ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

IM 12

Eismaschine 4-in-1

Ice cream maker 4-in-1

Produktbeschreibung / *Product description*

	D	GB
1	Gehäuseoberteil	upper part of the casing
2	Aussparung zur Montage der Motoreinheit	recess for the motor unit
3	Verriegelungsklammern	locking clamps
4	Einfüllöffnung mit Verschlussklappe	refill opening with cover flap
5	Motoreinheit mit Netzanschlusskabel	motor unit with power cord
6	Bedienblende mit LCD-Display	operating panel with LCD display
7	Öffnung zur Aufnahme des Rührers	opening for the stirrer
8	Basisgehäuse zur Aufnahme des Gefrierbehälters	base of the casing to insert the freezer bowl
9	Gefrierbehälter	freezer bowl
10	Rührer	stirrer
11	Eisportionierer	ice cream scoop
12	Deckel für Gefrierbehälter	lid for freezer bowl

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Einleitung 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Technische Daten 4
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4
- Entsorgungshinweis 4

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes ... 6
- Sicherheitshinweise zur Kühlflüssigkeit im Gefrierbehälter 7

Vor dem ersten Gebrauch 7

Bedienblende 8

Inbetriebnahme des Gerätes 8
- Wichtige Hinweise 8
- 1.) Gerät vorbereiten 9
- 2.) Gerät starten und vorbereitete Masse einfüllen 9
- 3.) Zutaten nachfüllen 9
- 4.) Zubereitungszeit während des Betriebs ändern 9
- 5.) Zubereitung beenden 10
- 6.) Nach Beendigung der Zubereitung 10
- 7.) Gerät dauerhaft ausschalten 10

Reinigung und Pflege 10

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung 11

Zubehör 11

Tipps und Rezepte 12

GB instruction manual 14

Service und Garantie 24

GB – Contents

Page

Product description 2

Introduction 14
- Intended use 14
- Technical data 14
- Scope of supply 14
- Packing material 14
- Disposal/recycling 14

For your safety 15
- General safety advices 15
- Safety advices for using the appliance 16
- Safety instructions for the coolant in the freezer bowl 16

Prior to initial use 17

Operating panel 17

Operating the appliance 18
- Important notes 18
- 1.) Preparing the appliance 18
- 2.) Start the appliance and pour in the prepared mixture 18
- 3.) Refilling of ingredients 19
- 4.) Change the preparation time during operation 19
- 5.) End of the preparation 19
- 6.) After preparation 19
- 7.) Switch off completely 20

Cleaning and maintenance 20

Troubleshooting 20

Accessories 21

Tips and recipes 21

D

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese Eismaschine entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zur Herstellung von Speiseeis, Sorbets, Frozen Yogurt und Slushes im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung/Leistung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	12 W
Schutzklasse:	II
Standby-Verbrauch:	< 0,72 W
Maximale Betriebszeit:	2 Zyklen à 40 Minuten
Maximale Füllmenge:	500 ml

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber, sowie 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 ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

Achtung Verletzungsgefahr!

- **Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Gerät hantieren oder in die Einfüllöffnung fassen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Rührer ferngehalten werden!**
- **Tiefgefrorenen Behälter nicht mit nassen Händen anfassen!**

- Das Gerät nur in ordnungsgemäß zusammengebautem Zustand benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Außenbereich, in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Schützen Sie das Gerät während des Betriebes vor Sonneneinstrahlung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Kühl- oder Gefrierschrank.
- Stellen Sie den Gefrierbehälter niemals auf Heizplatten, in den Backofen oder die Mikrowelle.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Gefrierbehälter.
- Reinigen Sie den Gefrierbehälter niemals in der Spülmaschine, sondern lediglich mit warmem Wasser (max. 40 °C) und etwas Spülmittel.
- Das Gerät ausschließlich mit originalen Zubehörteilen benutzen.
- Bei Nichtbenutzung, vor dem Zerlegen/Zusammensetzen und vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden!
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Zum dauerhaften Ausschalten und Aufbewahren ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Sicherheitshinweise zur Kühlflüssigkeit im Gefrierbehälter

- **Die Kühlflüssigkeit ist nicht zum Verzehr geeignet.**
- **Bewahren Sie Gerät und Gefrierbehälter außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Gefrierbehälter undicht ist oder beschädigt wurde. Ausgetretene Kühlflüssigkeit erkennen Sie an deren blauer Farbe.**

