auch bei der Vermeidung der Bildung der Eiskristalle.

Hinweis:

Stellen Sie den Eisbehälter nicht in das Gefrierfach.

- Verzehren Sie gefrorene Desserts am besten innerhalb von 1 Woche. Diese können aber bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.
- Wenn ein Dessert aus dem Gefrierfach serviert wird, ist es am besten das Dessert 5 bis 10 Minuten an der Raumtemperatur stehen zu lassen.

TIPPS FÜR DIE CRÈME ANGLAISE (BASISSAUCE)

- Traditionell werden cremige Eiscremesorten aus einer Crème Anglaise (Basissauce) gemacht. Hier finden Sie Tipps, um immer wieder perfekte Crème Anglaise zuzubereiten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten frisch sind.
- Eier eignen sich am besten bei Raumtemperatur für die Basissauce. Alle Rezepte gehen von einer Mindestmasse von 59 g pro Ei aus.

- Messen Sie alle Ihre Zutaten vor der Zubereitung ab, so dass Sie alles griffbereit haben.
- Verwenden Sie entweder einen Schneebesen oder einen elektrischen Handmixer, um Eigelb und Zucker zu verrühren, bis diese weiß und dick sind.
- Verwenden Sie eine schwere Kasserolle, wenn Sie die Crème Anglaise zubereiten.
- Beim Aufheizen der Sahne/Milch-Mischung sollten die Zutaten nicht kochen. Ein guter Indikator um zu wissen wann man die Sahne/Milch-Mischung vom Herd entfernt, sind die kleinen Bläschen, die anfangen sich am Rand der Sahne/Milch-Mischung zu bilden.
- Während die Sahne/Milch-Mischung erwärmt wird, fangen Sie damit an den Zucker und die Eier zu schlagen. Wenn Sie damit bis nach der Erwärmung der Sahne/Milch-Mischung warten, kann diese sich überhitzen und trennen.
- Stellen Sie sicher, dass die Mischung ständig unter Rühren bleibt. Am besten mit einem flachen Holzlöffel die Mischung rühren bis sie verdickt. Zum Testen verwenden Sie den Rücken des Löffels, tauchen Sie den Löffel in die Basissauce, so dass eine feine Schicht entsteht. Führen Sie Ihre Finger durch die Mischung auf der Rückseite des Löffels. Wenn der Fingerabdruck bleibt, ist die Mischung dick genug. Entfernen Sie die Mischung sofort vom Herd.
- Wenn die Mischung sich trennt oder gerinnt, dann ist die Hitze zu hoch. Wenn die Mischung sich getrennt hat müssen Sie wieder von vorne anfangen.
- Lassen Sie die Crème Anglaise nicht unbeaufsichtigt beim Kochen.
- Es dauert 5 - 15 Minuten um die Crème Anglaise zu verdicken. Dies ist abhängig von den Mengen und anderen Faktoren.
- Lassen Sie die Mischung bei Raumtemperatur unter gelegentlichem Rühren abkühlen, bis kein sichtbarer Dampf aus der Mischung austritt. Anschließend im Kühlschrank gut abkühlen.
- Legen Sie ein Stück Plastikfolie direkt auf die oberste Schicht der Crème Anglaise, um eine Hautbildung zu verhindern.
- Um die Mischung schneller zu kühlen, füllen Sie diese in eine Metallschale und stellen Sie diese in ein Eisbad. Lassen Sie die Mischung unter ständigem Rühren gut abkühlen.

DIE WESENTLICHEN ZUTATEN

Eier

Alle Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Verwendung von Eiern mit einer Mindestmasse von 59 g getestet. Das Ei verleiht der Eiscreme Volumen, stabilisiert und emulgiert die Mischung.

Hinweis:

Vermeiden Sie die Verwendung ältere Eier, vor allem wenn Sie die Mischung nicht kochen. Schwangeren Frauen wird nicht empfohlen Eiscreme, die rohe Eier enthält zu verzehren.

Zucker

In allen Rezepten wurde extra feiner Streuzucker verwendet, da es sich leicht löst und dadurch sich weniger Kristalle bilden. Normaler Zucker kann den Streuzucker ersetzen, dieser braucht ein wenig länger um sich aufzulösen. Als allgemeine Regel gilt, je mehr Zucker in der Eiscreme sich befindet, desto tiefer sinkt der Gefrierpunkt des Wassers innerhalb der Mischung. Das verhindert, dass Ihre gefrorenen Desserts sich zu einem großen harten Klumpen bilden, der schwer zu schöpfen ist.

Milch

Vollmilch wurde für alle Rezepte mit Milch verwendet. Sorten mit weniger Fett können verwendet werden, dabei erreichen Sie aber nicht das gleiche Ergebnis. Fettarme Milch sollte nur für Rezepte verwendet werden, die kein Kochen erfordern. Fettarme Milch hat eine hohe Wahrscheinlichkeit des Trennens während des Kochens.

Sahne

Flüssige Sahne wurde in allen Rezepten verwendet. Die Sahne verleiht Fettigkeit und eine glattere Textur der Eiscreme. Fettreduzierte Sahne kann auch verwendet werden, aber am besten für Rezepte, die kein Kochen erfordern. Die fettarmen Varianten neigen zur Trennung während des Kochens.

PFLEGE UND REINIGUNG

Stellen Sie durch das Drücken der POWER-Taste sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Umgebung der START | PAUSE-Taste nicht rot leuchtet. Entfernen Sie die Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Kompressor des Gerätes vor der Demontage und Reinigung komplett abkühlen.

Reinigung des Edelstahlgehäuses

1. Reinigen Sie die Außenseite des Edelstahlgehäuses und das LCD-Display mit einem weichen feuchtem Tuch. Verwenden Sie keine trockenen Papiertücher, um den LCD-Bildschirm zu reinigen. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Metall-Scheuerschwamm, um Teil des Gerätes zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen.

Hinweis:

Tauchen Sie niemals das Edelstahlgehäuse ins Wasser. Reinigen Sie es **nicht** in dem Geschirrspüler. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel unter die Tasten oder LCD-Display versickert.

Hinweis:

Um die Kühlkammer zu reinigen, stellen Sie sicher, dass das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Wischen Sie die Kühlkammer mit einem weichen, feuchten Tuch mit Seifenwasser.

2. Wenn ausgelaufene Sahne, Milch, oder Schokolade usw. in dem inneren der Kühlkammer sich befinden, entfernen Sie diese sorgfältig mit einem weichen, feuchten Tuch.

3. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät anschließen.

Den Deckel reinigen

1. Der Deckel kann in warmen Seifenwasser mit einem weichen Schwamm gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metall-Topfreiniger, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Lassen Sie alle Flächen vor dem Einsetzen in die Eismaschine gründlich trocknen.

Reinigung des Eisbehälters

1. Füllen Sie den Eisbecher bis zur Hälfte mit warmem Seifenwasser. Ein nicht-scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder milde Spüllösung können verwendet werden. Lassen Sie diese ca. 10 - 20 Minuten einwirken.

Hinweis:

Der Eisbehälter ist **NICHT** spülmaschinengeeignet.

Reinigung des Rührers



1. Waschen Sie den Rührer mit warmem Seifenwasser. Mit dem mitgelieferten Zylinderputzer, reinigen Sie den inneren Teil des Rührers um eventuelle Rückstände zu entfernen. (Abb. E)
2. Lassen Sie alle Oberflächen vor dem Zusammenbau des Gerätes gründlich trocknen.

Hinweis:

Rührer und Deckel sind spülmaschinengeeignet, aber nur im oberen Korb.

LAGERUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät, alle Teile und Zubehör absolut sauber und trocken sind.
3. Setzen Sie den Eisbehälter und den Rührer in die Kühlkammer.
4. Setzen Sie den Deckel ein.
5. Bewahren Sie das Gerät in einer aufrechten Position und auf einer ebenen Oberfläche. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Bewahren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät auf. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: >Tipps für beste Ergebnisse<.

