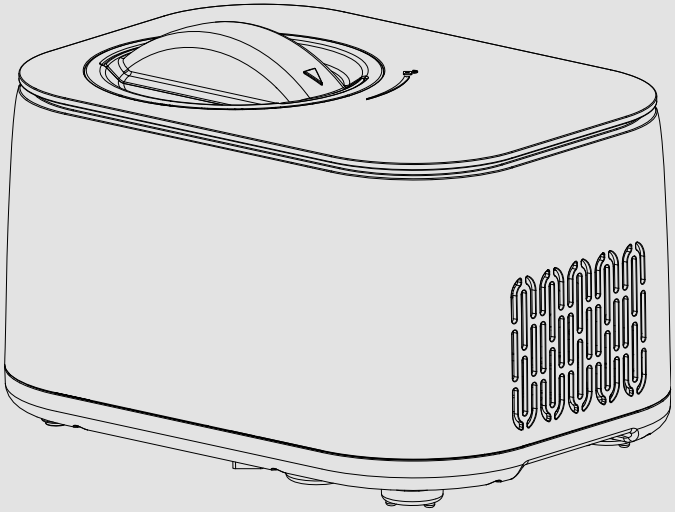
GASTROBACK®

EISMASCHINE | ICE CREAM MACHINE



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG** (GB) **INSTRUCTION MANUAL**

MINI GELATERIA 2-IN-1 KOMPRESSOR EISMASCHINE 1 L
MINI GELATERIA 2-IN-1 COMPRESSOR ICE CREAM MAKER 1 L

Art.-Nr. 42901 Item No. 42901

www.gastroback.de

www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung 6
Sicherheitshinweise 6
Elektrische Sicherheit 11
Das Gerät 12
Vor der ersten Inbetriebnahme 13
Betrieb 13
Bedienung 16
Touch Screen Bedienelemente 16
Nach dem Gebrauch 17
Reinigung 17
Lagerung 18
Störung und Behebung 18
Rezepte 19
Joghurt 19
Eiscreme 19
Sorbet 21
Frozen Yogurt 21
Umweltschutz 22
Entsorgungshinweise 22
Information und Service 22
Gewährleistung/Garantie 23

We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Description 24
Safety warnings 24
Electrical safety 29
The Appliance 30
Before first use 31
Operation 31
Handling 34
Touch screen controls 34
After use 35
Cleaning 35
Storage 35
Troubleshooting 36
Recipes 37
Yogurt 37
Ice cream 37
Sorbet 38
Frozen Yogurt 39
Environmental Protection 40
Notes for disposal 40
Information and service 40
Warranty 41

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Herstellen von Eiscreme, Sorbet, Frozen Joghurt und Joghurt geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät bewegen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.

Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

WARNUNG - BRANDGEFAHR/BRENNBARE MATERIALIEN! Dieses Gerät enthält brennbares Kältemittel (R600a).

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Warten Sie bis alle Teile stillstehen, bevor Sie diese berühren.

Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.

Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.

Trocken

Feucht

1. Kinder von 3 bis 8 Jahren dürfen das Gerät be- und entladen.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

4. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. In diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, lagern.
7. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.:
   - Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
   - in der Landwirtschaft und von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
   - Frühstückspensionen;
   - im Catering und ähnlichem Großhandelseinsatz.
8. Lebensmittel können im Gerät nicht sicher aufbewahrt oder gelagert werden. Füllen Sie sofort nach der Zubereitung im Gerät den fertigen Joghurt, die fertige Eiscreme, das fertige Sorbet usw. in einen gut schließenden Behälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
9. Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sowie zugängliche Entwässerungssysteme.
10. Folgen Sie den Informationen hinsichtlich der Aufstellung, Handhabung, Wartung und Entsorgung des Geräts, speziell im Hinblick auf das im Gerät verwendete brennbare Kältemittel und brennbare Isolationsblähgas.
11. Kältemittel müssen vor der Verschrottung von einem qualifizierten Spezialisten entnommen und gemäß nationalen und lokalen Bestimmungen entsorgt werden.
12. **VORSICHT:** Halten Sie das Gerät von Feuer oder ähnlichen glühenden Gegenständen fern, bevor es entsorgt wird.
13. **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Einbaugehäuse nicht verschließen.

14. **WARNUNG:** Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
15. **WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlfachs betreiben, die nicht der vom Hersteller empfohlenen Bauart entsprechen.
16. **WARNUNG:** Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
17. Pro Zubereitungsvorgang nicht mehr als 0,6 l Zutatenmischung verwenden, da sich das Volumen während der Zubereitung vergrößert.
18. **WARNUNG:** Stellen Sie beim Positionieren des Gerätes sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
19. **WARNUNG:** Stellen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbare Stromversorgungsgeräte an der Rückseite des Gerätes auf.
20. **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
21. Dieses Gerät ist klassifiziert als Klimaklasse N (gemäßigte Zone) und für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16°C bis 32°C bestimmt.
22. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
23. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
24. ⚠ **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
25. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.

