

SILVERCREST®



EISMASCHINE SEM 90 C3

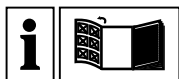
DE AT

EISMASCHINE
Bedienungsanleitung

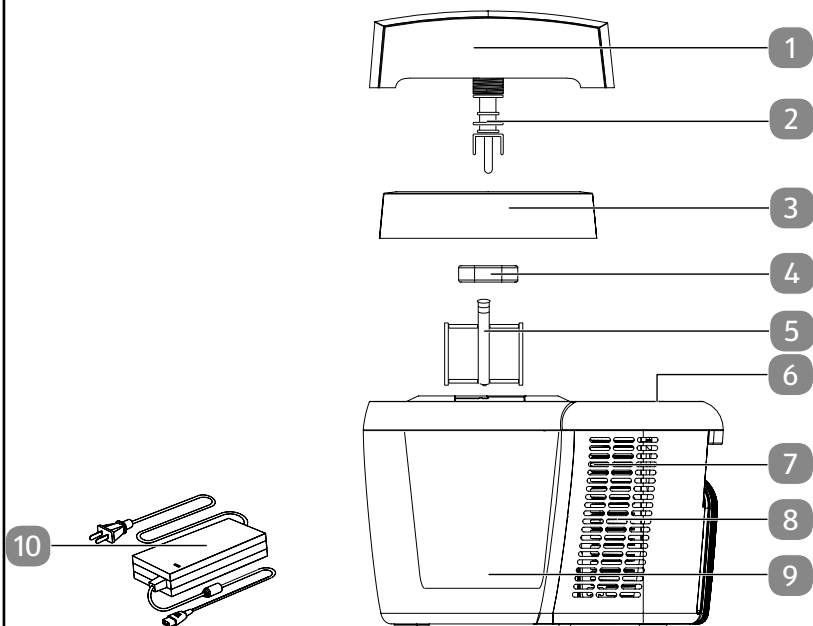
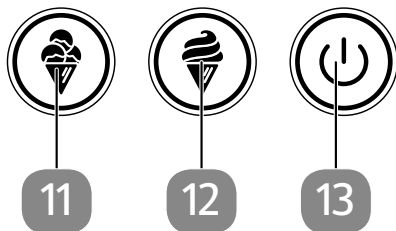
IAN 360847_2007

DE

AT



Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

A**B**

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	7
1.1.	Zeichenerklärung.....	7
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
3.	Sicherheitshinweise	10
4.	Teilebeschreibung.....	15
4.1.	Gerät	15
4.2.	Bedienpanel.....	15
5.	Lieferumfang.....	15
6.	Technische Daten	16
6.1.	Information zu Cyclopentan	17
7.	Konformitätserklärung.....	17
8.	Inbetriebnahme	17
9.	Bedienung.....	18
10.	Rezepte.....	19
10.1.	Grundrezept Speiseeis (Vanilleeis)	19
10.2.	Grundrezept Zitrusfrucht-Sorbet.....	20
10.3.	Grundrezept Softeis	20
10.4.	Schokoladeneis	21
10.5.	Bananen-Joghurt-Eis	22
10.6.	Veganes Eis mit Hafermilch	22
11.	Gerät reinigen.....	23
12.	Außerbetriebnahme	24
13.	Fehlerbehebung	24
14.	Entsorgung.....	25
15.	Datenschutzerklärung	25
16.	Garantie der MLAP GmbH	26
16.1.	Garantiebedingungen	26
16.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	26
16.3.	Garantieumfang	26
16.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	27
17.	Service	27
17.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	28

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNING!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche und/oder leicht entzündliche Stoffe!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



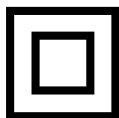
Gleichstrom-Symbol



Symbol für Wechselstrom



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



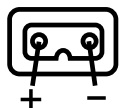
Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben. Das Gehäuse eines isolierstoffumschlossenen Elektrogerätes der Schutzklasse II kann teilweise oder vollständig die zusätzliche oder verstärkte Isolierung bilden.