Problem	Die Lösung des Problems
Eiscreme friert nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • START PAUSE-Taste muss gedrückt werden. • Befindet sich Alkohol in der Eiscreme? Zu viel oder zu früh Alkohol wurde hinzugefügt. • Stellen Sie sicher, dass es eine ausreichende Belüftung um das Gerät gewährleistet ist. Wir empfehlen mindestens 15 cm zwischen dem Gerät und den angrenzenden Oberflächen.
Der Rührer bewegt sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Der Rührer bewegt sich die ersten 5 Minuten nicht, wenn vorher die PRE-COOL-Funktion gewählt wurde. • Überprüfen Sie, ob die Zentralspindel richtig im Rührer sitzt. Wenn die Spindel sich nicht bewegt, dann besteht eventuell ein Problem mit dem Gerät - wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice.
Deckel lässt sich nicht richtig einsetzen und einrasten	<ul style="list-style-type: none"> • Rührer und Eisbecher sind nicht richtig positioniert - stellen Sie sicher, dass der Griff des Eisbehälters innerhalb der Nuten sitzt und der Rührer richtig eingesetzt ist.
Das gefrorene Dessert ist in der angegebenen Zeit nicht eingefroren	<ul style="list-style-type: none"> • Die Dessert-Mischung war beim Einfügen in den Eisbehälter zu warm, für die eingestellte Zeit, bei manueller Steuerung. • Verschiedene Zutaten und Mengen beeinflussen den Gefrierpunkt und die Gefrierzeit. Rechnen Sie mehr Zeit ein, wenn Sie mit Zutaten wie Eier / Alkohol arbeiten.
Der Eisbehälter lässt sich nach einem Herstellungsvorgang nicht herausnehmen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten können über die Seite des Eisbehälters in die Kühlkammer übergelaufen sein. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät ca. 10-20 Minuten stehen, um das Eis abzutauen. Dann entfernen Sie den Eisbehälter und reinigen den Innenraum der Eismaschine.
Ich will meine Eiscreme noch härter!	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie das Eis aus dem Eisbehälter nach der Zubereitung, fügen Sie es in einen luftdichten Behälter und kühlen Sie es im Gefrierschrank für weitere 1-2 Stunden oder bis die gewünschte Härte erreicht wird.
Kann ich weitere Zutaten gleich in die Basissauce geben?	<ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie weitere Zutaten am Ende des Herstellungsprozesses ein, wenn Sie dazu aufgefordert werden. <p>Hinweis: Oft können Zutaten wie Früchte während des Rührprozesses zerfallen, wenn diese zu früh eingefügt werden.</p>
Meine Eismaschine scheint ab und zu kurz zu vibrieren?	<ul style="list-style-type: none"> • Der integrierte Kompressor ist auf speziellen Gummihalierungen befestigt um die Geräusche und Schwingungen während des Betriebs zu reduzieren. Wenn keine Kühlung erforderlich ist, schaltet der Kompressor sich automatisch aus, dabei ist eine kleine Menge von Vibrationen für 1-2 Sekunden normal.

Problem	Die Lösung des Problems
Das Gerät lässt sich nicht bedienen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kindersicherung kann aktiviert sein. Drücken und halten Sie die PRE COOL-Taste für ca. 2 Sekunden um die Verriegelung zu lösen.
Meine Eismaschine erinnert sich nicht an meinen letzten Einstellungen?	<ul style="list-style-type: none"> • Der interne Computer erinnert sich nur an die vorhergehenden Einstellungen wenn die START PAUSE-Taste aktiviert wurde.
Die Temperatur wird in Fahrenheit angegeben	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$-Taste, um die Temperatureinheiten zu ändern.
Die Eiscreme wird nicht gerührt, aber der Kompressor arbeitet	<ul style="list-style-type: none"> • Die Vorkühlung ist aktiviert. • Um die Lebensdauer des Kompressors zu erhalten, gibt es einen Selbstauslöser am Kompressor. Dieser braucht bis zu 3 Minuten um sich zu aktivieren.
Mein Eis ist eisig? Warum?	<ul style="list-style-type: none"> • Einige Desserts haben einen höheren Wassergehalt, dadurch wird die Mischung noch eisiger.
Ich habe die Eiscreme aus dem Gefrierschrank genommen und es ist sehr hart. Warum?	<ul style="list-style-type: none"> • Hausgemachtes Eis ist oft härter als im Geschäft gekauftes Eis, da es weniger Luft enthält. Wir schlagen vor, das Eis ca. 5-10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank zu nehmen.
Kann ich den Eisbehälter in den Gefrierschrank legen?	<ul style="list-style-type: none"> • Wir raten Ihnen den Eisbehälter nicht in den Gefrierschrank zu legen, da die Eiscreme darin festfriert und es wird sehr schwierig sein die Eiscreme zu entfernen. Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände, um das Eis herauszunehmen, da dies die Beschichtung des Eisbehälters zerkratzt.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

REZEPTIDEEN



EISCREME

Grundrezept Vanille Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 2 Tassen Sahne
- 1 Tasse Milch
- 1 Vanilleschote, geteilt und Samen abgestreift oder 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 5 Eigelb
- ½ Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Vanille-Schote und Samen in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.
2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Entfernen Sie die Vanilleschote aus der Sahnemischung und rühren Sie langsam diese in die Ei-Mischung.
3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)
4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.
5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Schnelles Vanilleeis

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 1 Tasse Sahne
- 1¼ Tassen Vollmilch
- ¾ Tasse gezuckerte Kondensmilch
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Vanille in einen großen Krug und verrühren Sie diese. Im Kühlschrank abkühlen.
2. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Rich Chocolate Ice Cream

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 2 Tassen Sahne
- ½ Tasse Milch
- 180 g dunkle Schokolade, gehackt
- 5 Eigelb
- ⅓ Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne, Milch und Schokolade in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.
2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Schokolade-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.
3. Reinigen Sie die Kasserolle (sonst trennt sich die Mischung wieder)! Geben Sie dann die gesamte Mischung in die Kasserolle und stellen Sie diese zurück auf den Herd. Mit einem Holzlöffel bei niedriger Hitze ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

Tipps: Für einen größeren Schokoladegenuss, fügen Sie $\frac{1}{4}$ Tasse geriebener Zartbiterschokolade hinzu, sobald auf dem LCD-Display Add Mix-Ins leuchtet.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Erdbeer - Rhabarber Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ Tassen Sahne

$\frac{1}{2}$ Tasse Milch

4 Eigelb

$\frac{1}{3}$ Tasse Zucker

Fruchtmischung Zutaten:

250 g frische Erdbeeren

200 g Rhabarber, in 2 cm Stücke
geschnitten

$\frac{1}{4}$ Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Um die Basissauce zuzubereiten, fügen Sie Sahne und Milch in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüs-

sel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Um die Frucht-Mischung herzustellen pürieren Sie die Erdbeeren und drücken Sie diese durch ein feines Sieb, um Samen zu entfernen. Fügen Sie Erdbeer-Püree, Rhabarber und Zucker in einem kleinen Topf. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Hitze erhöhen und solange köcheln lassen bis sich die Mischung auf 1 Tasse reduziert hat, dabei gelegentlich umrühren. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, sonst könnte der Rhabarber brechen. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank bis diese kalt ist.

6. Nachdem beide Mischungen abgekühlt sind heben Sie behutsam beide vor dem Rühren unter.

7. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

8. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Apfel-Streusel-Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 $\frac{1}{4}$ Tassen Sahne

$\frac{3}{4}$ Tasse Milch

$\frac{1}{2}$ Tasse gezuckerte Kondensmilch

$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

Apfel-Mischung Zutaten:

1 Granny Smith Apfel, geschält, entkernt
und in dünne Scheiben geschnitten

2 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Wasser

Streusel Zutaten:

$\frac{1}{4}$ Tasse Mehl

2 Esslöffel weicher brauner Zucker

$\frac{1}{4}$ TL Backpulver

1 Esslöffel Haferflocken

40 g Butter

Zubereitung:

1. Herstellung der Streusel: Ofen vorheizen auf 200°C. Ein Backblech mit Backpapier Papier auslegen. Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen aneinander reiben bis die Butter mit den anderen Zutaten vermischt ist. Die Mischung mit einem kleinen Löffel auf das Backpapier legen und im Ofen für ca. 10-15 Minuten oder bis sie goldbraun sind backen. Lassen Sie die Streusel auf dem Blech abkühlen.