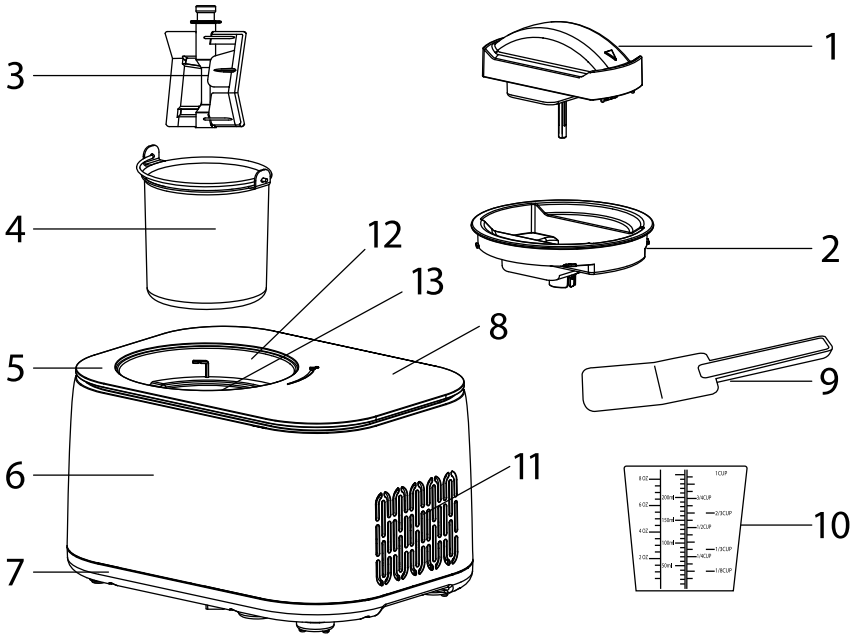
26. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
27. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
28. Falls das Netzkabel überhitzen sollte, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung.
29. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche.
30. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
31. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
32. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
33. Das Gerät benötigt auf allen Seiten und über der Oberseite einen Mindestabstand von 8 cm zu Wänden oder anderen Objekten, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten. Ein zu geringer Abstand kann die Kühlkapazität beeinträchtigen.
34. Stellen Sie das Gerät nicht im direkten Sonnenlicht oder in der Nähe von Hitzequellen auf, da dies den Kühlungsprozess behindert.
35. Warten Sie nach dem Ausschalten des Gerätes min. 5 Minuten, bevor Sie es wieder einschalten. Der Kompressor kann ansonsten beschädigt werden.
36. Um eine Beschädigung des Kompressors oder Kältemittelkreislaufs zu verhindern, darf das Gerät niemals um mehr als 45° geneigt werden. Drehen Sie das Gerät niemals auf den Kopf.
37. **WICHTIG!** Lassen Sie das Gerät vor dem erstmaligen Anschluss an die Netzversorgung mindestens 24 Stunden aufrecht stehen, damit sich das Kühlmittel setzen kann. Das Gleiche gilt, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt bewegt wird.
38. Wenn das Rührmesser stecken bleibt, stellen Sie den Betrieb sofort ein.

39. Zur Vermeidung von Bränden und Kurzschlüssen dürfen keine Metallgegenstände in das Gerät eingeführt werden.
40. Beim Herausnehmen des fertigen Joghurts, Sorbets, der fertigen Eiscreme usw. nicht gegen das Kühlfass oder seinen Rand stoßen, um das Fass vor Beschädigungen zu schützen.
41. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Eisschale und (falls für die Lebensmittelart erforderlich) das Rührmesser ordnungsgemäß installiert sind.
42. Die Ausgangstemperatur der Zutaten sollte zwischen 10 °C und 20 °C liegen. Zutaten mit zu niedriger Temperatur können durch frühes Erstarren zu ungleichmäßiger Vermischung führen.
43. **VERLETZUNGSGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Rührmelement zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.

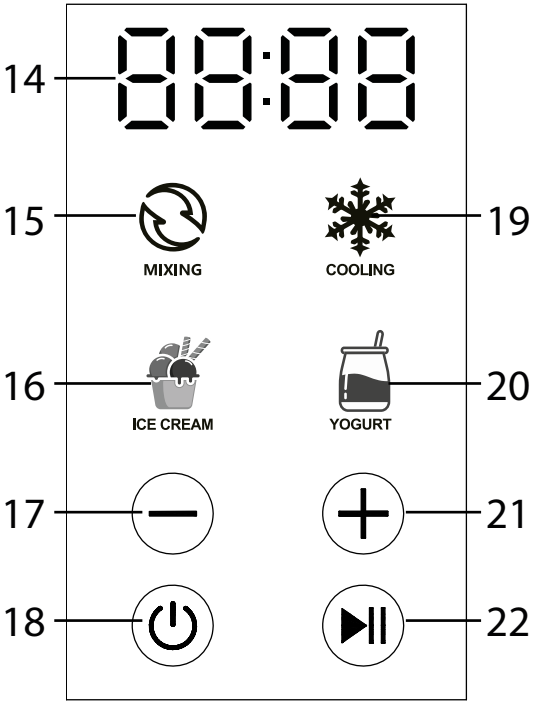
ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



1. Motor
2. Transparenter Deckel
3. Rührelement
4. Edelstahl-Eiscremebehälter
5. Hartglaspanel
6. Gehäuse
7. Basis
8. Touch Screen Display
9. Spatel
10. Messbecher
11. Lüftungsöffnungen
12. Kühlfass
13. Antriebswelle
14. Zeit
15. Mischen
16. Eiscreme / Frozen Joghurt / Sorbet
17. Zeit reduzieren
18. Ein-/Aus-Taste
19. Kühlmodus
20. Joghurtprogramm
21. Zeit erhöhen
22. Start / Pause