Benutzung in Innenräumen

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Polung Netzanschluss



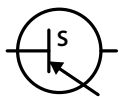
Transformator - kurzschlussfest

Transformator, bei dem die Temperatur festgelegte Grenzwerte nicht überschreitet, wenn der Transformator überlastet oder kurzgeschlossen ist, und der nach dem Entfernen der Überlast oder des Kurzschlusses weiterhin alle Anforderungen dieser Norm erfüllt.



Energieeffizienz Level VI

Die Energie Effizienz Level sind eine Standardunterteilung der Wirkungsgrade externer und interner Netzteile. Die Energieeffizienz gibt dabei den Wirkungsgrad an und wird bis zur Level VI (effizientestes Level) unterteilt.



Schaltnetzteil (elektrisch)

Ein Schaltnetzteil wandelt eine unstabilisierte Eingangsspannung in eine konstante Ausgangsspannung um.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „14. Entsorgung“ auf Seite 25)



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung. Kennzeichnung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist für die Herstellung von Speiseeis in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Erstickenungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

**WARNUNG!****Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie den Netzadapter nur an gut erreichbare, ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdosen an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befinden. Lassen Sie die Steckdose unbedingt jederzeit frei zugänglich, damit der Netzadapter bei Gefahr ungehindert abgezogen werden kann.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Netzadapter mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn Sie den Netzadapter mit Netzkabel aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker selbst an und ziehen Sie nicht am Kabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Kabel während des Betriebs ganz ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung sowie bei nicht vorhandener Aufsicht den Netzadapter des Gerätes aus der Steckdose, um das Gerät vollständig vom Netz zu trennen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Netzadapter oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät, den Netzadapter sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät, der Netzadapter oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.
- Das Netzkabel des Netzadapters kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung des Anschlusskabels muss der Netzadapter verschrottet und durch einen Netzadapter des gleichen Typs ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Service Center.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzadapter des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie
 - das Gerät reinigen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, den Netzadapter und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Getränke) auf bzw. in die Nähe des Geräts oder des Netzadapters stellen.
- Das Gerät, den Netzadapter oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand von anderen Geräten und der Wand auf.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Behandlung kann Schäden für Ihr Gerät und Ihre Gesundheit zur Folge haben. Befolgen Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.
- Halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder Einbaugehäuse nicht verschließen.
- Zum Beschleunigen des Abtauens keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstige künstlichen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Aluminiumbehälter nicht mit feuchten Händen an.
- Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m² aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung/Verwendung.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 300 ml. Beachten Sie die MAX-Markierung in dem Aluminiumbehälter.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Aluminiumbehälters beschädigen. Benutzen Sie den mitgelieferten Silikon-Spatel oder Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzteil.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) im Kühlbehälter befinden. Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.
- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine geeignete Unterlage.
- Nicht direkter Sonnenbestrahlung aussetzen.



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

- Halten Sie alle Arbeitsgeräte bei der Eiszubereitung sauber.
- Bewahren Sie die vorbereitete Eismasse im Kühlschrank auf, jedoch nicht länger als 24 Stunden.
- Frisches Speiseeis sollte sofort verzehrt werden. Lagern Sie es bei -18 °C max. 1 Woche im Gefrierschrank.
- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.



GEFAHR!

Explosions- und Feuergefahr!

Die Isolierung enthält Cyclopentan. Bei Beschädigung der Isolierung kann ein entflammbares Gas-/Luftgemisch freigesetzt werden und kann zu Explosionen führen.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.

4. Teilebeschreibung

4.1. Gerät

- 1) Motorblock
- 2) Motorwelle
- 3) Deckel
- 4) Befestigungsschraube für Motorblock
- 5) Rührwerkzeug
- 6) Bedienpanel (auf der Oberseite)
- 7) Gehäuse
- 8) Belüftungsschlitze
- 9) Aluminiumschale
- 10) Netzkabel mit Adapter und Stecker

4.2. Bedienpanel

- 11) Taste Speiseeis
- 12) Taste Softeis
- 13) OFF-Taste

5. Lieferumfang

Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

- Eismaschine inkl.
 - Motorblock
 - Spritzschutzdeckel
 - Rührwerkzeug
- Netzteil
- 5 Messlöffel
- 1 Eisportionierer
- Silikon-Spatel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Eismaschine

Nur mitgelieferten Netzadapter verwenden!

