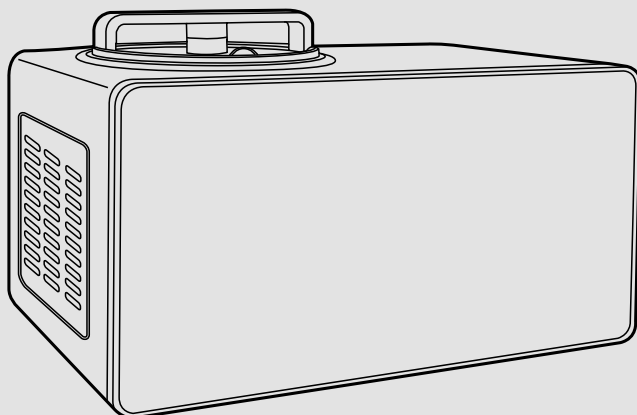


GASTROBACK®

EISMASCHINE | ICE CREAM MACHINE



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

DESIGN EISMASCHINE ADVANCED CONTROL
DESIGN ICE CREAM MACHINE ADVANCED CONTROL

Art.-Nr. 42900 Item No. 42900



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**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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!



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.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	11
Das Gerät.....	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Betrieb	13
Nach dem Gebrauch	15
Reinigung	15
Lagerung	16
Störung und Behebung	16
Rezepte	17
Joghurt	17
Eiscreme	17
Sorbet.....	19
Frozen Yogurt.....	19
Entsorgungshinweise	20
Information und Service	20
Gewährleistung/Garantie.....	21

TABLE OF CONTENTS

Description.....	22
Safety warnings	22
Electrical safety.....	27
The Appliance	28
Before first use	29
Operation	29
After use	31
Cleaning.....	31
Storage.....	32
Troubleshooting.....	32
Recipes	33
Yogurt.....	33
Ice cream	33
Sorbet.....	34
Frozen Yogurt.....	35
Notes for disposal	36
Information and service	36
Warranty	37

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Herstellen von Eiscreme, Sorbet, Frozen Yogurt 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 Einbauegehäuse 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 1,5 l Zutatenmischung verwenden.
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.

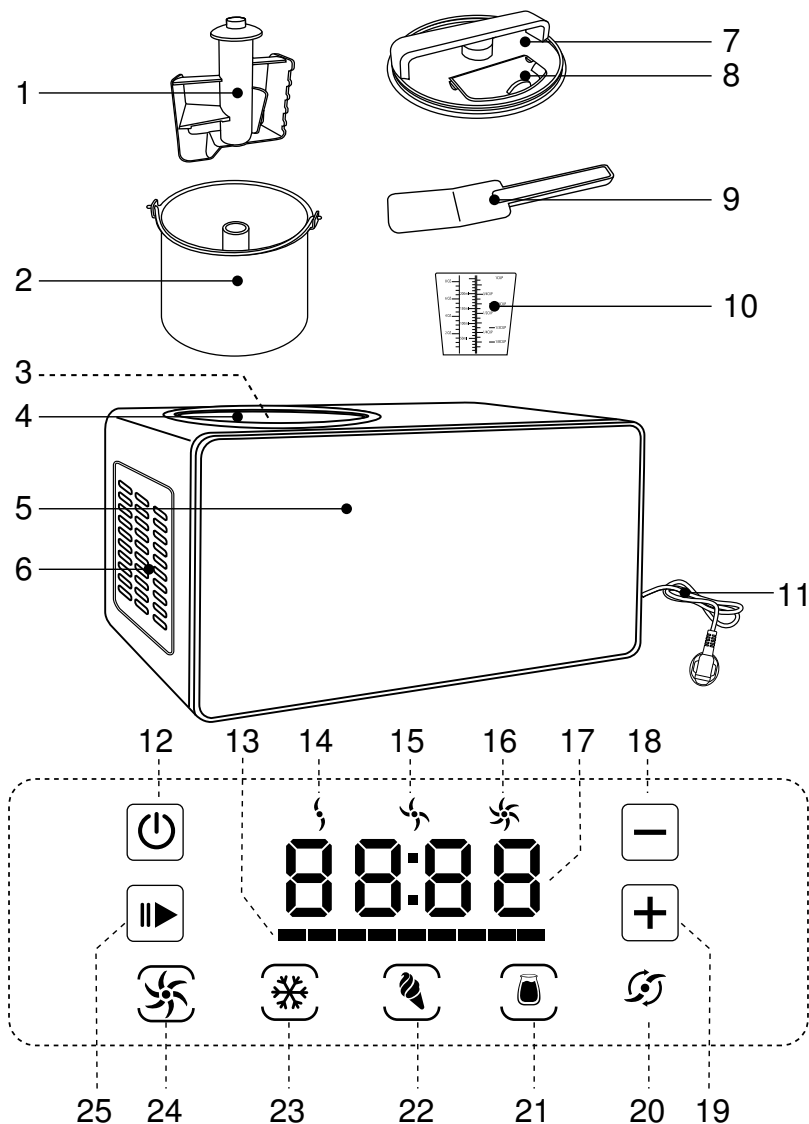
26. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
27. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
28. Falls das Netzkabel überhitzen sollte, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und trennen Sie 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 Rührmesser 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