2. Herstellung der Apfel-Mischung: Vermengen Sie den geschnittenen Apfel, Zucker und Wasser in einen kleinen Topf. Erhitzen und rühren Sie diese bei mittlerer Hitze, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zugedeckt ca. 5 Minuten oder bis die Äpfel weich sind weiterkochen; vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank weiterkühlen bis die Mischung gut gekühlt ist.

3. Herstellung der Eiscreme-Mischung: Fügen Sie Sahne, Milch, Kondensmilch und Zimt in eine große Schüssel ein. Gut verrühren und in den Eisbehälter gießen.

4. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren. Fügen Sie die Apfel-Mischung und ½ Tasse der Streusel hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

5. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Cookies and Cream Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 1 Tasse Sahne
- 1 Tasse Milch
- ½ Tasse gezuckerte Kondensmilch
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 6 mit Schokoladencreme gefüllte Kekse, zerdrückt

Zubereitung:

1. Sahne, Milch und Vanille in ein große Schüssel einfügen und gut verrühren. Im Kühlschrank gut kühlen.

2. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Fügen Sie zerdrückte Kekse hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Gesalzene Karamell Eiscreme

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 1 ½ Tassen Milch
- 7 Eigelb
- 1 Tasse weißer Zucker
- 3 Esslöffel Wasser
- 1 ¼ Tassen Sahne
- 1 Teelöffel feines Meersalz

Zubereitung:

1. Fügen Sie die Milch in eine mittelgroße Kasserole ein. Erwärmen Sie die Milch, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick ist. Sobald die Milch heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung einrühren. Beiseite stellen.

3. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf und rühren bei schwacher Hitze, bis der Zucker aufgeweicht ist und beginnt sich aufzulösen. Die Wärmezufuhr auf eine mittlere Hitze erhöhen, die Seiten des Kochtopfs abbürsten, um alle Zuckerkristalle aufzulösen und ohne Rühren weiterkochen, bis das Karamell beginnt eine satte goldene Farbe anzunehmen. Von der Hitze entfernen und sorgfältig die Sahne einrühren.

Hinweis: Dabei kann die Mischung spritzen.

4. Die Mischung bei schwacher Hitze und unter Rühren köcheln lassen bis sich alle Klumpen aufgelöst haben. Die Ei-Mischung und Salz hinzufügen und köcheln lassen. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rücksei-

te des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«).

5. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

6. Sobald die Mischung gekühlt ist, gießen Sie diese in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Honig-Eis

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2 Tassen Sahne

1 Tasse Milch

6 Eigelb

½ Tasse guten Honig

Zubereitung:

1. Fügen Sie Sahne und Milch in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Honig in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Honig-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf, damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.

5. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Sobald die Mischung fertig ist, können

Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

GELATO

Pistazien Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

2 Tassen Milch

½ Tasse Sahne

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

5 Eigelb

½ Tasse Zucker

¾ Tasse geschälte Pistazien, geröstet und gehackt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Sahne und Vanille-Extrakt in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Zutaten, bis die Mischung gerade zu köcheln beginnt.

2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Sahne-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.

3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)

4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.

5. Gießen Sie die Gelato-Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

6. Fügen Sie die gehackten Pistazien hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.

7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrier-

schrank aufbewahren.

Schokoladen-Haselnuss Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 2 Tassen Milch
- ½ Tasse Nuß-Nugat-Creme
- ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- 5 Eigelb
- ½ Tasse Zucker
- ¼ Tasse geröstete Haselnüsse, fein gehackt

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Nuß-Nugat-Creme und Vanille -Extrakt in eine mittelgroße Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.
2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Milch-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.
3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«).
4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.
5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
6. Fügen Sie die gehackten Haselnüsse hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.
7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Schokolade-Minze-Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 1 ½ Tassen Milch
- ½ Tasse Sahne
- 120 g dunkle Schokolade, gehackt
- 2 - 3 Tropfen Pfefferminz-Essenz
- 5 Eigelb
- ⅓ Tasse Zucker
- 60 g dunkle Schokolade, fein gehackt (extra)

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Schokolade und Pfefferminz-Essenz in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis die Schokolade geschmolzen ist und die gesamte Mischung gerade zu köcheln beginnt.
2. Inzwischen Eigelb und Zucker in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick sind. Sobald die Schokoladen-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung rühren.
3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«.)
4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.
5. Gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
6. Fügen Sie die gehackte Schokolade hinzu, wenn das Gerät Add Mix-Ins auf dem LCD-Display anzeigt.
7. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Passionsfrucht Gelato

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- 2 Tassen Milch
- ½ Tasse Sahne
- ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- 5 Eigelb
- ½ Tasse Zucker
- 2 - 3 Passionsfrucht

Zubereitung:

1. Fügen Sie Milch, Sahne und Vanille-Extrakt in eine mittelgroße schwere Kasserolle ein. Erwärmen Sie die Mischung, bis diese gerade zu köcheln beginnt.
2. Inzwischen Eigelb in einer Schüssel aufschlagen, bis diese weiß und dick ist. Sobald die Milch-Mischung heiß ist, diese langsam in die Ei-Mischung einrühren. Beiseite stellen.
3. Reinigen Sie den Topf damit die Mischung sich nicht trennt. Geben Sie dann die gesamte Mischung wieder in den Topf hinein und stellen Sie diesen zurück auf den Herd bei niedriger Hitze. Mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mischung eingedickt ist und an der Rückseite des Löffels haften bleibt (siehe: »Tipps für beste Ergebnisse«).
4. Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel abgedeckt gut kühlen.
5. Gießen Sie die Mischung zusammen mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
6. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

SORBET

Zitronen Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- ¾ Tasse Zucker
- 1 ½ Tassen Wasser
- ¾ Tasse frischer Zitronensaft, gekühlt
- 1 kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.
2. Gießen Sie den Zuckersirup, Zitronensaft und das Eiweiß in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.
3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Pink Grapefruit Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- ¾ Tasse Zucker
- 1 ½ Tassen Wasser
- ¾ Tasse frische rubinroter Grapefruit-Saft, gekühlt
- 1 kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hit-

ze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Gießen Sie den Zuckersirup und den Grapefruitsaft in den Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Birne-Vanille-Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- ¾ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Wasser
- 1 Vanilleschote, geteilt und Samen abgestreift
- 900 g weiche Birnen
- ¼ Tasse Zitronensaft
- 1 kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker, Wasser, Vanilleschote und Samen in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Schälen und entkernen Sie die Birnen. Pürieren Sie diese. Dann die Mischung durch ein feines Sieb drücken und entsorgen Sie das Fruchtfleisch. Sie benötigen 1 ½ Tassen Birnenflüssigkeit.

3. Entsorgen Sie die Vanilleschote und vermengen Sie Vanillezuckersirup, Birnensaft und Zitronensaft in dem Eisbehälter. Stellen

Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen, empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Die Mischung ergibt ca. 700 ml Sorbet nach Fertigstellung.

Himbeer Sorbet

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

- ¾ Tasse Zucker
- ¾ Tasse Wasser
- 300 g gefrorene Himbeeren
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 kleines Eiweiß, leicht geschlagen

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese abkühlen. Danach im Kühlschrank gut kühlen.

2. Die Himbeeren in einer Schüssel leicht antauen lassen. Die Himbeeren fein pürieren. Die Mischung durch ein feines Sieb drücken, um die Samen zu entfernen.

3. Vermengen Sie Himbeerpüree, Limettensaft und Zuckersirup Saft in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät rühren.

4. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Um dieses Rezept ohne Verwendung von Eiweiß herzustellen, empfehlen wir mit der manuellen Einstellung zu arbeiten und ca. 60 Minuten zu Rühren. Sie

können die Mengen auf 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Wasser, 500 g Himbeeren, 2 Esslöffel Limettensaft erhöhen. Die Mischung ergibt ca. 1 Liter Sorbet nach Fertigstellung.

FROZEN YOGURT

Schneller Frozen Joghurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

750 g aromatisierter Joghurt Ihrer Wahl

Zubereitung:

1. Fügen Sie den Joghurt in den Eisbehälter ein. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät röhren.

2. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Yogurt Berry Freeze

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren

2 Tassen Naturjoghurt

½ Tasse Zucker

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren fein pürieren. Entkernen Sie bei Bedarf in dem Sie die Masse durch ein feines Sieb drücken.