Maßnahmen bei versehentlichem Kontakt mit der Kühlflüssigkeit:

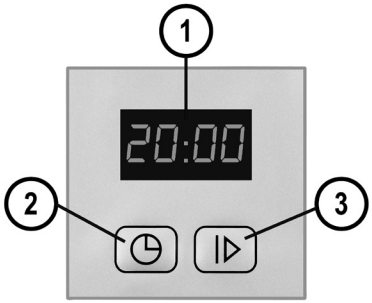
Allgemein	Verunreinigte Kleidung ausziehen und waschen.
Nach Inhalation	Für Frischluft sorgen. Bei auftretenden Beschwerden oder im Zweifelsfall ärztlichen Rat einholen.
Nach Kontakt mit der Haut	Haut unverzüglich mit Wasser und Seife abwaschen.
Nach Kontakt mit den Augen	Augenlider geöffnet halten und mind. 10 Minuten lang reichlich mit sauberem, fließendem Wasser spülen. Bei Augenreizung einen Arzt aufsuchen.
Nach Aufnahme durch Verschlucken	Mund ausspülen aber kein Erbrechen herbeiführen. Bei Unwohlsein Arzt kontaktieren.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

WICHTIGER HINWEIS FÜR GUTES GELINGEN:
Der Gefrierbehälter muss auf -18 °C vorgekühlt sein! Sie sollten ihn daher für ca. 12 Stunden im 4-Sterne Gefrierfach vorfrosten.

Bedienblende



1	beleuchtetes LCD-Display Anzeige „20:00" bis „40:00" Minuten
2	Taste „Zeit"
3	Taste „Start/Pause"

Inbetriebnahme des Gerätes

Achtung Verletzungsgefahr!

- **Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Gerät hantieren oder in die Einfüllöffnung fassen!**
- **Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von der laufenden Rühreinheit ferngehalten werden!**
- **Tiefgefrorenen Behälter nicht mit nassen Händen anfassen!**

Wichtige Hinweise:

! Wir empfehlen, die Motoreinheit zwischen zwei Zubereitungsvorgängen für mindestens 15 Minuten abkühlen zu lassen.

! Das Gerät ist mit einigen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, damit der Motor bei Überhitzung bzw. Blockade der Rühreinheit keinen Schaden nimmt.

- **Überhitzung:** Das Gerät schaltet bei Überhitzung des Motors ab. Nach Abkühlung startet das Gerät automatisch den erneuten Betrieb. Bitte beachten Sie, dass während der Abkühlphase die Zeitschaltuhr weiterläuft.

- **Blockade:** Wird die zu verarbeitende Masse während der Zubereitung zu fest, blockiert der Motor. Dies ist durch häufige Rechts-/Linksbewegungen des Rührers zu erkennen. In diesem Fall beenden Sie bitte den Vorgang durch Drücken der Taste „Start/Pause".

1.) Gerät vorbereiten

- Stellen Sie den leeren und trockenen Gefrierbehälter **bei -18°C für mindestens 12 Stunden** in den Gefrierschrank (4-Sterne). Achten Sie hierbei darauf, dass der Behälter gerade und aufrecht steht, damit sich die integrierte Kühlflüssigkeit gleichmäßig verteilen kann.
  Tipp: Wir empfehlen, den Gefrierbehälter dauerhaft im Gefrierschrank zu lagern, um ohne lange Vorbereitungszeiten jederzeit mit der Eisherstellung beginnen zu können. Schützen Sie den Gefrierbehälter hierbei mit dem mitgelieferten Deckel vor Verschmutzungen.
- Bereiten Sie die zu verarbeitende Masse in einem separaten, sauberen Behälter vor und lassen Sie diese für mindestens 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Die Temperatur der Eismasse sollte 2 – 4 °C nicht übersteigen. Achten Sie auf die maximale Füllmenge von 500 ml.
  Hinweis: Keine heißen Flüssigkeiten in den Gefrierbehälter füllen! Zu große Temperaturunterschiede zwischen Gefrierbehälter und Inhalt, können Schäden am Behälter verursachen.
- Vor dem Zusammenbauen des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Motoreinheit im Gehäuseoberteil einsetzen und nach unten drücken, bis die Motoreinheit im Gehäuse einrastet.
- Rührer bis zum Anschlag in die Aufnahmeöffnung am Motorblock aufstecken.
- Durchgekühlten Gefrierbehälter erst unmittelbar vor der Verwendung aus dem Gefrierfach nehmen und in das Basisgehäuse einsetzen.
- Zusammengesetztes Gehäuseoberteil auf das Basisgehäuse aufsetzen und beide Verschlussklammern an den Seiten einrasten lassen. Achten Sie beim Aufsetzen auf die beiden weißen Markierungspfeile, jeweils am Basisgehäuse und am Gehäuseoberteil.