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. Mischen Sie Ihre Zutaten und füllen Sie die Mischung in die Eisschale.
2. Stellen Sie die Eisschale in das Kühlfass und drücken Sie die Schale nach unten, bis sie fest sitzt.
3. Wenn Sie Eiscreme/Sorbet zubereiten möchten, setzen Sie das Rührmesser auf die Antriebswelle. Stellen Sie sicher, dass es sicher auf der Welle sitzt. Wenn Sie Joghurt zubereiten möchten, ist das Messer nicht notwendig.
4. Setzen Sie den Deckel auf die Eisschale und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und das Bedienfeld leuchtet kurz auf. Die Ein/Aus-Taste bleibt erleuchtet.
6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Ein akustisches Signal ertönt und das Bedienfeld leuchtet auf. Das Gerät wechselt in die Standardeinstellung „Eiscreme/Sorbet“; die Eiscreme/Sorbet-Taste leuchtet auf.
7. Wechseln Sie bei Bedarf in andere Modi, indem Sie die Joghurt, Kühl- oder Rühr-Taste drücken. Die entsprechende Taste leuchtet auf.
8. **Im Eiscreme/Sorbet-Modus:**
 - Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit (0 - 70 Minuten) ein, indem Sie wiederholt die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“ drücken. Sie können die Zeit auch schnell erhöhen/verringern, indem Sie die entsprechende Taste gedrückt halten. Nachdem der Betrieb gestartet wurde, können Sie die Zeit auf die gleiche Weise anpassen, nachdem Sie den Betrieb durch Drücken der Start/Pause-Taste pausiert haben.
 - Wählen Sie den gewünschten Härtegrad der Eiscreme/des Sorbets aus, indem Sie die Eiscreme/Sorbet-Taste und dann wiederholt die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“ drücken. Es können drei verschiedene Stufen ausgewählt werden. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 70 Minuten. Nachdem der Betrieb gestartet wurde, können Sie den Härtegrad auf die gleiche Weise erhöhen, nachdem Sie den Betrieb durch Drücken der Start/Pause-Taste pausiert haben.

HINWEIS

- Ist der maximale Härtegrad erreicht, schaltet das Gerät in den Kalthaltemodus, auch wenn die eingestellte Zubereitungszeit noch nicht abgelaufen ist.
- Nach einer maximalen Zubereitungszeit von 70 Minuten beendet das Gerät den Betrieb und wechselt in den Kalthaltemodus, auch wenn der eingestellte Härtegrad bis dahin noch nicht erreicht ist.

Im Joghurtmodus: Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit (4–24 Stunden) ein, indem Sie wiederholt die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“ drücken. 8 Stunden ist die Standardeinstellung. Die eingestellte Zubereitungszeit wird als neue Standardeinstellung gespeichert. Nachdem der Betrieb gestartet wurde, können Sie die Zeit auf die gleiche Weise anpassen, nachdem Sie den Betrieb durch Drücken der Start/Pause-Taste pausiert haben. Diese Anpassung wird jedoch nicht als Standardeinstellung gespeichert.