2. Vermengen Sie Erdbeeren, Joghurt und Zucker in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät röhren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Banana Frozen Yogurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

1 ½ Tassen zerdrückte reife Bananen (ca. 3 große)

2 Teelöffel Zitronensaft

2 Tassen Vanille-Joghurt

1 - 2 Esslöffel Honig nach Geschmack

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Bananen, Zitronensaft, Joghurt und Honig in dem Eisbehälter. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät röhren.

2. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

Lemon Honey Frozen Yogurt

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

⅓ Tasse Zitronensaft

¼ Tasse Honig

2 ½ Tassen Vanille-Joghurt

Zubereitung:

1. Vermengen Sie Zitronensaft und Honig in einem kleinen Topf. Bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Honig geschmolzen ist. Von der Hitze nehmen, abkühlen lassen. Im Kühlschrank gut kühlen.

2. Die Honig-Mischung und den Joghurt in einer Schüssel gut vermengen. Fügen Sie die Mischung in den Eisbehälter ein. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Eishärte ein und lassen Sie das Gerät röhren.

3. Sobald die Mischung fertig ist, können Sie diese in einen gefriergeeigneten Behälter geben und bis zu 1 Woche im Gefrierschrank aufbewahren.

GASTROBACK®

Operating Instructions

SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC



Art.-Nr. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic

Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
For domestic use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

KNOWING YOUR SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC	38
IMPORTANT SAFEGUARDS	40
General safety instructions	40
Important safeguards for all electrical appliances.....	42
TECHNICAL SPECIFICATIONS	44
PROPERTIES OF YOUR NEW ICE CREAM MAKER	44
OPERATION	45
Before first use	45
First use.....	45
Automatic mode	47
Manual mode	49
TIPS FOR BEST RESULTS	50
Tips for making Crème Anglaise (custard base).....	51
The vital ingredients	52
CARE AND CLEANING	53
STORAGE	55
TROUBLESHOOTING.....	55
NOTES FOR DISPOSAL.....	57
INFORMATION AND SERVICE.....	57
WARRANTY	57
RECIPES	59

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! A series of new possibilities comes with your new Gastroback Smart Ice Cream Advanced Automatic.

The new ice cream maker »Smart Ice Cream Advanced Automatic« from GASTRO-BACK will delight both the ice cream gourmet and the whole family. With the integrated compressor cooling delicious ice creams can be prepared in just 20 minutes. Precooling in a few minutes up to -30°C to accelerates the manufacturing process. 12 programs allow easy, fully automated creation of sorbet, frozen yogurt, gelato and ice cream. Individually, the ice cream consistency can be set from soft to hard. Depending on the ingredients and the mass of the ingredients, the ice cream maker automatically detects the consistency and adjusts the churning time. The LCD display simplifies operation and tempts to try out new recipes. When the ice is ready, you will hear a well-known ice-cream truck melody and the machine turns off automatically. The ice cream can be kept refrigerated up to 3 hours in the machine.

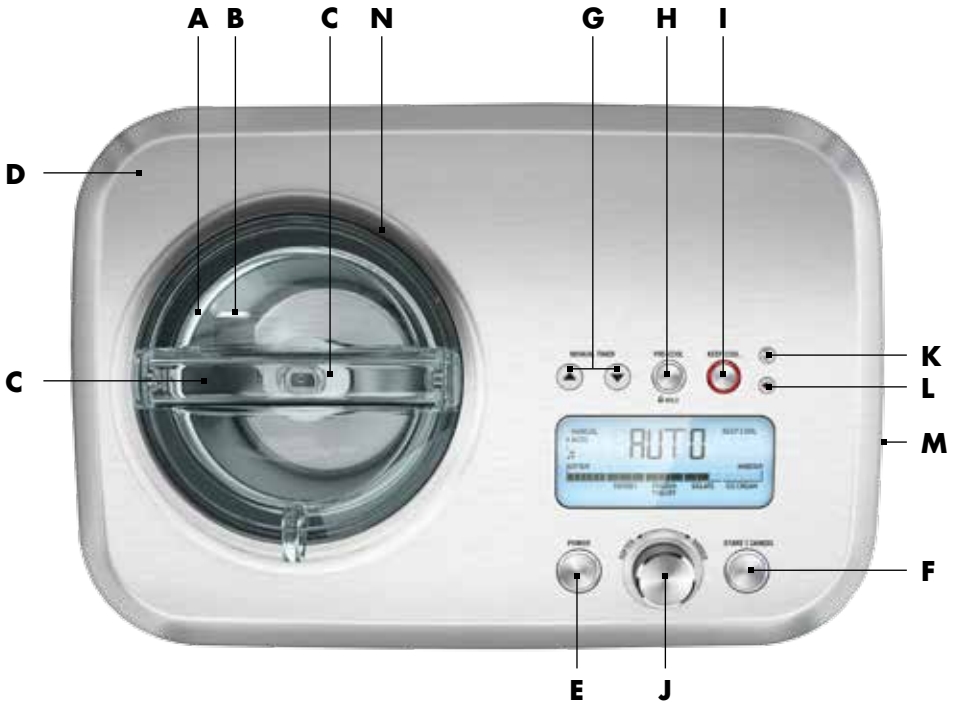
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Ice Cream Maker.

We hope that you will enjoy your new Ice Cream Maker.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR SMART ICE CREAM ADVANCED AUTOMATIC



A. Anodised ice cream bowl with handle for easy removal. Not dishwasher safe and should not be stored in the freezer.

B. Paddle used to scrape the sides of the bowl and churn the ice cream. Note: not to be stored in the freezer*.

C. Lid can be lifted or folded back into 2 parts.

D. Stainless steel housing

E. POWER button will turn the ice cream machine on or off.

F. START | PAUSE will start and stop the dessert making process.

G. MANUAL TIMER use to select time, from 5 minutes to 180 minutes.

H. PRE-COOL function will PRE-COOL the machine down to -10°C to -30°C .

I. KEEP COOL will keep dessert chilled and churned for up to 3 hours.

J. Auto timer | Hardness selection dial will scroll between the following settings: sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream. Rotate the dial left for softer textured desserts or right for harder textured desserts.

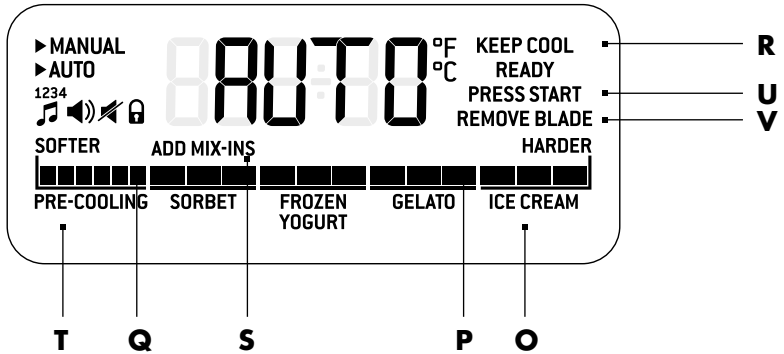
K. TEMP | UNITS button allows you to toggle between Celsius and Fahrenheit.

L. Sound select between loud, soft or mute.

M. Handles for easy lifting.

N. Bowl chamber

* Dishwasher safe parts.



LCD-Display

O. LCD Control Display provides information on function setting and cooling progress.

P. Hardness selection bar

Q. Progress indicator bar

R. KEEP COOL will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours.

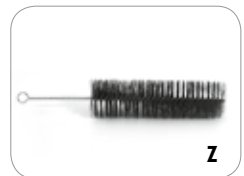
S. ADD MIX-INS will flash to let you know when it

is time to add your favorite mix-ins.

T. PRE-COOLING indicates that the compressor is on and cooling the machine.

U. PRESS START flashes when in the PRECOOL mode to advise that the machine is chilled and ready to start churning.

V. REMOVE BLADE indicates that the dessert is finished and the blade can be removed from the bowl.



Accessories

W. Anodised ice cream bowl

X. Spatula use to scrape the bowl

Y. Paddle

Z. Bottle brush for easy cleaning of the paddle and bowl

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and not intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged (e.g. lid is broken or cracked), if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or any hot parts of it over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains to avoid damage due to heat. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights. Vibration during the churning process may cause the machine to move slightly.

- Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Do not dry or store any food or foreign objects within the appliance. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. the motor gets stuck, liquid running out, overheating). Always unplug the appliance when not in use.
- This appliance is **NOT** intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use the appliance or any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence. Do not place any clothes or other objects on or under the appliance during operation. The ventilation slits in the housing must be always unobstructed.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) in the bowl chamber, with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks, metal scraper) with the appliance.
- Close the lid securely before operation. You should avoid opening the lid during operation. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Also, when opening the lid, always ensure not to get scalded by steam.
- Do not overfill the ice cream bowl. Otherwise, liquids could run out and cause hazards due to overheating and electric shock. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance.
- Always unplug the appliance, and wait until the motor comes to a standstill, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides by the handles for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the lid or power cord for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. This is especially because small parts of scouring pads could get into the appliance, causing hazard and damage due to overheating, fire and electric shock.
- **Do not place the appliance or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Smart Ice Cream Advanced Automatic for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not operate the ice cream machine on a sink drain board.
- Always ensure the ice cream machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The ice cream machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not cover the air vents when the ice cream machine is in use.
- Do not place any ingredients directly into the ice cream chamber. Place ingredients into the ice cream bowl only.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Ensure ice cream chamber is clean, dry, and free of debris before each use.
- Do not place fingers or hands inside the ice cream machine during operation. Avoid contact with moving parts.
- Do not leave the lid off the ice cream machine for extended periods of time.
- Keep the inside and outside of the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use any other accessories other than those provided with the Smart Ice Cream Advanced Automatic.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with

protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220 - 240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A) to avoid interference with other appliances. The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 8 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. Always ensure that no one will step on power cords or gets entangled or trip over power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- **DO NOT** drip or spill any liquids on or in the housing or power cord. Always ensure that the exterior of the bread pan is clean and dry before placing the bread pan on/in the heating compartment. Otherwise liquid could run into the housing, causing risk of electric shock or fire. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on/in the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and, leaving the lid open, let it dry for at least 1 day. (See: >Care and Cleaning<) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42909 Smart Ice Cream Advanced Automatic
Power supply:	220 - 240 V AC / 50 Hz
Maximum power consumption:	170 - 200 Watt
Length of power cord:	approx. 107 cm
Weight:	approx. 13.4 kg
Dimensions: (width x depth x height)	approx. 42.0 cm x 29.0 cm x 27.0 cm
Capacity:	approx. 1.0 liter

PROPERTIES OF YOUR NEW ICE CREAM MAKER

Automatic Mode

Automatic mode churns and freezes the ingredients to the selected/desired consistency. Select one of the four preset functions: Sorbet, frozen yogurt, gelato or ice cream. The appliance will beep when ready.

Manual Mode

The time to make ice cream can be manually set for pre timed recipes.

Preset Functions

The Smart Ice Cream Advanced Automatic has four preset functions to pick from. Select one of the following settings; sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream.

Pre Cool

It's good practice to pre-cool the machine when preparing your dessert base. This optional function will cool the machine to approximately -10 to - 30°C and usually take about 5-10 minutes.

Keep Cool

Once the consistency of the dessert has been achieved, KEEP COOL will prevent the mixture from melting. When the machine is in this mode, note that the compressor will operate intermittently to ensure consistency of the dessert.

Child Lock

The Smart Ice Cream Advanced Automatic features a child lock. Press and hold HOLD for 2 seconds to set the child lock mode. To exit this mode press and hold for 2 seconds again.

Add Mix-Ins

Mix-ins such as chocolate chips, fresh fruit and flavours can all be added easily through the flip back lid. The ice cream machine will beep and ADD MIX-INS will flash to let you know that it is time to add your favourite condiments!

Sound

The ice cream machine features an alert beeper when your ice cream is ready. This alert can be set between: loud, soft or mute.

OPERATION

⚠ WARNING: The ice cream machine contains a compressor that must remain upright at all times. Never store machine on any other surface apart from its feet.



BEFORE FIRST USE

Machine preparation: Remove and discard all labelling and packaging materials attached to your ice cream machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.



Remove the lid, ice cream bowl and paddle from the machine. Clean these parts and accessories using warm soapy water and rinse thoroughly. Ensure all parts are completely dry.

Note:

Always place the paddle inside the bowl before adding ingredients. This ensures that the ingredients will not spill into the ice cream chamber.

FIRST USE

Initial start up

- Place paddle inside the bowl. (pic A)
- Place ingredients inside the bowl in order of the recipe.
- Place ice cream bowl into the ice cream chamber.
- There are 2 grooves in the bowl chamber. When positioning the bowl, align so that the bowl handle hinge is positioned within these grooves. (pic B)

- Make sure the bowl chamber and the exterior of the ice cream bowl is completely dry before inserting.

Note:

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed.



1. To lock the lid into position, align the lid handle to the alignment graphic, rotating clockwise into the LOCK position. (pic C) **LOCK ▼**

2. Press the **POWER** button to turn the machine on.

3. Rotate the hardness selection dial to your chosen dessert. Press the **START | PAUSE** button to begin the churning process. The elapsed time will be displayed on the LCD.

4. The appliance will beep when your dessert has reached its desired consistency.

PRE-COOL

Note:

PRE-COOL can only be operated in the stand by mode, before pressing start cancel button.

a) PRE-COOL lowers the temperature of the ice cream machine to reduce the time it takes to prepare your dessert. It is optional and is ideal to use while you are preparing your ice cream base before churning.

b) To select PRE-COOL function, press the PRE-COOL button. The light surrounding the button will turn from white to red to indicate that the machine is in PRE-COOL mode.

This mode will PRE-COOL the machine to approximately -10°C to -30°C , taking about 5-10 minutes. **READY** will illuminate and **PRESS START** will flash on the LCD screen when the ice cream maker has reached optimal temperature.

The paddle will start turning after 15 minutes has passed, but will not start making the frozen dessert unless the **START | PAUSE** button is pressed.

In this function, the LCD screen will display the temperature, **PRE-COOLING** will illuminate and the progress indicator will scroll, to let you know that you are in this mode.

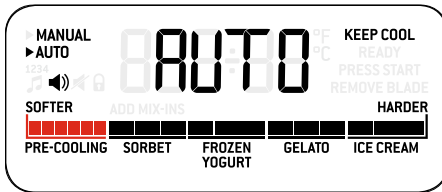
c) PRE-COOL will return to standby after 20 minutes or alternatively can be switched off either by pressing PRE-COOL button again or pressing the **START | PAUSE** button which will override the pre-cooling mode.

Note:

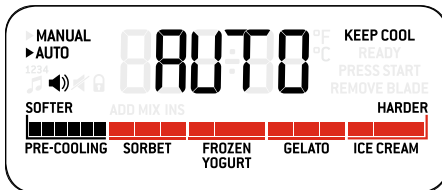
START | PAUSE button will have to be pressed to start the churning process after PRE-COOLING.

Note:

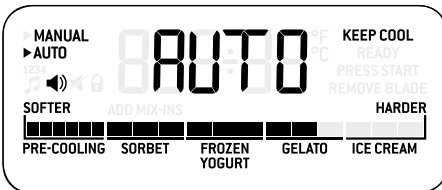
Please note that PRE-COOL is not available after the START | PAUSE button is pressed. The light surrounding the PRE-COOL button will turn off.



Progress indicator highlighted



Hardness indicator highlighted



Hardness selection with the hardness indicator

AUTOMATIC MODE

Start up

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 220/240V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will display AUTO. The progress and hardness bar will also be illuminated. The arrow should be pointed at the AUTO on the LCD screen to indicate the mode you are in. To ensure the machine is in auto mode, turn the hardness dial.

Hardness selection

To select the hardness you desire turn the hardness dial left or right. Left being softer frozen desserts such as sorbet and right being harder desserts such as ice cream.