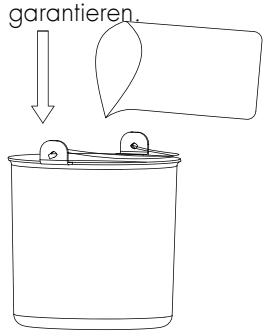


VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

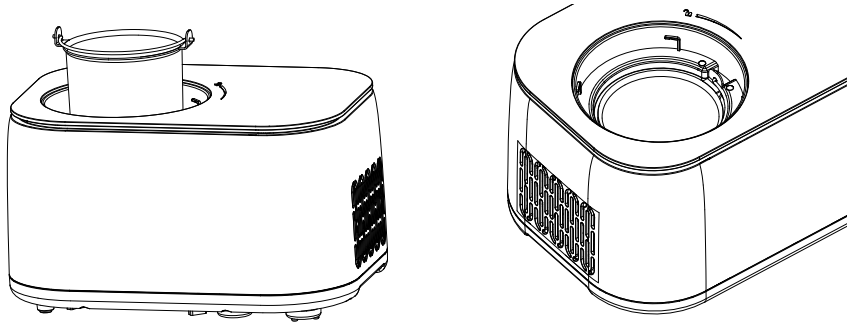
1. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch" beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

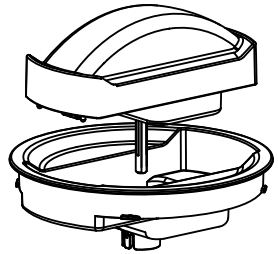
1. Füllen Sie die vorbereiteten, gut vermischten Zutaten in den Edelstahl-Eiscremebehälter. Ggf. mit dem Programm „Mischen" verrühren, um eine gleichmäßige Konsistenz zu garantieren.



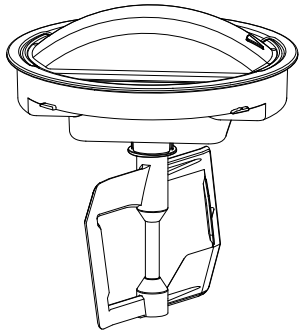
2. Stellen Sie den Edelstahl-Eiscremebehälter in das Kühlfass und drücken Sie diesen nach unten, bis er fest sitzt.



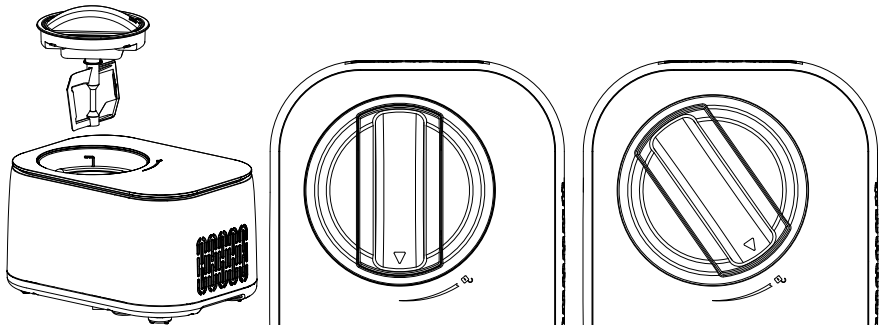
3. Montieren Sie nun den transparenten Deckel und die Motoreinheit.



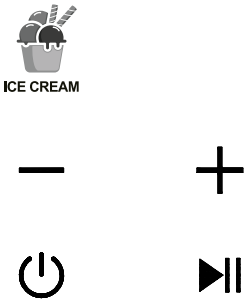
4. Setzen Sie das Rührelement in den transparenten Deckel und die Motoreinheit ein.



5. Setzen Sie die in Schritt 4 installierten Komponenten in die Eismaschine. Vergewissern Sie sich, dass der Mittelpunkt der konvexen Hülle des Edelstahl-Eiscremebehälters und die Motoreinheit sowie der Rührflügel auf derselben geraden Linie liegen. Fixieren Sie die Teile im Uhrzeigersinn und prüfen Sie, ob die Dreiecksmarkierung auf den Bauteilen auf die Markierung „Lock" zeigen.

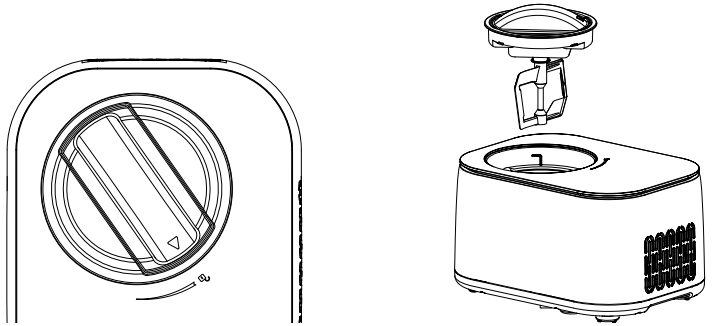


6. Schließen Sie die Eismaschine an die Stromversorgung an, wählen das Programm Eiscreme und stellen die Betriebszeit ein.



7. Nach Fertigstellung der Eiscreme / Frozen Joghurt / Sorbet, ertönen 10 kurze Pieptöne. Die Eismaschine schaltet in den Kühlmodus.

8. Drehen Sie den Deckel mit der Motoreinheit und dem Rührelement gegen den Uhrzeigersinn um diese zu entfernen. Dabei kann ein leichtes Geräusch zu hören sein, was normal ist. Sobald die Dreiecksmarkierung und die Entriegelungsmarkierung auf gleicher Höhe sind, können die Komponenten abgenommen werden. Nun können Sie den Edelstahl-Eiscremebehälter vorsichtig herausholen.



HINWEIS

- Nach einer maximalen Zubereitungszeit von 60 Minuten beendet das Gerät den Betrieb und wechselt automatisch in den Kühlmodus, auch wenn der eingestellte Härtegrad bis dahin noch nicht erreicht ist.