Im Kühlmodus: Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit (0 - 70 Minuten) ein, indem Sie wiederholt die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“ drücken. Sie können die Zeit auch schnell erhöhen/verringern, indem Sie die entsprechende Taste gedrückt halten. 10 Minuten ist die Standardeinstellung. Nachdem der Betrieb gestartet wurde, können Sie die Zeit auf die gleiche Weise anpassen, nachdem Sie den Betrieb durch Drücken der Start/Pause-Taste pausiert haben.

Im Rührmodus: Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit (0 - 70 Minuten) ein, indem Sie wiederholt die Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“ drücken. Sie können die Zeit auch schnell erhöhen/verringern, indem Sie die entsprechende Taste gedrückt halten. 30 Minuten ist die Standardeinstellung. Nachdem der Betrieb gestartet wurde, können Sie die Zeit auf die gleiche Weise anpassen, nachdem Sie den Betrieb durch Drücken der Start/Pause-Taste pausiert haben.

9. **Im Eiscreme/Sorbet-Modus und Rührmodus:** Wählen Sie die gewünschte Rührgeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken der Geschwindigkeitstaste aus. Die entsprechende Geschwindigkeitsanzeige leuchtet auf. Mittlere Geschwindigkeit ist die Standardeinstellung.
10. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Betrieb zu starten. Die Zeitanzeige zählt herunter. Falls jedoch im Eiscreme/Sorbet-Modus ein Härtegrad ausgewählt wurde, zählt die Zeitanzeige von 00:00 hoch und die Härtegrad-Anzeige blinkt und füllt sich.
11. Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten hinzugefügt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie sie anschließend wieder schließen.
12. Wenn der Zubereitungsvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
13. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Eisschale.

HINWEIS

- Pro Zubereitungs Vorgang nicht mehr als 1,5 l Zutatenmischung verwenden. Bei der Zubereitung von Eiscreme/Sorbet dürfen die Zutaten nie mehr als 50% des Volumens der Eisschale ausmachen, da sich die Eiscreme/das Sorbet bei der Zubereitung ausdehnt.
- Während des Betriebs kann die Start/Pause-Taste gedrückt werden, um den Betrieb anzuhalten; erneut drücken, um den Betrieb fortzusetzen. Wird im Eiscreme/Sorbet-Modus die Start/Pause-Taste nicht innerhalb von 3 Minuten erneut gedrückt, hört der Kompressor auf zu arbeiten. Wird in allen anderen Modi die Start/Pause-Taste nicht innerhalb von 10 Minuten erneut gedrückt, kehrt das Gerät mit einem akustischen Signal in den Standby-Modus zurück.
- Halten Sie die Start/Pause-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um den Betrieb vollständig zu beenden und in die Modus-Auswahl zurückzukehren.
- Nach Abschluss des Zubereitungs Vorgangs werden die Lebensmittel noch 120 Minuten im Gerät kühl gehalten. Die Kühltaste leuchtet auf. Befindet sich das Gerät im Eiscreme/Sorbet-Modus, leuchtet anstatt dessen die Ein/Aus-Taste auf und das Display zeigt „Cool“ („kühlen“) an. Achten Sie darauf, die Lebensmittel vor Ablauf der Zeit zu entfernen, um ein Schmelzen oder Verderben zu verhindern.
- Wenn die Eiscreme aushärtet, kann es passieren, dass das Rührmesser immer langsamer arbeitet oder stecken bleibt. Wenn dadurch die Motortemperatur ansteigt, unterbricht das Gerät automatisch die Stromversorgung des Motors, um Motorschäden zu vermeiden. Nehmen Sie in diesem Fall die Eisschale heraus und starten Sie das Gerät nach dem Ausschalten neu, um wieder in den Normalzustand zu gelangen.