Keep cool / Automatic Mode

When using automatic mode, you can activate the KEEP COOL function before, or at any time during the preparation of your dessert. In this case once selected, the appliance will automatically switch to the KEEP-COOL-function as soon as the preparation of your dessert has been finished.

1. To engage the KEEP COOL-function, press the KEEP COOL button. KEEP COOL function is selected when the button surround is illuminated red.
2. Turn the hardness selection dial to select the desired consistency.
3. Fill in the ingredients, and prepare the appliance for operation.

4. Press the START | PAUSE button.

As soon as the dessert has reached the desired consistency, a melody sounds. Thereafter, the appliance switches automatically to the KEEP COOL-function, and KEEP COOL will flash on the display.

Note:

The compressor and motor will turn on and off incrementally to keep the consistency of the dessert. Your dessert will be chilled and churned for up to 3 hours in total.

To engage the KEEP COOL-function after the completion of an automatic programme you can press the START | PAUSE button and immediately the KEEP COOL button.

Adding the ingredients and starting operations

a) Ensure that the paddle, bowl and bowl chamber are clean. Insert paddle into the bowl before adding ingredients.



b) Add ingredients to the ice cream bowl as specified in the recipes. Wipe any spilled ingredients from the rim of the bowl.

c) Insert the bowl by lowering into position, ensuring bowl handle hinges sit inside grooves on the chamber. It is important that the ice cream paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure that the paddle operates correctly. (pic D)



d) Place the lid onto the ice cream bowl. It is not recommended to open the lid during operation unless stated in the recipe. If mix-ins are required, open the smaller lid to add ingredients.

e) To start making the dessert press START | PAUSE. The progress indicator will scroll to show that the appliance is working. The ice cream machine should now start cooling and churning to the desired setting. As the dessert starts to freeze the indicators on the hardness selection bar will move up the selection bar to the chosen dessert. It may take sometime before indicators illuminate. The display will toggle between elapsed time and the current temperature to which the machine is chilling. The progress indicator bar will scroll until the first hardness bar cell is reached. The hardness bar will progress towards the selected dessert setting. This will finish flashing when the desired consistency is reached.

f) When the desired setting has been reached, the compressor and the motor will stop and READY will illuminate on the LCD display. The beeper / music will sound to indicate dessert is ready.

MANUAL MODE

Start up

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 220/240V outlet.

Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will default to the AUTO mode and selection bar. The ice cream machine and LCD screen will always revert to the last program or setting that was used.

Ensure the machine is in manual mode by pressing the manual timer arrow buttons. The time will be displayed and the arrow should point to MANUAL on the left hand side of the screen.

To change the time that you wish to churn and freeze, press either one of the manual timer arrow buttons. On average, ice cream will need about 50 minutes to churn and freeze.

Hardness selection

This is not available in the manual mode.

KEEP Cool in manual mode

When using manual mode, you can activate the KEEP COOL-function before, or at any time during the preparation of your dessert. The appliance will turn into KEEP COOL mode for the previously selected period time for the operation. Afterwards the appliance will automatically turn off.

1. To engage the KEEP COOL feature, press the KEEP COOL button. KEEP COOL is function is selected when the button surround is illuminated red.
2. Once KEEP COOL is engaged in the manual mode, the compressor and motor will on and off incrementally to keep the consistency of the dessert if the ice cream maker detects that your dessert has melted below the pre-determined consistency within the selected time period.

Adding the ingredients and starting operations

- a) Set the time that you desire by pressing the MANUAL buttons up or down .
- b) Insert bowl and paddle into the chamber. Add ingredients.
- c) Press START | PAUSE button for the ice cream making process to start. The light around this button will illuminate red to indicate that the button has been selected and the machine has started the dessert making process.

- d) When the desired time has been reached, the compressor and motor will stop and READY will illuminate on the LCD display.
- e) If the START | PAUSE button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again.
- f) If you need to reset the timer press and hold the START | PAUSE button for 2 seconds and this will reset the timer.
- g) The timer can be adjusted at any time.

LCD-display

The LCD screen will toggle between the count down timer and temperature.

VOLUME FUNCTION

The Smart Ice Cream Advanced Automatic features a beeper to indicate that your frozen dessert is ready. Volume function is High, Low or Mute.

TEMP | UNITS

The Smart Ice Cream Advanced Automatic features a temperature and units function. Press once to display the temperature and press again to change the units between Celsius and Fahrenheit.

FACTORY DEFAULT RESET

To restore the factory specified default settings, press and hold the KEEP COOL button for 5 seconds. This can only be done in the standby mode.

TIPS FOR BEST RESULTS

- Note time taken to make frozen desserts can vary depending on the ambient room temperature, temperature of the ingredients and pre cooling the machine. Note the cooler the ingredients the faster the ice cream process. As a general guideline it takes around 50 minutes to make ice cream.
- When making crème anglaise and recipes that require heating ingredients, it's always a good idea to make this the day before. Alternatively, cool ingredients for at least 4 hours prior to making ice cream.
- Always add ingredients into the bowl before inserting into the ice cream maker.
- Ice cream recipes stated in this instruction booklet use ingredients such as cream, milk, eggs and sugar. These ingredients can be substituted with similar ingredients

to suit different taste or dietary requirements. Note, taste and texture will vary if using different ingredients.

- Most dessert bases will expand during the churning and freezing process. All mixtures in this instruction booklet will make approximately 1 litre of frozen dessert unless otherwise specified. If using ice cream mixtures from other recipes, do not exceed 700 ml of ingredient base to allow for the expansion.
- Alcohol inhibits the freezing process. It's best to add alcohol towards the end of the ice cream making process.
- The consistency of the frozen dessert made is a spoonable mixture. Please note that if you are serving in cones or on plates that it's best to place the ice cream in the freezer for 2 hours prior to serving.
- When storing your frozen dessert in the freezer, ensure that the container is air tight and well sealed. This will prevent ice crystals forming. Putting a piece of baking or grease proof paper directly over the top of the frozen dessert will also help with this.

Note:

Do not place the ice cream bowl in the freezer.

- Frozen desserts are best eaten within 1 week of churning but can be kept for up to 2 weeks.
- If serving a dessert from the freezer it's best to let the dessert sit at room temperature for 5-10 minutes prior to serving.

TIPS FOR MAKING CRÈME ANGLAISE (CUSTARD BASE)

- Traditionally creamy textured ice cream is made from a crème anglaise, custard base. Below are tips on achieving the perfect crème anglaise time after time.
- Make sure all ingredients are fresh.
- Eggs are best at room temperature for making a custard base. Recipes are based on min mass 59 g eggs.
- Ensure that you measure all your ingredients first and have them ready before you start to cook.
- Either use a wire whisk or electric hand beater, beat eggs yolks and sugar until they are pale and thick.
- Use a heavy bottom saucepan when cooking crème anglaise.
- When heating the cream/milk you don't want to boil it. A good guide to know when to remove the cream/milk from the heat is when little bubbles start to form around the edge of the cream/ milk.

- While the cream/milk mixture is heating start to beat the sugar and eggs. Waiting to do this after the cream/milk mixture has heated may cause the cream/milk to overheat and separate.
- Ensure that the mixture is constantly stirred with a wooden spoon until it thickens. A flat bottom wooden spoon works best. To test using the back of the spoon, coat the spoon in the crème anglaise. Run your finger through the mixture on the back of the spoon. If the finger mark stays then the mixture is thick enough. Remove mixture immediately.
- If the mixture separates or curdles then heat is too high. If the mixture separates you will need to start again.
- Do not leave crème anglaise unattended while cooking.
- Crème anglaise will take 5 - 15 minutes to thicken depending on quantities etc.
- Always allow the mixture to cool at room temperature stirring occasionally to release heat until there is no visible steam coming from the mix. Once cooled then refrigerate until well chilled.
- Place a piece of plastic wrap directly on top of the creme anglaise to prevent a skin forming on top.
- To cool the mixture quickly it can be put in a metal bowl and then into an ice bath and stirred constantly until well chilled.

THE VITAL INGREDIENTS

Eggs

All the recipes in this book were tested using standard min mass 59g eggs. The egg gives ice cream volume, stabilises and emulsifies the mixture. The yolk of the egg contains lecithin, which acts as an emulsifier to bond with the fat globules.