2.) Gerät starten und vorbereitete Masse einfüllen

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb. Dies wird durch einen Signalton und durch die Anzeige von „20:00" Minuten im Display angezeigt.
- Durch Drücken der Taste „Zeit" kann die Zubereitungszeit im Minutentakt auf maximal 40 Minuten erhöht werden.
- Die Zubereitungszeit hängt von der Ausgangstemperatur, der Art der Eismischung und der gewünschten Festigkeit ab. Sie können sich an den im Rezeptteil angegebenen Zeiten orientieren.
  Hinweis: Durch dauerhaftes Drücken der Taste läuft die Zeit automatisch im Minutentakt weiter bis zur Anzeige „40:00" Minuten, danach springt die Anzeige wieder auf „20:00" Minuten.
- Zum Starten drücken Sie die Taste „Start/Pause". Das Gerät startet, die Zeitschaltuhr läuft im Countdown-Modus rückwärts.
- Verschlussklappe der Einfüllöffnung öffnen und die vorbereitete Masse vorsichtig in den Gefrierbehälter einfüllen. Achten Sie auf die maximale Füllmenge von 500 ml.
- Nach dem Einfüllen die Verschlussklappe wieder schließen.
  Hinweis: Geben Sie die Zutaten nur bei laufendem Rührer in die Eismaschine, um ein Festfrieren an der Oberfläche des Gefrierbehälters zu vermeiden.

3.) Zutaten nachfüllen

- Durch die Einfüllöffnung können bei Bedarf weitere Zutaten zugegeben werden.
- Verschlussklappe öffnen und gewünschte Zutaten zugeben.
- Nach dem Nachfüllen die Verschlussklappe wieder schließen.

4.) Zubereitungszeit während des Betriebs ändern

- Taste „Start/Pause" drücken, um die Zubereitung zu pausieren. Im Display bleibt die zuletzt angezeigte Zeit stehen.
- Ändern Sie die Zubereitungszeit durch Drücken der Taste „Zeit" auf die gewünschte Dauer.
- Durch erneuertes Drücken der Taste „Start/Pause", fahren Sie mit der Zubereitung fort.

5.) Zubereitung beenden

- Drücken Sie die Taste „Start/Pause", um die Zubereitung zu stoppen. Im Display bleibt die zuletzt angezeigte Zeit stehen.
- Zum dauerhaften Ausschalten und Aufbewahren ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Schalten Sie das Gerät nicht zu früh aus, um ein Festfrieren der Eismasse am Gefrierbehälter zu vermeiden.

Für die Zubereitung einer zweiten Portion, muss der Gefrierbehälter erneut für 12 Stunden im Gefrierschrank gekühlt werden. Ist die Kühlflüssigkeit im Behälter nach der Zubereitung und der Reinigung noch nicht komplett aufgetaut, so ist der Behälter nach dem erneuten Einfrieren schon nach kürzerer Zeit (ca. 6 Stunden) wieder einsatzbereit.

Hinweis: Falls Sie mehrere Sorten Eis in Folge herstellen möchten, ist unter der Modellnummer IB 05 ein praktischer Zweitbehälter im Handel erhältlich, den Sie als Reserve im Gefrierschrank bei -18 °C aufbewahren können.

6.) Nach Beendigung der Zubereitung

- Das Gerät schaltet nach Ablauf der Zeit automatisch in den Standby-Betrieb.
- In den letzten 10 Sekunden ertönt ein Signalton. Im Display erscheint wieder die Anzeige „20:00".
- Ziehen Sie vor der Entnahme der fertigen Masse bzw. zum Zerlegen des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entriegeln Sie das Gehäuseoberteil an beiden seitlich angebrachten Verschlussklammern.
- Heben Sie das Gehäuseoberteil vorsichtig ab und entfernen Sie dabei den Rührer aus der Motoreinheit.
- Entnehmen Sie die fertige Eismasse aus dem Gefrierbehälter. Sie können hierzu den mitgelieferten Eisportionierer verwenden.
  Hinweis: Keine metallischen Gegenstände zur Entnahme verwenden! Diese würden die Oberfläche des Gefrierbehälters beschädigen.
- Zum weiteren Zerlegen des Gerätes lösen Sie die Motoreinheit mit der Entriegelung an der Rückseite und heben Sie sie nach oben ab.