BEDIENUNG

Bitte schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stecken das Netzkabel in eine geeignete Steckdose mit entsprechender Form und Spannung.

TOUCH SCREEN BEDIENELEMENTE

1. Mischen

   Wählen Sie das Programm "MIXING", stellen die gewünschte Zeit ein und drücken die START-Taste. Nach Erreichen der eingestellten Zeit hören Sie 10 Signaltöne. Die Zubereitung ist nun abgeschlossen.

2. Manuell einstellbarer Kühlmodus

   Wählen Sie die Betriebsart "Kühlmodus", stellen Sie die gewünschte Zeit ein und drücken Sie anschließend die START-Taste, um den Kompressor und das Kühlgebläse zu aktivieren und so die Kühlfunktion zu starten. Nach Beendigung ertönen 10 Pieptöne. Der Kühlvorgang stoppt.

3. Eiscreme / Frozen Joghurt / Sorbet Programm

   Um Eis, Frozen Joghurt oder Sorbet herzustellen wählen Sie das Eiscreme Programm. Stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein und drücken die START-Taste. Die Zubereitung beginnt. Sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönen 10 kurze Pieptöne. Wenn keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Kühlfunktion automatisch ein (Anzeige COOL). Nach 60 Minuten sind 10 kurze Töne zu hören, und die Kühlfunktion schaltet ab.

4. Joghurt-Modus

   Bitte wählen Sie den Joghurt-Modus und stellen Sie die gewünschte Arbeitszeit ein, die zwischen 4 und 24 Stunden liegen sollte. Um die Joghurtzubereitung zu starten, drücken Sie bitte die START-Taste. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönen zehn Pieptöne, die anzeigen, dass die Zubereitung abgeschlossen ist. Das Gerät schaltet automatisch in den Kühlmodus (Anzeige COOL). Wenn Sie dies nicht stoppen, bleibt das Gerät im Kühlprogramm und schaltet nicht automatisch ab.

5. Kühlmodus

   Die Eismaschine verfügt über einen Kühlmodus. Wenn das Eis fertig produziert ist, aber es noch nicht entnommen wurde, aktiviert die Maschine in regelmäßigen Abständen die Kühlfunktion. Die bewahrt die Textur und den frischen Geschmack. Die Kühlzeit beträgt eine Stunde. Nach Ablauf zeigen zehn kurze Signaltöne an, dass das Gerät automatisch abschaltet.

HINWEIS

- Bitte den entnehmbaren Edelstahl-Eiscremebehälter pro Zubereitungsvorgang mit maximal 60% (0,6 l) Zutaten befüllen, da sich das Eis während der Produktion ausdehnt. Dies vermeidet Überlaufen und Abfall.
- Der Motor ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Wenn das Eis/ Frozen Joghurt oder Sorbet den voreingestellten Härtegrad erreicht hat, wird die Zubereitung automatisch angehalten.
- Wenn die Maschine vom Eis- oder Kühlmodus in den Abschaltmodus geschaltet wurde, beginnt nach Rückkehr in eines der Programme eine dreiminütige Kompressorschutzzeit. Wenn das Netzkabel gezogen und wieder eingesteckt wird, startet das Gerät neu. In diesem Fall startet die Eismaschine sofort das Eis- oder Kühlprogramm.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in das Gerätegehäuse eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.

- Reinigen Sie niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine, außer den entnehmbaren Edelstahl-Eiscremebehälter, welcher spülmaschinengeeignet ist.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie das Rührelement, den Deckel, Spatel und Messbecher in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

WARNUNG

Schalten Sie bei Funktionsstörungen das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es ist schwierig, den Edelstahl-Eiscremebehälter herauszunehmen, nachdem die Eiscreme, das Sorbet oder Frozen Joghurt fertig ist.	Zwischen dem Kühlfass und dem Edelstahl-Eiscremebehälter befinden sich Wassertropfen, die nicht abgewischt wurden, was zum Einfrieren führt.	Warten Sie 3-8 Minuten, bevor Sie die Eisschale herausnehmen.
Das Rührelement ist stark zerkratzt oder blockiert und funktioniert nicht richtig.	Verformung bzw. starke Kratzer durch unsachgemäßen Gebrauch des Rührelementes.	Kaufen Sie bitte ein neues Rührelement (Art.-Nr. 91730).
Der Deckel sitzt auf dem Rührelement und lässt sich nicht richtig schließen.	Das Rührelement ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie das Rührelement ein. Achten Sie auf die Ausrichtung des Sechsecks. Schließen Sie den Deckel.
Der Edelstahl-Eiscremebehälter kann nicht in das Kühlfass gestellt werden.	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch des Edelstahl-Eiscremebehälters.	Kaufen Sie einen neuen Edelstahl-Eiscremebehälter (Art.-Nr. 91729).

REZEPTE

JOGHURT

Rezept 1: 0,70l gekühlte Milch /50ml gekühlter Joghurt.

Rezept 2: 0,70l reine Milch /50ml gekühlter Joghurt.

Rezept 3: 0,70l Milch aus Milchpulver /50ml gekühlter Joghurt.

Rezept 4: 0,70l Sojamilch /50ml gekühlter Joghurt.

Alternativ zum gekühlten Naturjoghurt 1 g Joghurtferment hinzufügen.

Überprüfen Sie vor der Zugabe der oben genannten Zutaten, ob diese abgelaufen oder verdorben sind.

Bei Verwendung von Milchpulver halten Sie sich bitte an das angegebene Mischverhältnis von handelsüblichem Milchpulver oder das von 125 ml Milchpulver + 375 ml Wasser.