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.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie das Rührmesser, die Eisschale, den Deckel, Schaber 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, die Eisschale herauszunehmen, nachdem die Eiscreme fertig ist.	Zwischen dem Kühlfass und der Eisschale befinden sich Wassertropfen, die nicht abgewischt wurden, was zum Einfrieren führt.	Warten Sie 1-2 Minuten, bevor Sie die Eisschale herausnehmen.
Die Zubereitungszeit der Eiscreme ist noch nicht abgelaufen, aber der Mischvorgang wurde gestoppt.	Wenn die Eiscreme aushärtet, kann es passieren, dass das Rührmesser stecken bleibt. Wenn dadurch die Motortemperatur ansteigt, unterbricht das Gerät automatisch die Stromversorgung des Motors, um Motorschäden zu vermeiden.	Nehmen Sie die Eisschale heraus und starten Sie das Gerät nach dem Ausschalten neu, um wieder in den Normalzustand zu gelangen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Deckel sitzt auf dem Rührmesser und lässt sich nicht richtig schließen.	Das Rührmesser ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie das Rührmesser ein. Achten Sie auf die Ausrichtung des Sechsecks. Schließen Sie den Deckel.
Die Eisschale kann nicht in das Kühlfass gestellt werden.	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der Eisschale.	Kaufen Sie eine neue Eisschale.
Das Rührmesser ist stark zerkratzt oder verklemmt.		

REZEPTE

JOGHURT

Rezept 1: 1 l gekühlte Milch + Backtriebmittel/50 ml gekühlter Joghurt.

Rezept 2: 1 l reine Milch + Backtriebmittel/50 ml gekühlter Joghurt.

Rezept 3: 1 l Milch aus Milchpulver + Backtriebmittel/50 ml gekühlter Joghurt.

Rezept 4: 1 l Sojamilch + Backtriebmittel/50 ml gekühlter Joghurt.

EISCREME

BASIS-EISCREME

280 g Sahne

185 g Milchpulver

280 g Wasser

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

VANILLE-EISCREME

240 g Vollmilch

115 g Kristallzucker

180 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 durch die Einfüllöffnung in die Eisschale und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

BASIC-SCHOKOLADENEISCREME

240 g Vollmilch

115 g Kristallzucker

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

240 g Sahne, gut gekühlt

1 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 durch die Einfüllöffnung in die Eisschale und lassen Sie sie ca. 30 – 40 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

EISCREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN

250 g frische reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten

52,5 g frisch gepresster Zitronensaft

115 g Zucker, aufgeteilt

240 g Vollmilch

240 g Sahne

1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 115 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 durch die Einfüllöffnung in die Eisschale 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

350 g Zucker

420 g Wasser

120 g frisch gepresster Zitronensaft

1/2 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale (mit einem Gemüseschäler den gefärbten Teil der Zitruschale 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 durch die Einfüllöffnung in die Eisschale und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

FROZEN YOGURT

SCHOKOLADEN-FROZEN-YOGURT

240 g Vollmilch

180 g Zartbitter- oder Halbbitter-Schokolade, gehackt

400 g fettarmer Vanillejoghurt

50 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 durch die Einfüllöffnung in die Eisschale und lassen Sie sie ca. 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis sie eingedickt ist.

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.

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 1.5 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 ice cream bowl and (if necessary for the food type) the mixing blade are properly installed.