7.) Gerät dauerhaft ausschalten

- Zum dauerhaften Ausschalten und sicheren Aufbewahren ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege

Achtung Verletzungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

Wichtige Hinweise:

! Der Gefrierbehälter und die beiden Gehäuseteile sind nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet!

! Der Gefrierbehälter muss vollkommen trocken sein, bevor er erneut in den Gefrierschrank gestellt wird!

! Reinigen Sie den Gefrierbehälter und den Rührer nach jedem Gebrauch.

! Besonders bei der Zubereitung von Speiseeis aus unbehandelter Milch oder mit frischen Eiern, ist auf die hygienische Sauberkeit des Gerätes zu achten.

- Motoreinheit vom Oberteil des Gehäuses lösen und bei Bedarf mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem Geschirrtuch nachtrocknen.
- Gehäuseteile, Rührer und sonstiges Zubehör in heißem Spülwasser reinigen. Der Eisportionierer muss zur gründlichen Reinigung zerlegt werden.
- Zum Reinigen des Gefrierbehälters verwenden Sie lediglich warmes Wasser (nicht wärmer als 40 °C) mit etwas Spülmittel. Anschließend gut nachtrocknen.
- **Keine Metallgegenstände, Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	**Ursache und Behebung**
Gerät hat keine Funktion, lässt sich nicht einschalten	• Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. Falls es beschädigt ist, Gerät nicht benutzen! • Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
Kein zufriedenstellendes Ergebnis	• Prüfen Sie, ob der Gefrierbehälter korrekt durchgekühlt worden ist. Dieser muss für mindestens 12 Stunden **bei -18°C** im 4-Sterne Gefrierschrank gekühlt werden. • Beachten Sie die Temperatur der zu verarbeitenden Masse. Sie darf nicht über 2 – 4 °C liegen. Lagern Sie die Zutaten nach Möglichkeit im Kühlschrank und/oder kühlen Sie die vorbereitete Masse. • Das Herunterkühlen der Eisrohmasse im Gefrierschrank auf knapp unter 0 °C kann die Zubereitungszeit im Gerät erheblich verkürzen. • Beachten Sie die Mengenangaben im Rezept und die maximale Füllmenge.
Motor macht laute Geräusche Rühreinheit bewegt sich ständig rechts/links	• Die zu verarbeitende Masse wird während der Zubereitung zu fest, daher blockiert der Motor. Das Eis ist fertig. Es liegt kein Defekt vor. Beenden Sie den Vorgang durch Drücken der Taste „Start/Pause“.
Motor stoppt während des Betriebs	• Motor überhitzt. Das Gerät startet nach Abkühlung des Motors automatisch. Bitte beachten Sie, dass während der Abkühlphase die Zeitschaltuhr weiterläuft.

Zubehör

Für die Zubereitung von Eis in größeren Mengen oder verschiedener Eissorten, empfehlen wir einen weiteren Gefrierbehälter mit Deckel. Dieser ist über den Fachhandel oder direkt über unsere Serviceabteilung erhältlich (Sie finden die Adresse auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung):

Artikelnummer: IB 05 Gefrierbehälter

Tipps und Rezepte

- Die Konsistenz der fertigen Eiscreme hängt von der Temperatur der Rohmasse und von den verwendeten Zutaten ab.
  - Je kühler die vorbereitete Eismasse, desto schneller wird das Eis in der Eismaschine fest. Die fertige Eismischung sollte daher im Kühlschrank auf 2 – 4 °C vorgekühlt werden.
  - Ein höherer Fettgehalt sorgt für eine cremigere Konsistenz, benötigt allerdings eine längere Rührzeit in der Eismaschine.
  - Um ein festeres Eis zu erhalten, können Sie die fertig gerührte Masse für weitere 2-3 Stunden im Gefrierschrank kühlen.
- Im Gefrierschrank gelagertes Eis wird je nach verwendeten Zutaten sehr fest. Lagern Sie das Eis in diesem Fall vor dem Servieren für ca. 5-10 Minuten im Kühlschrank.
- Beachten Sie die maximale Füllmenge von 500 ml. Wird diese überschritten, reicht eventuell die Kühlkapazität nicht aus, um die Eismasse ausreichend fest werden zu lassen.
- Bereiten Sie Ihre Rohmasse in einem separaten Behälter vor.
- Bei Rezepten mit Frischei sind unbedingt die entsprechenden Hygieneregeln zu beachten.
- Hat die Eiscreme vor Ablauf der eingestellten Zeit die gewünschte Konsistenz erreicht, schalten Sie das Gerät manuell ab.