Gekochte Sojamilch oder Milch aus Milchpulver muss vor der Zugabe von Naturjoghurt auf unter 40 °C abgekühlt werden.

Die Fermentationszeit wird durch die Umgebungstemperatur und die Ausgangstemperatur der Zutaten beeinflusst. Bei niedrigen Umgebungstemperaturen oder bei Verwendung von gekühlter Milch muss die Zeit entsprechend verlängert werden. Die maximale Zeit sollte 10 Stunden nicht überschreiten (bei Verwendung von Joghurtferment max. 14 Stunden).

TIPP - Für beste Ergebnisse nach Möglichkeit bitte Joghurtferment verwenden, alternativ handelsüblichen Naturjoghurt oder den zuletzt selbst hergestellten Naturjoghurt verwenden.

Die Zutaten in den Edelstahlbehälter geben und gut verrühren. Joghurt-Modus wählen und die Zeit auf 6 Stunden einstellen sowie die Start-Taste drücken.

EISCREME

BASIS-EISCREME

200 g Sahne

120 g Milchpulver

180 g Wasser

Alle Zutaten in einer Schüssel gleichmäßig vermischen. Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

VANILLE-EISCREME

226 g Vollmilch

106 g Kristallzucker

167 g Sahne, gut gekühlt

1 – 2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt, nach Geschmack

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, ca. 1 – 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit. Sahne und Vanille (nach Geschmack) unterrühren. Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

BASIC-SCHOKOLADENEISCREME

160 g Vollmilch

76 g Kristallzucker

160 g Halbbitter-Schokolade, in 1,2cm-Stücke gebrochen

160 g Sahne, gut gekühlt

½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Erhitzen Sie die Vollmilch, bis sie nur noch am Rand kocht (dies kann auf dem Herd oder in der Mikrowelle erfolgen). In einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser den Zucker mit der Schokolade mithilfe der Pulsfunktion mixen, bis die Schokolade sehr fein gehackt ist. Die heiße Milch dazugeben und verrühren, bis alles gut vermischt und glatt ist. In eine mittelgroße Schüssel geben und die Schokoladenmischung vollständig abkühlen lassen. Sahne und Vanille (nach Geschmack) unterrühren. Es wird empfohlen, die Mischung vor der Zubereitung der Eiscreme etwa 15 Minuten lang in den Kühlschrank zu stellen.

Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 30 – 40 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

EISCREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN

167 g frische reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten

35 g frisch gepresster Zitronensaft

76 g Zucker

160 g Vollmilch

160 g Sahne

½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 76 g Zucker vermischen. Vorsichtig umrühren und die Erdbeeren 2 Stunden lang im Saft einweichen lassen.

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne sowie eventuell angesammelte Erdbeer- und Vanillesäfte einrühren. Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 30 – 40 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist. Fügen Sie die geschnittenen Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Mischens hinzu.

SORBET

FRISCHES ZITRONENSORBET

235 g Zucker

280 g Wasser

80 g frisch gepresster Zitronensaft

1/2 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale (mit einem Gemüseschäler den gefärbten Teil der Zitrusschale entfernen)

Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf vermischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze auf eine niedrige Stufe und lassen Sie die Mischung ohne Rühren ca. 3 – 5 Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen. Dieser Basissirup kann in größeren Mengen vorab zubereitet werden, um ihn zur Hand zu haben. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale hinzufügen und umrühren. Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

FROZEN JOGHURT

SCHOKOLADEN-FROZEN-Joghurt

160 g Vollmilch

180 g Zartbitter- oder Halbbitter-Schokolade, gehackt

268 g fettarmer Vanillejoghurt

33 g Zucker

Geben Sie die Milch und die Schokolade in einen Mixer oder eine Küchenmaschine mit Metallmesser und verarbeiten Sie sie, bis alles gut vermischt und glatt ist, ca. 15 Sekunden. Joghurt und Zucker hinzufügen. Zu einer glatten Masse verarbeiten, ca. 15 Sekunden. Schalten Sie das Gerät ein, gießen Sie die Mischung in den Edelstahl-Eiscremebehälter und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Standby Modus	0,4 W	/	Nein

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 Ihrer 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 zumindest 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 den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung

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 transportsicher, 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.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for making ice cream, sorbet, frozen yogurt and yogurt.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!

Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.

Remove all packaging materials.

WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!

WARNING! Switch the appliance off, disconnect it from the power supply and let it cool down completely before replacing attachments, moving the appliance, cleaning work and when not in use.

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.

Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.

WARNING - RISK OF FIRE/FLAMMABLE MATERIALS! This appliance contains flammable refrigerant (R600a).

WARNING - DANGER OF INJURY! Avoid contacting moving parts. Wait until all components have completely stopped before touching them.

This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.

Only use in dry indoor rooms.