Note:

Avoid using older eggs, especially if you are not cooking the mixture. Pregnant women are not advised to consume ice cream containing raw eggs.

Sugar

Caster sugar was used in all the recipes as it dissolves easily and to reduce crystallisation (when large ice crystals form) from occurring. Standard white sugar can be substituted but takes a little longer to dissolve. As a general rule, when it comes to sugar in ice cream, more sugar added will lower the freezing point of the water inside the mixture, which prevents your frozen dessert from forming a large hard clump that is difficult to scoop.

Milk

Full cream milk was used for all milk based recipes. Lower fat varieties can be substituted but the same result will not be achieved. Low fat milk should only be substituted for recipes that do not require cooking. Low fat milks have a high chance of separating during cooking.

Cream

Pouring cream was used in all the recipes. The cream gives fattiness and a smoother texture to the ice cream. Reduced fat cream can be substituted but only for recipes that do not require cooking as the low fat varieties have a high chance of separating during cooking.

CARE AND CLEANING

Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch off the appliance (START/STOP button), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down, before moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance during operation. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surfaces of the appliance. Additionally, particles derived from scoring pads could get into the interior of the appliance, causing hazard due to overheating, fire and/or electric shock. Ensure to protect the appliance against splashing water and moisture. Do not immerse the appliance, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on or in these parts to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the appliance or the power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

Ensure that the ice cream machine is turned off by pressing the POWER button. The ice cream machine is off when the START | PAUSE button's LED light is no longer illuminating red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the ice cream machine compressor to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the stainless steel housing



1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft damp cloth. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the ice cream machine as these will scratch the surface.

Note:

Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.

Note:

To clean the ice cream chamber ensure that the appliance is at room temperature. Wipe out with soapy water and a soft damp cloth.

2. If over-spill of cream, milk, chocolate etc. occurs in the interior chamber, carefully remove using a soft, damp cloth.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

Cleaning the lid

1. The lid can be cleaned in warm soapy water, using a soft sponge. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface. Let all surfaces dry thoroughly prior to placing into the ice cream machine.

Cleaning the Ice cream Bowl

1. Fill the ice cream bowl up halfway with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10 - 20 minutes.

Note:

Ice Cream Bowl is NOT dishwasher safe.

Cleaning the paddle

1. Wash the paddle with warm soapy water. Using the bottle brush supplied insert this in the central part of the paddle to clean all the ice cream out.
2. Let all surfaces dry thoroughly before reassembling the ice cream machine

Note:

Paddle and lid are dishwasher safe on the top rack ONLY.

STORAGE

1. Ensure the ice cream machine is turned off. Remove power plug from the power outlet.
2. Ensure the ice cream machine and all accessories are completely clean and dry.
3. Place the ice cream bowl and paddle into the chamber.
4. Ensure the lid is on.
5. Store the appliance in an upright position and level on its support legs. Do not store anything on top of the ice cream machine.

⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always switch off. Thereafter, unplug the appliance.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. Additionally, this way, you avoid that the kneading paddle sticks to the driving shaft. (See: >Care and Cleaning<)

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

TROUBLESHOOTING

Problem	Easy Solution
Ice cream won't freeze	<ul style="list-style-type: none">• START PAUSE button needs to be pressed.• Alcohol in ice cream? Added too much or too soon.• Ensure that there is adequate ventilation around the ice cream maker. We recommend leaving at least 15cm between the ice cream machine and adjacent hard surfaces.
Paddle won't move	<ul style="list-style-type: none">• Paddle won't move if the PRE-COOL function is selected for the first 5 minutes.• Check to see if center spindle is inserted correctly into plastic paddle; if the center spindle is not moving then there may be an issue with the machine - Call Gastroback customer service.
Lid will not lock into position	<ul style="list-style-type: none">• Paddle and bowl are not positioned properly – make sure the handle of the bowl sits within the grooves and paddle is inserted properly.

Problem	Easy Solution
Frozen dessert not frozen in allocated time	<ul style="list-style-type: none"> • Dessert mixture was too warm when placed in the ice cream bowl for time allocated in manual setting. • Different ingredients and quantities will effect freezing time. Allow for more time if using ingredients like eggs/alcohol.
Can't remove bowl insert after churning	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients may have spilt over the side of the bowl and into the chamber. Turn the machine off and let stand for 10 - 20 minutes to defrost the ice cream. Then remove bowl and wipe the interior chamber of the ice cream machine.
How do I make soft serve ice cream?	<ul style="list-style-type: none"> • The frozen desserts on the hardness indicator bar are only there as a guide. Try making your soft serve on the sorbet setting. You can turn the hardness back up if the ice cream is not hard enough.
I want my ice cream even harder!	<ul style="list-style-type: none"> • Remove ice cream from ice cream bowl, place in another airtight container and place in freezer for a further 1-2 hours or until desired hardness is achieved.
Can I put my mixins into the custard base?	<ul style="list-style-type: none"> • Put your mix-ins at the end when prompted. <p>Note: Often ingredients such as fruits may disintegrate during the churning process if added too early.</p>
My ice cream maker seems to be vibrating briefly?	<ul style="list-style-type: none"> • The internal compressor is mounted on special rubber mounts to reduce the noise and vibration during operation. When cooling is not required the compressor will automatically turn off and a small amount of vibration for 1-2 seconds is normal.
The controls don't work?	<ul style="list-style-type: none"> • The child lock may be on. Press and hold the HOLD button for 2 seconds to disengage the locking.
The ice cream maker does not remember my last setting?	<ul style="list-style-type: none"> • The internal computer will only remember the settings once START PAUSE has been activated.
The temperature is reading in Fahrenheit	<ul style="list-style-type: none"> • Press $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button to change temperature units.
Ice Cream not churning but the compressor is on	<ul style="list-style-type: none"> • The PRE-COOL is activated. • To preserve the life if the compressor there is a self timer on the compressor. Please allow for up to 3 minutes for the compressor to activate.
My ice cream is icy? Why?	<ul style="list-style-type: none"> • Some desserts have a higher water content in them which will make the mixture more icy.
I pulled the ice cream out of the freezer and it is very hard. Why?	<ul style="list-style-type: none"> • Home made ice cream will always be harder than store bought ice cream as it contains less air. We suggest removing the ice cream for about 5-10 minutes before serving.
Can I place the ice cream bowl into the freezer?	<ul style="list-style-type: none"> • We do not suggest placing the ice cream bowl the freezer as the ice cream will freeze solid and be very difficult to scoop out. Do not use any sharp or metal utensils to scoop the ice cream from the bowl as it may scratch the coating.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You

will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



RECIPE IDEAS

ICE CREAMS

Basic Vanilla Ice Cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups pouring cream
- 1 cup milk
- 1 vanilla bean, split and seeds scraped or 1 teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup sugar

Method

1. Place cream, milk and vanilla bean and seeds into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Remove vanilla bean from cream mixture and slowly whisk cream into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see: >Tips for better ice cream making).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Quick Mix Vanilla Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 1 cup heavy pouring cream
- 1¼ cups whole milk
- ¾ cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract

Method

1. Place cream, milks and vanilla into a large jug and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Rich Chocolate Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups pouring cream
- ½ cup milk
- 180 g good quality dark chocolate, chopped
- 5 egg yolks
- ⅓ cup caster sugar

Method

1. Place cream, milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Cook, stirring, until mixture just starts to simmer.

2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once chocolate mixture is hot, slowly whisk chocolate into the egg mixture.

3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making).

4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled. Once chilled pour into ice cream bowl.

5. Set ice cream maker to desired setting and churn.

Tip: For a bigger chocolate treat add $\frac{1}{4}$ cup grated dark chocolate once machine specifies to add in mix-ins.

6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Strawberry and Rhubarb Ice Cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

$1\frac{1}{2}$ cups pouring cream
 $\frac{1}{2}$ cup milk
4 eggs yolks
 $\frac{1}{3}$ cup caster sugar

Fruit mixture Ingredients

250g fresh strawberries
200g rhubarb, cut into 2cm pieces
 $\frac{1}{4}$ cup caster sugar

Method

1. To make the ice cream base, place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.

2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk cream into the egg mixture.

3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats

the back of the spoon (see tips for better ice cream making).