Die nachfolgenden Rezepte stellen nur eine kleine Auswahl dar. In der einschlägigen Fachliteratur und im Internet finden Sie viele weitere Zubereitungsmöglichkeiten und Rezeptideen.

Milcheis

Vanilleeis

200 ml	Vollmilch
200 ml	Sahne
100 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote

Die Zutaten werden so lange gerührt, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die vorgekühlte Eismasse wird über 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz gerührt.

Schokoladeneis

200 ml	Vollmilch
200 ml	Sahne
2 EL	Zucker
200 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Kakaopulver

Die Zutaten werden so lange vorsichtig unter Rühren erhitzt, bis sie sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat. Die Rohmasse wieder gut kühlen und anschließend über 40 Minuten in der Eismaschine zubereiten.

Mokka-Eis

400 g	gezuckerte Kondensmilch
200 g	Sahne
1 TL	Instant-Kaffee
5 Stck.	Schoko-Kaffee-Pralinen

Die Pralinen werden zusammen mit der Sahne grob zerkleinert (z. B. im Standmixer oder mit dem Pürierstab). Anschließend die gezuckerte Kondensmilch und den Instant-Kaffee unterrühren und die Masse nach dem Vorkühlen für 40 Minuten in der Eismaschine zubereiten.

Sorbet

Erdbeer Sorbet

500 g	Erdbeeren
125 ml	Apfelsaft
50 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft

Die Zutaten werden fein püriert, vorgekühlt und je nach gewünschter Konsistenz über 20 – 40 Minuten in der Eismaschine zubereitet.
Tipp: Geben Sie beim Pürieren einzelne gefrorene Erdbeeren zur Eismasse, um diese schnell auf eine ausreichend niedrige Temperatur herunterzukühlen.

Holunder Sorbet

300 ml	Holunderblütensirup
120 g	Zucker
250 ml	Sekt, trocken

Die Zutaten werden so lange gerührt, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Nach dem Vorkühlen wird das Sorbet über 20 – 40 Minuten in der Eismaschine zubereitet.
Tipp: Kühlen Sie die vorbereitete Mischung für 1 Stunde im Gefrierschrank, um den Rührvorgang in der Eismaschine abzukürzen.
Tipp: Ersetzen Sie den Sekt durch Apfelsaft für eine leckere, alkoholfreie Variante dieses Rezeptes.

Frozen Yogurt

Frozen Yogurt – Grundrezept

500 ml	Naturjoghurt 3,5 %
50 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker

Die Zutaten werden miteinander vermischt und in der Eismaschine über 40 Minuten zubereitet.
Tipp: Verfeinern Sie den Frozen Yogurt mit Obstpüree, Keksstückchen oder einer Soße Ihrer Wahl.

Cheesecake-Yogurt Eis

350 g	Joghurt (3,5 %)
125 g	gezuckerte Kondensmilch
100 g	Frischkäse
½ Tl	Vanilleextrakt
	Saft einer halben Limette

Die Zutaten werden mit einem Handrührgerät vermischt und nach dem ausreichenden Vorkühlen über 40 Minuten in der Eismaschine zubereitet.

Weitere Sorten

Veganes Avocado-Kokos-Eis

400 g	Kokosmilch
1	Avocado
100 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 Pr.	Salz

Das Fleisch der Avocado wird zusammen mit den übrigen Zutaten püriert und die Rohmasse wird vorgekühlt. In der Eismaschine wird die vorbereitete Masse über 40 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz gerührt.

GB

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior Ice cream maker and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for preparing ice cream, sorbets, frozen yoghurt and slushes for domestic use. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	12 W
Protection class:	II
Standby consumption:	< 0.72 W
Maximum operating time:	2 cycles à 40 minutes
Maximum filling quantity:	500 ml

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking: PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

For your safety

CAUTION: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- The appliance may be operated by children from the age of 8 years and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature, who lack knowledge or experience in handling the appliance, if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance so that they are fully aware of any hazards, resulting from it.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Only disconnect the appliance by pulling the plug, not the power cord.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be executed by authorized specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance

Attention: Hazard of injury!