Spannung:	DC 18 V === 5000 mA
Leistung:	90 W
Schutzklasse:	II
Behälter Kapazität	700 ml (Oberkante)
Behälterfüllmenge:	max. 300 ml
Cyclopentan:	11 g +/- 4 g
Zubereitungszeit (für 1-2 Portionen):	ca. 50-80 Minuten (Raumtemperatur < 27°C) abhängig von der Eisvariante und Konsistenz, s. Rezeptvorschläge
Abmessungen:	ca. 185 mm x 238 mm x 265 mm (BxHxL)
Gewicht:	ca. 2,55 kg

Netzadapter

Hersteller	Guangdong Real-Design Intelligent Tech CO., Ltd, China Importeur: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart Deutschland HR-Nummer: HRB 763735
Modellbezeichnung	HB90-180500SPA
Eingangsspannung	100 - 240 V ~
Eingangswechselstromfrequenz	50/60 Hz
Eingangsstrom	2 A
Ausgangsspannung	18,0 V ===
Ausgangsstrom	5,0 A
Ausgangsleistung	90,0 W
Durchschnittliche Effizienz im Be- trieb	89,3 %
Effizienz bei geringer Last (10%)	86,3 %

Leistungsaufnahme bei Nulllast	0,18 W
Schutzklasse:	II
Schutzart:	IP20
Umgebungstemperatur:	Ta=30 °C



6.1. Information zu Cyclopentan

In diesem Gerät wurde Cyclopentan als 100% FCKW-freies Isoliermittel verwendet. Dadurch wird die Ozonschicht geschützt und der sogenannte Treibhauseffekt reduziert.

7. Konformitätserklärung

C E Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

8. Inbetriebnahme

- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle losen Teile (Deckel und Rührwerkzeug) sowie die Aluminiumschale im Gerät mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel. Lassen Sie alles gut trocknen.
- ▶ Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- ▶ Montieren Sie den Motorblock **1** an den Deckel **3**.
- ▶ Befestigen Sie den Deckel mit der Befestigungsschraube **4**.
- ▶ Stecken Sie das Rührwerkzeug **5** an die Motorwelle **2**.
- ▶ Befüllen Sie die Eismaschine.
- ▶ Setzen Sie den komplett montierten Deckel auf das Gehäuse **7**, sodass das Rührwerkzeug sich in der Aluminiumschale **9** befindet.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

9. Bedienung

- ▶ Vermengen Sie die Zutaten des jeweiligen Rezeptes in einem geeigneten Behälter.
- ▶ Befüllen Sie die Aluminiumschale (9) der Eismaschine mit der vorbereiteten Eisrohmasse.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher oder Messlöffel zur Dosierung der Zutaten.



Beachten Sie die Füllmenge von 300 ml.

- ▶ Setzen Sie den Deckel (3) mit Motorblock (2) und Rührwerkzeug (5) auf die Eismaschine.
- ▶ Stecken Sie den Stecker (10) in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
- ▶ Sobald Sie den Stecker mit der Steckdose verbunden haben, ertönt ein Signal und die „OFF-Taste“ (13) leuchtet rot.
- ▶ Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsart, indem Sie die Taste „Speiseeis“ (11) oder „Softeis“ (12) drücken. Die jeweilige Taste leuchtet nach Betätigung grün.
- ▶ Die Eismaschine beginnt nun mit der Zubereitung.
- ▶ Die Temperatur in der Aluminiumschale wird innerhalb von zwei Stunden auf -15 °C herunter gekühlt.
- ▶ Halten Sie die Eismaschine vor der abgelaufenen Zeit an, indem Sie auf die „OFF-Taste“ drücken (13).
- ▶ Um zusätzliche Lebensmittel wie z. B. Nüsse hinzu zu fügen, öffnen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Die Kühlung wird fortgesetzt, das Rührwerkzeug dreht sich jedoch nicht mehr weiter.