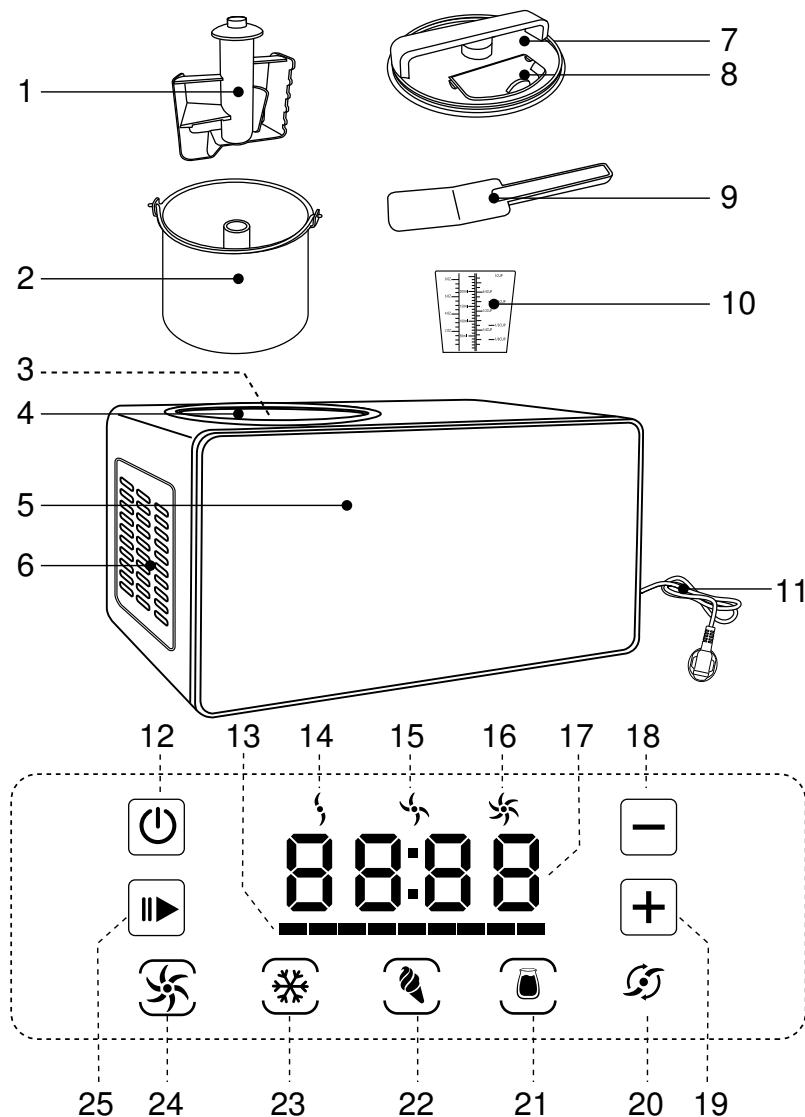
42. The initial temperature of the ingredients should be between 10°C and 20°C. Ingredients with too low temperature can cause uneven mixing through early solidification.

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. Mixing blade | 9. Spatula | 17. Time display |
| 2. Ice cream bowl | 10. Measuring cup | 18. Decrease button |
| 3. Drive shaft | 11. Power cord with power plug | 19. Increase button |
| 4. Refrigeration barrel | 12. On/off button | 20. Speed button |
| 5. Body of appliance | 13. Hardness level indicator | 21. Yogurt button |
| 6. Ventilation openings | 14. Low speed indicator | 22. Ice cream/sorbet button |
| 7. Lid | 15. Medium speed indicator | 23. Refrigeration button |
| 8. Filling opening | 16. High speed indicator | 24. Stirring button |
| | | 25. Start/Pause button |

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. Mix your ingredients and fill the mixture into the ice cream bowl.
2. Place the ice cream bowl in the refrigeration barrel and press the bowl down until it sits tightly.
3. If you want to make ice cream/sorbet, place the mixing blade on the drive shaft. Ensure it sits on the shaft safely. If you want to make yogurt, the blade is not necessary.
4. Place the lid on the ice cream bowl and turn it clockwise to lock it.
5. Connect the power plug to a suitable electrical outlet. An acoustic signal sounds and the control panel lights up quickly. The On/off button stays illuminated.
6. Press the On/off button. An acoustic signal sounds and the control panel lights up. The appliance switches to default setting "ice cream/sorbet"; the Ice cream/sorbet button lights up.
7. If desired, switch to other modes by pressing the Yogurt, Refrigeration or Stirring button. The respective button lights up.
8. **In ice cream/sorbet mode:**
 - Adjust the desired preparation time (0 - 70 minutes) by pressing the Increase or Decrease button repeatedly. You can also keep the respective button pressed to increase/decrease the time quickly. After operation has started, you can still adjust the time in the same way after pausing the operation by pressing the Start/Pause button.
 - Select the desired hardness level of the ice cream/sorbet by pressing the Ice cream/sorbet button and then the Increase or Decrease button repeatedly. Three different levels can be selected. The maximum preparation time is 70 minutes. After operation has started, you can still increase the hardness level in the same way after pausing the operation by pressing the Start/Pause button.

NOTE

- If the maximum hardness level is reached, the appliance switches to keep cool mode, even if the set preparation time has not elapsed yet.
- The appliance ends the operation and switches to keep cool mode after a maximum preparation time of 70 minutes, even if the set hardness level not reached by then.

In yogurt mode: Adjust the desired preparation time (4 - 24 hours) by pressing the Increase or Decrease button repeatedly. 8 hours is the default setting. The set preparation time will be saved as the new default. After operation has started, you can still adjust the time in the same way after pausing the operation by pressing the Start/Pause button. However, this adjustment won't be saved as default.