- **During operation, do not put any object in the appliance or reach with your hands in the filling hole. To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running stirrer!**
- **Do not touch the frozen freezer bowl with wet hands!**

- Use the appliance in properly assembled condition only.
- Do not operate the appliance outside, in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in potentially explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Protect the appliance from direct sunlight during operation.
- Do not operate the appliance in a refrigerator or freezer.
- Don´t ever place the freezer bowl on a heating plate, in the oven or the microwave oven.
- Do not pour hot liquids into the freezer bowl.
- Never clean the freezer bowl in an automatic dishwasher. You can clean it with warm water (max. 40 °C) and some mild detergent.
- Please use the appliance with original accessory parts only.
- Always unplug the appliance when not in use, prior to disassembly or assembly and before cleaning!
- Never immerse motor unit, power cord and plug in water or clean them under running water!
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- Do not use the appliance when it is not functioning properly.
- Pull the mains plug for a complete switch off and prior to storage.

Safety instructions for the coolant in the freezer bowl

- **The coolant is unfit for human consumption.**
- **Place the appliance and the freezer bowl beyond children's reach.**
- **Do not use the appliance when the freezer bowl is leaky or damaged. You can identify escaping coolant by its blue color.**

In case of accidental contact with the coolant:

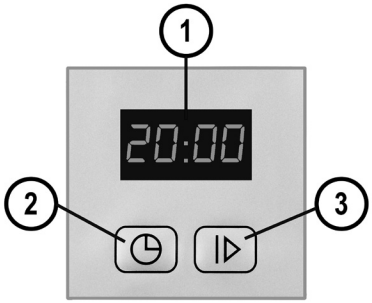
General	Take off stained clothing and wash before wearing again.
After inhalation	Supply fresh air. If you feel sick or in cases of doubt, seek medical advice.
After skin contact	Instantly wash with water and soap and rinse thoroughly.
After contact with the eyes	Immediately flush eyes with running water for at least 10 minutes, keeping eyelids open. In cases of eye irritation consult a doctor.
After ingestion	Rinse mouth immediately. Do not induce vomiting. Consult a doctor/medical service if you feel sick.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. Please refer to "Cleaning and maintenance" for further information.

IMPORTANT NOTE FOR A SUCCESSFUL USE:
The freezer bowl has to be cooled to -18 °C! Therefore, you should store it for approx. 12 hours in a four-star freezer compartment.

Operating panel



1	backlit LCD display time display "20:00" up to "40:00" minutes
2	button "Time"
3	button "start/pause"

Operating the appliance

Attention: Hazard of injury!

- **During operation, do not put any object in the appliance or reach with your hands in the filling hole!**
- **To avoid injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running stirrer!**
- **Do not touch the frozen freezer bowl with wet hands!**

Important notes:

! We recommend to allow the motor unit to cool down for at least 15 minutes between two preparation processes.

! The appliance is equipped with several safety functions so that the motor will not suffer any damage in case of overheating resp. blockade of the stirrer.

- **Overheating:** The appliance switches off in case of motor overheating. After cooling down, the appliance starts operation again automatically. Please note that the timer continues running during the cooling phase.

- **Blocking:** If the ice cream gets too hard during preparation, the motor blocks. This is recognizable by frequent right left movements of the stirrer. In that case stop the process by pressing the button "start/pause".

1.) Preparing the appliance for operation

- Place the empty and dry freezer bowl **for at least 12 hours** in a 4-star freezer compartment at **- 18 °C**. Please pay increased attention that the freezer bowl is placed upright and horizontally to allow the coolant inside to distribute evenly.
- **Tip:** We recommend to store the freezer bowl permanently in the freezer so that you always can start ice cream making without a long waiting time beforehand. Use the provided lid to protect the bowl against soiling.
- Prepare the raw ice cream mixture in a separate, clean bowl and pre-chill it in the refrigerator for at least 2 to 3 hours. The temperature of the mixture should not exceed 2 - 4 °C. Observe the maximum filling quantity of 500 ml.
  NOTE: Do not pour hot liquids into the freezer bowl. Too large differences in temperature between freezer bowl and contents may cause damage to the freezer bowl.
- Always unplug the appliance before assembly.
- Insert the motor unit into the upper part of the casing and press it down until it clicks into place.
- Insert the stirrer into the opening of the motor block until it stops.
- Don´t take the frozen freezer bowl out of the freezer and insert it into the base of the casing until immediately before using the appliance.
- Place the assembled upper part of casing onto the base of the casing and let both lateral locking clamps click into place. Pay increased attention to both white arrows at the base and at the upper part of casing.