4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.

5. To make fruit base, blend strawberries until smooth then push through a fine sieve to remove seeds. Place strawberry puree, rhubarb and sugar into a small saucepan; stir over a low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer, stirring occasionally until the mixture has reduced to 1 cup. Do not over stir or the rhubarb will break down too much. Refrigerate until cold.

6. Once both mixtures and cold gently fold together before churning.

7. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

8. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Apple Crumble Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

$1\frac{1}{4}$ cup pouring cream
 $\frac{3}{4}$ cup milk
 $\frac{1}{2}$ cup sweetened condensed milk
 $\frac{1}{4}$ teaspoon ground cinnamon

Apple mixture Ingredients

1 granny smith apple, peeled, cored and thinly sliced
2 tablespoons caster sugar
1 tablespoon water

Crumble Ingredients

$\frac{1}{4}$ cup plain flour
2 tablespoons soft brown sugar
 $\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder
1 tablespoon rolled oats
40 g unsalted butter

Method

1. To make the crumble: Preheat oven to 200°C. Line a baking tray with baking paper. Combine crumble ingredients in a bowl

and rub together with fingertips until butter is mixed through other ingredients. Spoon mixture onto baking tray and bake in oven for about 10 - 15 minutes or until golden. Allow crumble to cool on tray.

2. To make apple mixture: Combine sliced apple, sugar and water into a small saucepan; stir over a medium heat until the sugar has dissolved. Cover and cook for 5 minutes or until apples are tender; remove from heat and allow to cool. Refrigerate until well chilled.

3. To make ice cream: Place cream, milk, condensed milk and cinnamon into a large jug. Stir until combined. Pour into ice cream bowl.

4. Set ice cream maker to desired setting and churn. Add apple mixture and ½ cup of the crumble mixture once machine specifies to add in mix-ins.

5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Cookies and Cream Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 1 cup pouring cream
- 1 cup milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 6 chocolate cream filled cookies, crushed

Method

1. Place cream, milks and vanilla into a large jug and stir to combine. Refrigerate until cold.

2. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

3. Add crushed cookies once machine specifies to add in mix-ins.

4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Salted Caramel Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 1 ½ cups milk
- 7 egg yolks
- 1 cup white sugar
- 3 tablespoons water
- 1 ¼ cups pouring cream
- 1 teaspoon fine sea salt

Method

1. Place milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until milk just starts to simmer.

2. Meanwhile beat egg yolks until pale and thickened. Once milk is hot, slowly whisk the milk into the eggs. Set aside.

3. Combine sugar and water in a saucepan and stir over low heat until the sugar has softened and started to dissolve. Increase heat to a medium-high heat, brush down sides of saucepan to dissolve any sugar crystals and cook without stirring until the toffee starts to turn a rich golden colour. Remove from heat and carefully pour in cream.

Note: Mixture may splatter at this stage.

4. Return mixture to a low heat and stir until any lumps have dissolved. Add egg mixture and salt and cook, stirring until mixture coats the back of a wooden spoon (see: >Tips for better ice cream making<).

5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.

6. Once chilled pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Honey Ice cream

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups pouring cream
- 1 cup milk
- 6 egg yolks
- ½ cup good quality honey

Method

1. Place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and honey in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk cream into the honey mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled. 5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

GELATO

Pistachio Gelato

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups milk
- ½ cup pouring cream
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup caster sugar
- ¾ cup shelled pistachios, roasted and chopped

Method

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture

is hot, slowly whisk into the egg mixture.

3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see: >Tips for better ice cream making<).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour gelato base into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Add chopped pistachios once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Chocolate Hazelnut Gelato

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups milk
- ½ cup chocolate hazelnut spread
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup caster sugar
- ¼ cup roasted hazelnuts, finely chopped

Method

1. Place milk, hazelnut spread and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until spread has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see: >Tips for better ice cream making<).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

6. Add crushed hazelnuts once machine specifies to add in mix-ins.

7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Mint Chocolate Gelato

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 1 ½ cups milk
- ½ cup pouring cream
- 120 g good quality dark chocolate, chopped
- 2 - 3 drops peppermint essence
- 5 egg yolks
- ⅓ cup caster sugar
- 60 g good quality dark chocolate, finely chopped (extra)

Method

1. Place milk, chocolate and peppermint essence into a medium heavy-based saucepan. Heat until chocolate has melted and mixture just starts to simmer.

2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once chocolate mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.

3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see: >Tips for better ice cream making<).

4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.

5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

6. Add extra finely chopped chocolate once machine specifies to add in add-ins.

7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Passionfruit Gelato

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- 2 cups milk
- ½ cup pouring cream
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup caster sugar
- 2 - 3 passionfruit

Method

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.

2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.

3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see: >Tips for better ice cream making<).

4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.

5. Pour mixture into ice cream bowl with passionfruit pulp. Set ice cream maker to desired setting and churn.

6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

SORBET

Lemon Sorbet

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- ¾ cup sugar
- 1 ½ cups water
- ¾ cup fresh lemon juice, chilled
- 1 small egg white, lightly beaten

Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow

to cool. Refrigerate until needed.

2. Pour sugar syrup, lemon juice and egg white into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Tip: To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

Pink Grapefruit Sorbet

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- $\frac{3}{4}$ cup sugar
- $1\frac{1}{2}$ cups water
- $\frac{3}{4}$ cup fresh ruby red grapefruit juice, chilled
- 1 small egg white, lightly beaten

Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.

2. Pour sugar syrup and grapefruit juice into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Tip: To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700 ml sorbet once churned.

Pear and Vanilla Sorbet

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- $\frac{3}{4}$ cup caster sugar
- $\frac{3}{4}$ cup water
- 1 vanilla bean, split and seeds scraped
- 900 g soft pears
- $\frac{1}{4}$ cup lemon juice
- 1 small egg white, lightly beaten

Method

1. Combine sugar, water and vanilla bean and seeds in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.

2. Peel and core pears. Blend or process until pureed. Push mixture through a sieve and discard pulp. You will need $1\frac{1}{2}$ cups liquid.

3. Discard vanilla bean and combine vanilla sugar syrup, pear juice and lemon juice into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Tip: To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700 ml sorbet once churned.

Raspberry sorbet

Makes approximately 1 litre

Ingredients

- $\frac{3}{4}$ cup caster sugar
- $\frac{3}{4}$ cup water
- 300 g frozen raspberries
- 1 tablespoon lime juice
- 1 small egg white, lightly beaten

Method

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer

for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.

2. Place raspberries in a bowl and allow to just thaw. Blend or process raspberries and their juices until smooth. Push mixture through a fine sieve to remove seeds.

3. Combine raspberry puree, lime juice and sugar syrup juice into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Tip: To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Quantities can be increased to 1 cup sugar, 1 cup water, 500g raspberries, 2 tablespoons lime juice. Mixture will make approximately 1 litre sorbet once churned.

FROZEN YOGURT

Quick frozen Yogurt

Makes approximately 1 litre

Ingredients

750 g flavoured yogurt of your choice

Method

1. Place yogurt into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Yogurt Berry Freeze

Makes approximately 1 litre

Ingredients

500 g fresh strawberries
2 cups natural yogurt
 $\frac{1}{2}$ cup caster sugar

Method

1. Blend or process strawberries until pu-

reed. Remove seeds if desired by pushing through a fine sieve.

2. Combine strawberries, yogurt and sugar into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Banana Frozen Yogurt

Makes approximately 1 litre

Ingredients

$1\frac{1}{2}$ cups mashed ripe bananas (about 3 large)
2 teaspoons lemon juice
2 cups vanilla yogurt
1 - 2 tablespoons honey, to taste

Method

1. Combine banana, lemon juice, yogurt and honey into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Lemon Honey Frozen Yogurt

Makes approximately 1 litre

Ingredients

$\frac{1}{3}$ cup lemon juice
 $\frac{1}{4}$ cup honey
 $2\frac{1}{2}$ cups vanilla yogurt

Method

1. Combine lemon juice and honey in a small saucepan. Cook over a low heat until the honey has melted. Remove from heat. Refrigerate until cold.

2. Combine honey mixture and yogurt in a jug; mix well. Pour mixture into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.

3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de