Dry

Damp

1. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload the appliance.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
   - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
   - bed and breakfast type environments;
   - catering and similar non-retail applications.
8. Foodstuff cannot be safely preserved or stored in the appliance. Transfer the finished yogurt, ice cream, sorbet, etc. to a well-closing container and place it in the refrigerator immediately after the preparation in the appliance is finished.
9. To avoid contamination of food, please clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
10. Make sure to follow the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, especially with respect to the flammable refrigerant and flammable insulation blowing gas used in the appliance.
11. Refrigerants must be evacuated and disposed of by a qualified specialist in accordance with federal and local regulations before the appliance is scrapped.
12. **CAUTION:** Please keep the appliance away from fire or similar glowing substances before you dispose of it.
13. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
14. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

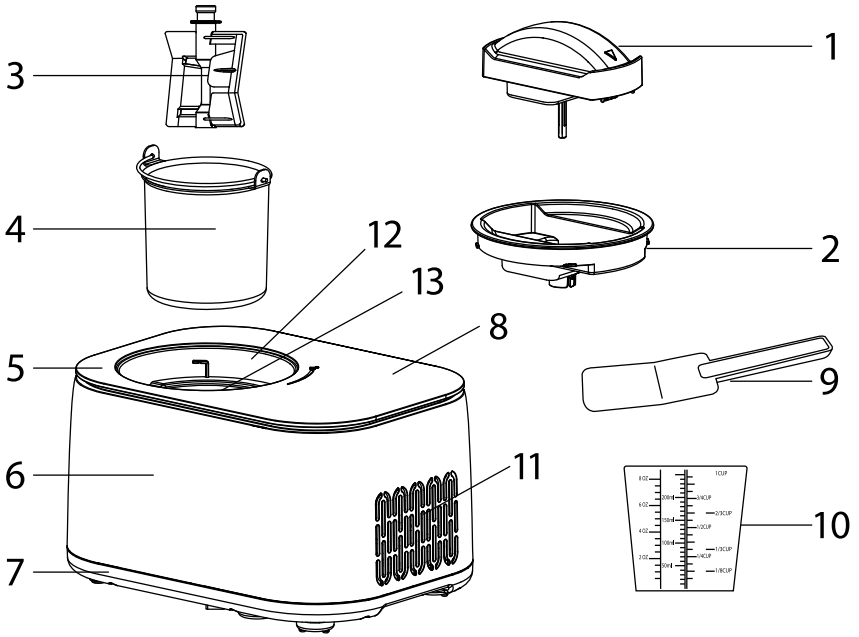
15. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
16. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
17. Do not use more than 0.6 l of ingredient mixture for each preparation process.
18. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
19. **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
20. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
21. This appliance is classified as climate class N (temperate) and is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16°C to 32°C.
22. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
23. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
24. ⚠ **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
25. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
26. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
27. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.

28. If the power cord should overheat, stop using the appliance and disconnect the appliance from the electrical outlet.
29. Always place and operate the appliance on an even, stable and dry surface.
30. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
31. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
32. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
33. Keep a minimum distance of 8 cm on all sides and on top of the appliance to walls or other objects. If the distance is too small, the cooling capacity may be impacted.
34. Do not place the appliance in direct sunlight or close to any heat sources, as this will hinder the cooling process.
35. After turning the appliance off, always wait at least 5 minutes until turning it on again. Otherwise, the compressor may be damaged.
36. To avoid damaging the compressor or refrigerant circuit, never tilt the appliance more than 45°. Never turn the appliance upside down.
37. **IMPORTANT!** Allow the appliance to stand upright for at least 24 hours before connecting it to a mains outlet for the first time, so that the refrigerant can settle. The same applies if the appliance is moved at a later date.
38. If the mixing blade gets stuck, immediately stop operation.
39. Metal objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
40. When taking out the finished yogurt, ice cream, sorbet, etc., do not knock against the refrigeration barrel or its edge to protect the barrel from damage.
41. Do not switch on the appliance before the stainless steel ice cream container and (if necessary for the food type) the mixing blade are properly installed.
42. The initial temperature of the ingredients should be between 10°C and 20°C. Ingredients with too low temperature can cause uneven mixing through early solidification.
43. **DANGER OF INJURY!** Do not try to remove the mixing blade when the appliance is operating.

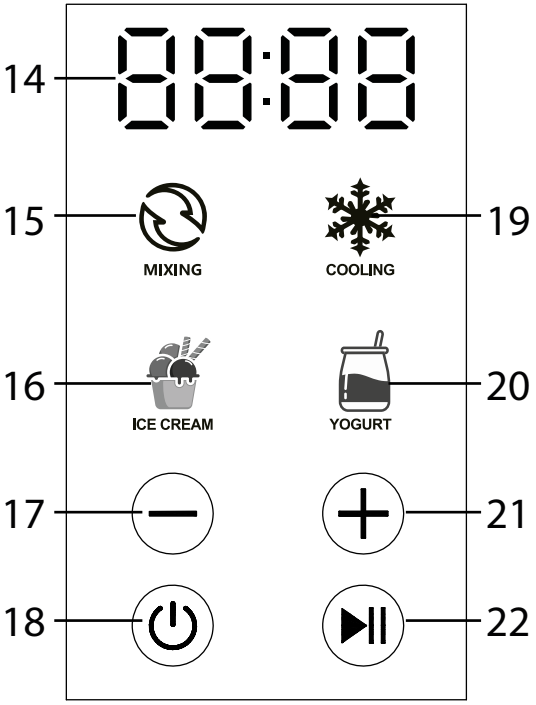
ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



1. Motor
2. Transparent lid
3. Mixing blade
4. Stainless steel ice cream container
5. Hartglass panel
6. Body of appliance
7. Base
8. Touch-Screen display
9. Spatula
10. Measuring jug
11. Ventilation openings
12. Refrigeration bowl
13. Drive shaft
14. Time
15. Mixing mode
16. Ice cream / Frozen Yogurt / Sorbet
17. Decrease time
18. Power/ Off button
19. Keep cool mode
20. Yogurt mode
21. Increase time
22. Start/ pause