Nach dem Befüllen und Verschließen des Deckels dreht sich das Rührwerkzeug weiter und der Zubereitungsvorgang wird fortgesetzt.



Wenn das Eis zu fest wird und der Motor blockiert, ertönt 15x ein Signal und die jeweilige Taste blinkt gelb. Das Eis wird weiterhin bis zur gewünschten Konsistenz herunter gekühlt.

Abhängig von der Rezeptur beträgt die maximale Betriebszeit in der Zubereitung für Speiseeis härterer Konsistenz über die Taste (11) ca. 120 Minuten, für Softeis weicherer Konsistenz über die Taste (12) ca. 90 Minuten. Nach der maximalen Betriebszeit stoppt das Rührwerk.

- ▶ Nach Ablauf der Zeit ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel mit Motorblock und Rührwerkzeug.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Spatel und neigen Sie das Gehäuse um 45°, um die Eiscreme aus der Aluminiumschale zu entnehmen.
- ▶ Warten Sie, bevor Sie die Eismaschine wieder in Betrieb nehmen, bis sie die Raumtemperatur erreicht hat.



ACHTUNG! Geräteschaden!

Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Bewahren Sie fertiggestelltes Eis keinesfalls in der Aluminiumschale auf, sondern verwenden Sie geeignetes Tiefkühlgeschirr.
- Reinigen Sie nach der Eiszubereitung die Geräteteile (Aluminiumschale, Deckel und Rührwerkzeug) sorgfältig, wie auf Seite 23 beschrieben.

10. Rezepte

10.1. Grundrezept Speiseeis (Vanilleeis)

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
1 Eigelb (Größe M) 30 g Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker 150 ml Milch 3,5% (kalt) 150 ml Schlagsahne (kalt)	▶ Das Eigelb mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine helle, cremige Masse entsteht. ▶ Die Milch unter Rühren hinzufügen. ▶ Die Sahne fast steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. ▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 80 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren).
	Durch das vorherige Aufschlagen der Sahne überschreitet die Menge der Eismasse die zulässige Füllmenge. Bei dieser Rezeptur wird die Behälterkapazität jedoch nicht überschritten.

10.2. Grundrezept Zitrusfrucht-Sorbet

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
200 ml Wasser 85 g Zucker Obst nach Wunsch (z. B. eine Bio-Zitrone)	▶ Aus dem Obst Fruchtsaft gewinnen, z. B. die Zitrone auspressen. ▶ Wasser und Zucker in einem Kochtopf aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. ▶ Den Kochtopf vom Herd nehmen und den Fruchtsaft unterrühren. ▶ Die fertige Sorbetmasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Softeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 50 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren).

10.3. Grundrezept Softeis

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
1 Ei (Größe M) 1 EL Zucker 2 Päckchen Vanillezucker 200 ml Schlagsahne (kalt) 25 g Honig 1 Spritzer Zitrone 1 Prise Salz	▶ Alle Zutaten in einem Becher mit einem Stabmixer gut vermengen. ▶ Die fertige Softeismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Softeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 60 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren).

10.4. Schokoladeneis

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
1 Ei (Größe M) 45 g Kristallzucker 85 ml Milch 3,5% (kalt) 140 ml Schlagsahne (kalt) 8 g Agavendicksaft 45 g Zartbitterkuvertüre 1 Prise Salz 1 Päckchen Vanillezucker	▶ Das Ei mit dem Zucker und dem Agavendicksaft zu einer homogenen Masse in einem Behälter verrühren. ▶ Die Milch in einem Topf auf der Herdplatte erhitzen (nicht kochen) und langsam die Ei-Masse einrühren, anschließend Salz und Vanillezucker beimengen. ▶ Die zerkleinerte Schokolade ebenfalls in die warme Masse einrühren und weiter vorsichtig erhitzen, bis sich die Schokolade vollständig auflöst. ▶ Die Eismasse einmal aufkochen und dann bei geringer Hitze solange köcheln bis die Masse dickflüssig wird, danach vom Herd nehmen und die Schlagsahne hinzufügen. ▶ Die fertige Eismasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 70 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren).