2.) Start the appliance and pour in the prepared mixture

- Connect the appliance to the mains.

- The appliance switches to standby mode. This is indicated by a signal tone and the "20:00" minutes in the display.
- By pressing the button "time" the preparation time can be increased to max. 40 minutes at minute intervals.
- The preparation time depends on the starting temperature, the type of ice cream and the desired consistency. You can refer to the times in the recipe part as a basis.

NOTE: When pressing the button permanently, the time increases at minute intervals up to "40:00" minutes. Afterwards the display switches back to "20:00" minutes.

- Press the button "start/pause" for starting. The appliance starts, the countdown runs and is shown in the display.
- Open the cover flap of the filling hole and then carefully pour the ice cream mixture into the freezer bowl. Observe the maximum filling quantity of 500 ml.
- Close the cover flap afterwards.

NOTE: Only pour in the mixture when the stirrer is running to avoid a frozen layer at the surface of the freezer bowl.

3.) Refilling of ingredients

- If required, you can add additional ingredients through the refill aperture.
- Open the cover flap and add the ingredients.
- Close the cover flap afterwards.

4.) Change the preparation time during operation

- Press button "start/pause" to pause the preparation. The displayed time stops.
- Change the preparation time to the desired duration by pressing the button "time".
- By pressing the button "start/pause" again, the preparation is continued.

5.) End of the preparation

- Press the button "start/pause" for stopping the preparation. The countdown in the display stops.
- Pull the mains plug for a complete switch off and prior to storage.

NOTE: Don´t switch off the appliance too early to avoid the formation of a frozen layer at the surface of the freezer bowl.

For the preparation of a second batch, the freezer bowl has to be chilled in the freezer for 12 hours again. If the coolant in the freezer bowl isn´t completely defrosted after the preparation and the cleaning process, the freezer bowl can be used again after freezing for a shorter time (approx. 6 hours).

NOTE: If you like to prepare several types or batches of ice cream successively, you can purchase a second freezer bowl, which is commercially available under model number IB 05. It can be stored in the freezer at - 18 °C as a spare .

6.) After preparation

- The appliance switches into standby mode automatically after the set time has elapsed.
- An acoustic signal sounds during the last 10 seconds. The display shows "20:00" again.
- Unplug the appliance before removing the prepared ice cream resp. before disassembling.
- Unlock the upper part of casing with both lateral locking clamps.
- Lift the upper part of casing carefully and remove the stirrer from the motor unit.
- Remove the finished ice cream from the freezer bowl. You can use the included ice cream scoop to do this.
  NOTE: Never use any metal objects to remove the ice cream from the freezer bowl! This would damage its surface.

- To disassemble the appliance completely, remove the motor unit by using the unlocking mechanism on the back side and lift it up.

7.) Switch off completely
- Always pull the mains plug for a complete switch off and a safe storage.

Cleaning and maintenance

Attention: Hazard of injury!
- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **Never immerse motor unit, power cord and plug in water or clean them under running water!**

Important notes:
- **!** The freezer bowl and both casing parts are not suitable for cleaning in the dishwasher!
- **!** The freezer bowl has to be completely dry before it can be placed in the freezer again!
- **!** Clean the freezer bowl and the stirrer after each use.
- **!** Please make sure that the appliance is in a hygienically clean state, especially when you prepare ice cream made from untreated milk or with raw eggs.

- Remove the motor unit from the upper part of the casing. If necessary, clean it with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean casing parts, stirrer and other accessories in hot rinsing water. The ice cream scoop has to be disassembled for thorough cleaning.
- Clean the freezer bowl only with hand-hot water (not warmer than 40 °C) and some dishwashing detergent. Wipe it dry afterwards.
- **Do not use any metal objects, abrasives or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Trouble shooting

Error	Cause and troubleshooting
Appliance has no function, cannot be switched on	• Check if the power cord is damaged. Don´t use the appliance if the cord is damaged! • Check if the plug is connected properly. Check the mains outlet by connecting a different appliance for testing.
No satisfying result	• Check if the freezer bowl is correctly frozen. It has to be frozen in a 4-star freezing compartment **with -18 °C** for at least 12 hours. • Observe the temperature of the ice-cream mixture. It mustn´t exceed 2 – 4 °C. If possible store the ingredients in the refrigerator and/or chill the prepared mixture. • Pre-chilling the ice-cream mixture in the freezer to a temperature just below 0 °C can reduce the preparation time considerably. • Observe the quantities, defined in the recipe and the maximum filling quantity.