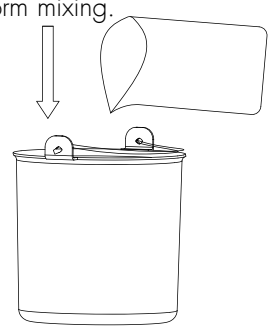


BEFORE FIRST USE

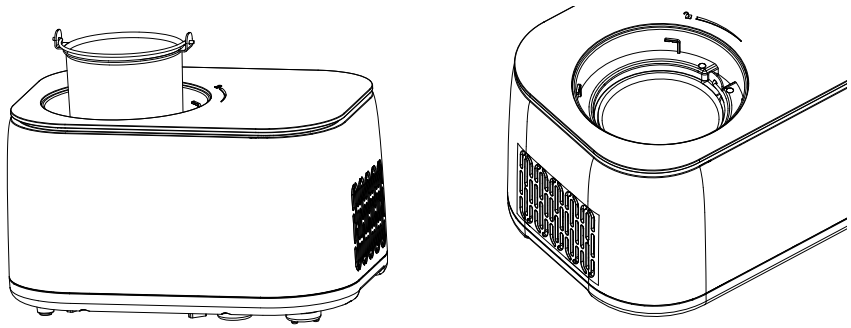
1. Clean the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

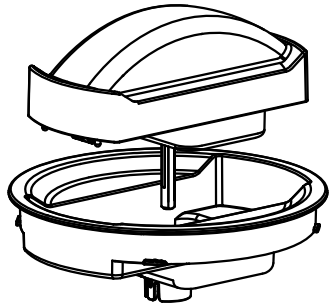
1. Pour the well prepared recipe ingredients into the stainless steel ice cream container, then have a uniform mixing.



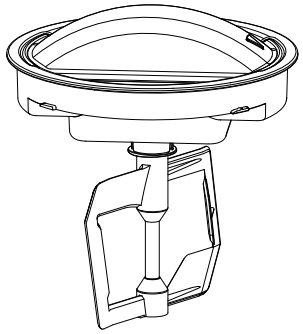
2. Put the stainless steel ice cream container into the ice cream machine, both ends of the stainless steel ice cream container handle shall be aligned with the groove of the upper cover.



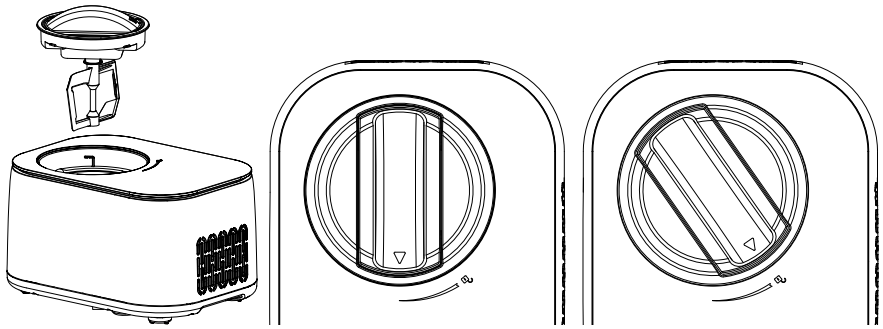
3. Install the transparent lid and motor components.



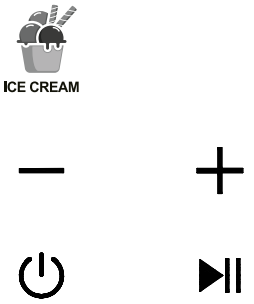
4. Install the mixing blade, transparent lid and motor components.



5. Put the components installed in step 4 into the ice cream machine, make sure that the center of the convex hull of the stainless steel ice cream container and the motor components of the mixing fan blade are in the same straight line, lock the components clockwise, and make sure that the triangle mark on the components rotates to the "LOCK" mark

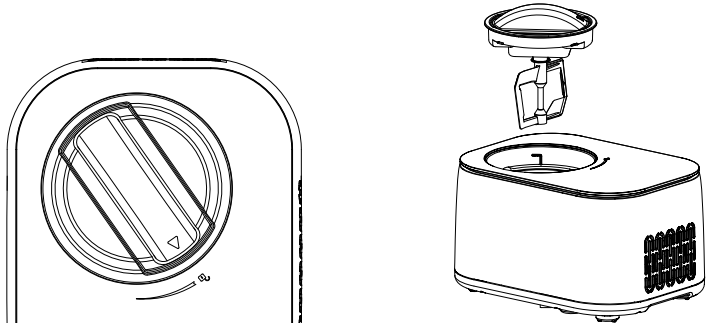


6. Plug in the power supply, select the ice cream mode, and set the working time.



7. When the Ice cream / Frozen Yogurt / Sorbet is finished, there will be 10 short beeps and it will enter the refrigeration mode

8. Turn the transparent lid and motor components anticlockwise. In the process of spinning out, there will be a slight friction sound, which is normal. When the triangle mark is aligned with the unlocking mark, take out the components and then take out the stainless steel ice cream container.



NOTE

- The appliance ends the operation and switches to keep cool mode after a maximum preparation time of 60 minutes, even if the set hardness level not reached by then.

HANDLING

Connect the power supply and plug the power cord into a suitable socket. The shape and voltage of the socket shall be the same as those indicated.

TOUCH SCREEN CONTROLS

1. Single mixing mode

Select the single MIXING mode, set the working time, and press the START button to start the mixing motor, realizing the mixing function. If the time reaches the set value, there will be a 10 beep sound to indicate that the mixing is completed.

2. Manually adjustable keep cool mode

Select the COOLING mode, set the working time, and press the START button. After completion, there will be a 10 beep sound indicating that the refrigeration is complete.