In refrigeration mode: Adjust the desired preparation time (0 - 70 minutes) by pressing the Increase or Decrease button repeatedly. You can also keep the respective button pressed to increase/decrease the time quickly. 10 minutes is the default setting. After operation has started, you can still adjust the time in the same way after pausing the operation by pressing the Start/Pause button.

In stirring mode: Adjust the desired preparation time (0 - 70 minutes) by pressing the Increase or Decrease button repeatedly. You can also keep the respective button pressed to increase/decrease the time quickly. 30 minutes is the default setting. After operation has started, you can still adjust the time in the same way after pausing the operation by pressing the Start/Pause button.

9. **In ice cream/sorbet mode and stirring mode:** Select the desired stirring speed by pressing the Speed button repeatedly. The respective Speed indicator lights up. Medium speed is the default setting.
10. Press the Start/Pause button to start the operation. The time display counts down. However, in case a hardness level was selected in ice cream/sorbet mode, the time display counts up from 00:00 and the Hardness level indicator flashes and fills up.
11. Further ingredients can be added through the filling opening during operation. Ensure to close it again afterwards.
12. When the preparation process is finished, press the On/off button to turn the appliance off.
13. Unlock the lid by turning it anticlockwise. Open the lid and remove the ice cream bowl.

NOTE

- Do not use more than 1.5 l of ingredient mixture for each preparation process. When making ice cream/sorbet, the ingredients must never exceed 50% of the ice cream bowl volume, since ice cream/sorbet will expand during preparation.
- During operation, the Start/Pause button can be pressed to pause the operation; press again to continue operation. In ice cream/sorbet mode, if the Start/Pause button is not pressed again within 3 minutes, the compressor stops working. In all other modes, if the Start/Pause button is not pressed again within 10 minutes, the appliance returns to standby mode with an acoustic signal.
- Keep the Start/Pause button pressed for approx. 2 seconds to stop the operation completely and return to mode selection.
- After the preparation process is finished, the foodstuff is kept cool inside the appliance for another 120 minutes. The Refrigeration button lights up. If the appliance is in ice cream/sorbet mode, the On/off button lights up instead and "Cool" is shown on the display. Ensure to remove the foodstuff before the time elapses to prevent melting or spoilage.
- As the ice cream hardens, the mixing blade may work increasing slow or get stuck. When the motor temperature rises as a result, the appliance automatically cuts off the power supply of the motor to prevent motor damage. In this case, take out the ice cream bowl and restart the appliance after shutdown to return to normal.

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.
- 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, ice cream bowl, 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 ice cream bowl after the ice cream is finished.	There are water drops between the refrigeration barrel and the ice cream bowl that were not wiped clean, resulting in freezing.	Wait 1-2 minutes before taking out the ice cream bowl.
The preparation time of the ice cream is not finished, but the mixing has stopped.	As the ice cream hardens, the mixing blade may get stuck. When the motor temperature rises as a result, the appliance automatically cuts off the power supply of the motor to prevent motor damage.	Take out the ice cream bowl and restart the appliance after shutdown to return to normal.
The lid is sitting on the mixing blade and cannot be closed properly.	The mixing blade is not properly in place.	Put the mixing blade in place. Pay attention to the alignment of the hexagon. Close the lid.
The ice cream bowl cannot be placed in the refrigeration barrel.	Deformation caused by improper use of ice cream bowl.	Buy a new ice cream bowl.
The mixing blade is seriously scratched or jammed.		

RECIPES

YOGURT

Recipe 1: 1 l cooled milk + leavening agent/50ml cooled yogurt.

Recipe 2: 1 l pure milk + leavening agent/50ml cooled yogurt.

Recipe 3: 1 l milk from milk powder + leavening agent/50ml cooled yogurt.

Recipe 4: 1 l soybean milk + leavening agent/50ml cooled yogurt.