10.5. Bananen-Joghurt-Eis

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
1 große Banane 150 g Naturjoghurt 3,5 % (kalt) 2 EL Schlagsahne (kalt) 2 EL Zucker	▶ Joghurt, Schlagsahne und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. ▶ Banane mit einer Gabel pürieren - je nach Wunsch glatt oder stückiger - und zur Joghurt-Sahne-Masse hinzufügen. ▶ Die Masse nach Belieben nachsüßen. ▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 60 - 70 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren). Sollte sich die Masse nicht vom Rührwerkzeug lösen können Sie mit dem Spatel nachhelfen.

10.6. Veganes Eis mit Hafermilch

Zutaten (1-2 Portionen)	Zubereitung
100 g geschälte Mandeln 150 ml Hafermilch (kalt) 1 Päckchen Vanillezucker 40 g Agavendicksaft	▶ Die Mandeln in eine Schüssel geben und mit heißen Wasser übergießen. ▶ Die Mandeln für ca. 1 Stunde einweichen lassen, zum Schluss die Mandeln abgießen und abtropfen lassen. ▶ Mandeln, Hafermilch, Agavendicksaft und Vanillezucker mit einem Stabmixer pürieren bis eine glatte Masse entsteht. ▶ Die fertige Eismasse für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. ▶ Die vorgekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. ▶ Zum Starten des Herstellungsprozesses die Taste „Speiseeis“ auswählen. Zubereitungsdauer: ca. 60 Minuten (die Zeit kann je nach Wunschkonsistenz variieren).

11. Gerät reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

- ▶ Entfernen Sie den Deckel (3) mit Motorblock (1) und Rührwerkzeug (5).
- ▶ Ziehen Sie das Rührwerkzeug von der Motorwelle (2) ab.
- ▶ Demontieren Sie den Motorblock, indem Sie die Befestigungsschraube (4) lösen und den Motorblock vom Deckel abheben.
- ▶ Reinigen Sie die Aluminiumschale (9) mit warmem Wasser, Spülmittel und mit einem angefeuchteten Tuch.
- ▶ Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel.
- ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.



ACHTUNG!

Geräteschaden!

Empfindliche Oberflächen können durch falsche Behandlung beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel und ein weiches Tuch.
- Beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinenfest ist.

12. Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

13. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Eismaschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
Rührwerkzeug dreht sich nicht.	Eiskonsistenz zu fest. Zu lange Zubereitungszeit.	Rezeptur verändern.
Eiskonsistenz zu weich.	Kühlbehälter nicht kalt genug. Keine ausreichende Belüftung.	In der Aluminiumschale muss eine Temperatur von -15°C sein, halten Sie den Deckel nicht zu lange geöffnet. Achten Sie darauf, dass zwischen den Belüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand ausreichend Abstand ist.

14. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

- ▶ Das Gerät/Isolierung muss fachgerecht entsorgt werden.
- ▶ Beachten Sie bei der Entsorgung, dass das Gerät/Isolierung Cyclopentan (brennbares Isolationsblähgas) enthält.

15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, datenschutz@mlap.info unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag. Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z.B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO). Darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MLAP ist das der Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de. Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

16. Garantie der MLAP GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

16.1. Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

16.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

16.3. Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

16.4. Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

17. Service



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

DE	Service Deutschland Hotline ☎ +49 201 56579031 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact
AT	Service Österreich Hotline ☎ +43 1 2531798 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact
	IAN: 360847_2007

17.1. Lieferant/Produzent/Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

Update: 11/2020 · Ident.-No.: 50066608-10296-112020-DE/AT

IAN 360847_2007

DE

AT