3. Ice cream / Frozen Yogurt / Sorbet mode

Select the Ice cream mode, set the working time, and then press the START button. The machine will start to make ice cream. When the time or hardness reaches the set value (indicating that the ice cream is complete), 10 short beeps will appear, and you can enjoy the ice cream at this time. If there is no operation, the cooling function will automatically enter (display COOL), and 10 short beeps will appear after the cooling is completed.

4. Yogurt mode

Select the yogurt mode and set the working time (the minimum time is 4 hours, the maximum time is 24 hours). Then press the START button to start making yogurt. When the time reaches the set value, there will be 10 beeps indicating completion. Finally, it automatically enters the single refrigeration and cooling state (displaying COOL). If there are no other operations, it will remain in cooling state (will not automatically shut down).

5. Keep cool mode

The ice cream maker has a cooling mode. When the ice cream is ready, but has not been removed, the machine activates the keep cool function at regular intervals. This preserves the texture and fresh taste. The cooling time is one hour. After this time, 10 short beeps indicate that the appliance has switched off automatically.

NOTE

- To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% (0,6 l) of capacity of the removeable stainless steel ice cream container because ice cream expands when being formed.
- The motor itself has overload protection function. If the ice cream hardness reaches the set value, it will automatically stop.
- After switching from ice cream or keep cool to shutdown mode, if you switch back to ice cream or keep cool mode, the compressor will have about 3 minutes of self-protection time. However, if you unplug and plug the power cord and restart the machine, it will default to restarting. At this time, selecting ice cream or keep cool mode will not have a delay.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance's body in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the appliance's body while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Never clean any part of the appliance in the dishwasher, except for the removeable stainless steel ice cream container, which is dishwasher safe.
- Clean the appliance's body with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Clean the mixing blade, lid, scraper and measuring cup in warm water with a soft sponge and mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

TROUBLESHOOTING

WARNING

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.

Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.

Problem	Possible cause	Solution
Difficult to take out the stainless steel ice cream container after the ice cream is finished.	There are water drops between the refrigeration barrel and the stainless steel ice cream container that were not wiped clean, resulting in freezing.	Wait 3-8 minutes before taking out the stainless steel ice cream container.
The transparent lid is lifted to the mixing blade, and it cannot be stuck in place.	The mixing blade is not in place, and pay attention to the alignment of the convex hull at the bottom.	Put the mixing blade in place and rotate the transparent cover in place.
The stainless steel ice cream container cannot be placed in the refrigeration bowl.	Deformation caused by improper use of stainless steel ice cream container.	Buy a new stainless steel ice cream container (item no. 91729).
The mixing blade is seriously scratched or jammed and therefore does not work properly.	Deformation caused by improper use of mixing blade	Buy a new mixing blade (item no. 91730)

RECIPES

YOGURT

Recipe 1: 0,70l cooled milk /50ml cooled yogurt.

Recipe 2: 0,70l pure milk /50ml cooled yogurt.

Recipe 3: 0,70l milk from milk powder /50ml cooled yogurt.

Recipe 4: 0,70l soybean milk /50ml cooled yogurt.

As an alternative to chilled natural yogurt, add 1 g of yogurt culture.

Before adding the above ingredients, check that they have not expired or gone off.

If using milk powder, please follow the mixing ratio specified for standard milk powder or use 125 ml of milk powder + 375 ml of water.

Cooked soy milk or milk made from milk powder must be cooled to below 40°C before adding natural yogurt.

The fermentation time is influenced by the ambient temperature and the initial temperature of the ingredients. At low ambient temperatures or when using chilled milk, the time must be extended accordingly. The maximum time should not exceed 10 hours (when using yogurt culture, max. 14 hours).

TIP - For best results, use yogurt culture if possible, or alternatively use standard natural yogurt or natural yogurt that you have made yourself recently.

Place the ingredients in the stainless steel container and mix well. Select the yogurt mode, set the time to 6 hours, and press the start button.

ICE CREAM

BASIC ICE CREAM

200g cream

120g powdered milk

180g water

Mix all ingredients evenly in a bowl. Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 60 minutes.

VANILLA ICE CREAM

226g whole milk

106g granulated sugar

167g heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, approx. 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

160g whole milk

76g granulated sugar

160g semi-sweet chocolate, broken into 1.2cm pieces

160g heavy cream, well chilled

½ teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with a metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. It is suggested to refrigerate the mixture for about 15 minutes before making the ice cream.

Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 30 – 40 minutes.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

167g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

35g freshly squeezed lemon juice

76g sugar

160g whole milk

160g heavy cream

½ teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 76g granulated sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of mixing.

SORBET

FRESH LEMON SORBET

235g granulated sugar

280g water

80g freshly squeezed lemon juice

1/2 tablespoon finely chopped lemon zest (use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind)

Combine the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This base syrup can be made ahead in larger quantities to have on hand. Keep refrigerated until ready to use. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

FROZEN YOGURT

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

160g whole milk

180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped

268g low-fat vanilla yogurt

33g granulated sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with a metal blade and process until well blended and smooth, approx. 15 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, approx. 15 seconds. Turn the appliance on, pour the mixture into the stainless steel ice cream container and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power Management function
Standby Mode	0,4 W	NA	No

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 as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor 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.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in PDF.

Please note our applicable instructions for repair processing and returns

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.

220 - 240 V ~ | 50 Hz | 100 W | R600a (18g) | max. 1 l | ≤ 60 dB (A)

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)4165 / 2225-0 • Fax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de

20250508

www.gastroback.de

www.gastroback.de/en/