ICE CREAM

BASIC ICE CREAM

280g cream

185g powdered milk

280g water

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

VANILLA ICE CREAM

240g whole milk

115g granulated sugar

180g 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 ice cream bowl through the filling opening and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

240g whole milk

115g granulated sugar

240g semi-sweet chocolate, broken into 1.2cm pieces

240g heavy cream, well chilled

1 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 ice cream bowl through the filling opening and let mix until thickened, approx. 30 – 40 minutes.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

250g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

52.5g freshly squeezed lemon juice

115g sugar, divided

240g whole milk

240g heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 115g 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 ice cream bowl through the filling opening and let mix until thickened, approx. 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of mixing.

SORBET

FRESH LEMON SORBET

350g granulated sugar

420g water

120g 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 ice cream bowl through the filling opening and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

FROZEN YOGURT

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

240g whole milk

180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped

400g low-fat vanilla yogurt

50g 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 ice cream bowl through the filling opening and let mix until thickened, approx. 50 – 60 minutes.

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 ones, 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.

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

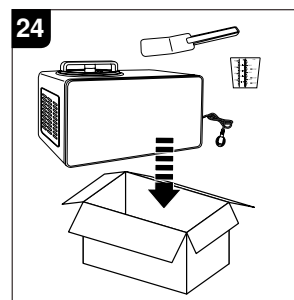
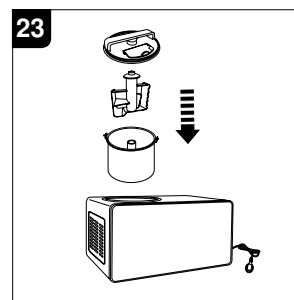
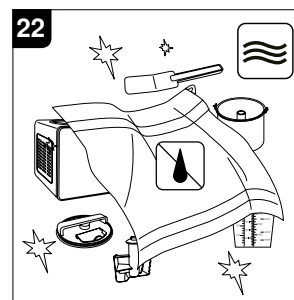
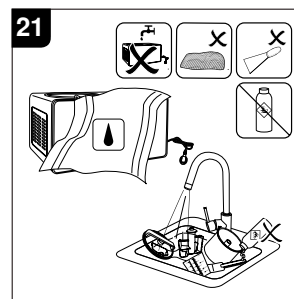
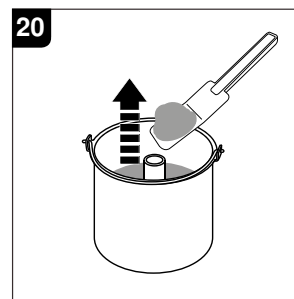
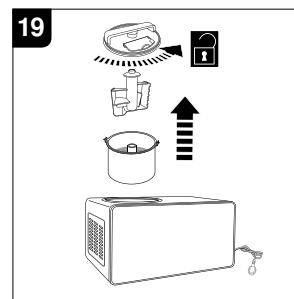
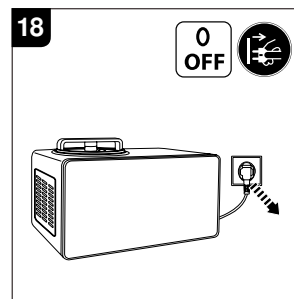
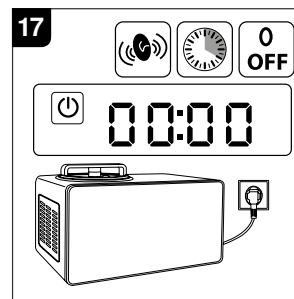
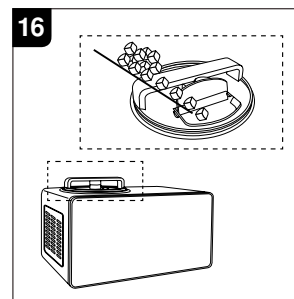
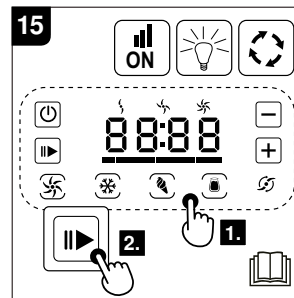
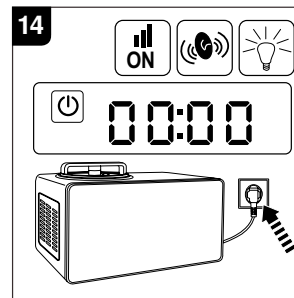
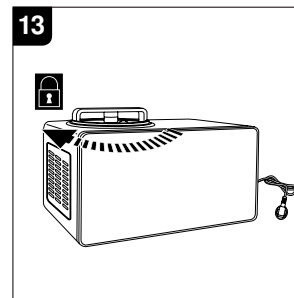
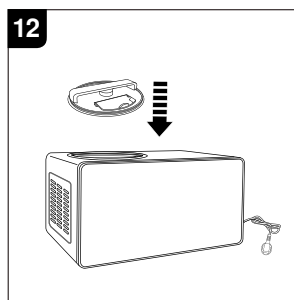
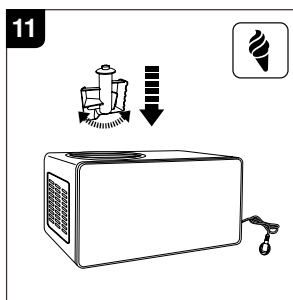
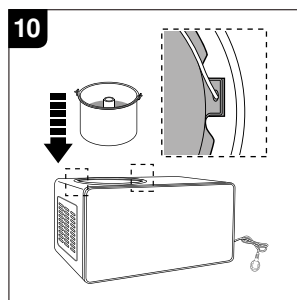
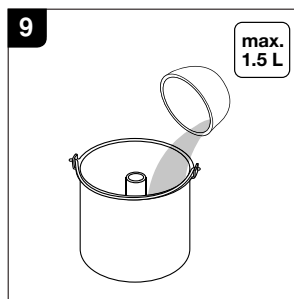
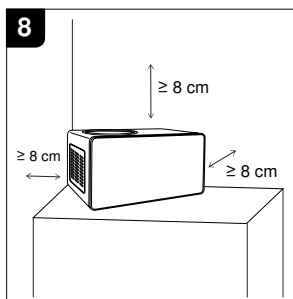
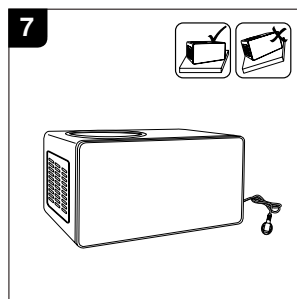
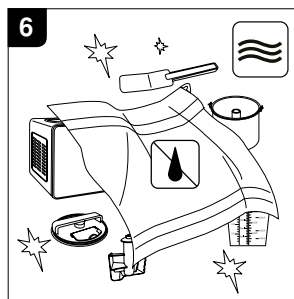
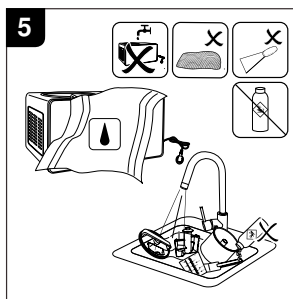
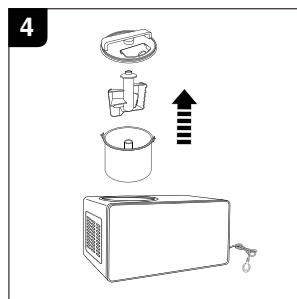
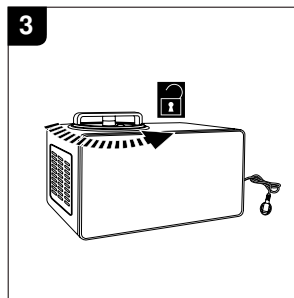
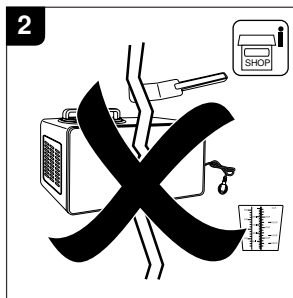
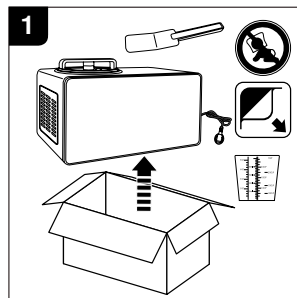
Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

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	150 W	R600a (23g)	max. 1.5 l	≤ 45 dB (A)	
------------------	-------	-------	----------------	---------------	----------------	--

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20231011



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/