Motor makes loud noises Stirrer moves permanently to the right/to the left	• If the ice cream gets too hard during preparation, the motor blocks. The preparation is finished. This is not a defect. Stop the process by pressing the button "start/pause".
The motor stops during operation	• Overheated motor. The appliance starts the motor automatically after cooling down. Please note that the timer continues running during the cooling phase.

Accessories

If you like to prepare several types or batches of ice cream successively, you can purchase a second freezer bowl with lid. It is available under model number **IB 05** in specialist stores or with your local dealer

Tips and recipes

- The texture of the ice cream depends on the temperature of the ice-cream mixture and its ingredients.
  - The cooler the mixture, the faster the ice cream is finished. Therefore, the mixture should be pre-chilled in the refrigerator to 2-4 °C.
  - A high fat rate gives a creamy texture but it would, however, require a longer stirring time in the Ice cream maker.
  - You can freeze the finished ice-cream for another 2-3 hours in the freezer to get a firmer ice cream.
- Depending on the used ingredients, ice cream which is stored in a freezer becomes very firm. In that case put the ice cream in the refrigerator for approx. 5-10 minutes just before serving.
- Observe the maximum filling quantity of 500 ml. If it´s exceeded, the cooling capacity may not be sufficient to produce an ice cream with the desired consistency.
- Prepare the ice-cream mixture in a separate bowl.
- Please follow the appropriate hygiene rules, especially for recipes with raw eggs.
- Has the ice cream reached the desired consistency before the end of the set time, switch off the appliance manually.

The following recipes are just a small selection. You can find a wide range of possibilities for preparation and recipe ideas in the relevant specialist literature and on the internet.

Milk-based ice cream

Vanilla ice cream

200 ml	whole milk
200 ml	cream
100 g	sugar
	pulp of one vanilla pod

Stir the mixture until the sugar is completely dissolved. Pour the pre-chilled mixture into the Ice cream maker and let stir for 40 minutes to the desired consistency.

Chocolate ice cream

200 ml	whole milk
200 ml	cream
2 tbsp.	sugar
200 g	dark chocolate couverture
1 tbsp.	cocoa powder

Slowly heat and stir the mixture until the couverture chocolate has melted completely. Cool down the mixture and let stir for 40 minutes in the Ice cream maker afterwards.

Mocha ice cream

400 g	sweetened condensed milk
200 g	cream
1 tbsp.	instant coffee
5 pc.	coffee-chocolates

Roughly chop or blend the chocolates together with the cream (e. g. in a table blender or with an immersion blender). Then slowly stir in the sweetened condensed milk and the instant coffee. Pour the pre-chilled mixture into the Ice cream maker and let stir for 40 minutes to the desired consistency.

Sorbet

Strawberry sorbet

500 g	strawberries
125 ml	apple juice
50 g	powdered sugar
1 tbsp.	lemon juice

Pre-chill the finely pureed ingredients and pour the mixture into the Ice cream maker. Let stir for 20 - 40 minutes to the desired consistency.
Tip: Add some frozen strawberries and blend them together with the mixture to cool it down quickly.

Elderflower sorbet

300 ml	elderflower syrup
120 g	sugar
250 ml	dry sparkling wine

Stir the mixture until the sugar is completely dissolved. Pour the mixture into the Ice cream maker and let stir it for 20- 40 minutes to the desired consistency.
Tip: Pre-chill the mixture for 1 hour in the freezer to shorten the preparation process in the Ice cream maker.
Tip: Replace the sparkling wine by apple juice to get a delicious, non-alcoholic version of this sorbet.

Frozen Yogurt

Frozen Yogurt – basic recipe

500 ml	natural yogurt (3.5 % fat content)
50 g	powdered sugar
1 pkt.	vanilla sugar

Mix all ingredients and pour the pre-chilled mixture into the Ice cream maker. Let stir for 40 minutes to the desired consistency.
Tip: Use toppings to refine the frozen yogurt, e.g. fruit puree, cookie crumbs or a sauce of your choice.

Cheesecake-yogurt ice cream

350 g	natural yogurt (3.5 % fat content)
125 g	sweetened condensed milk
100 g	cream cheese
½ tsp.	vanilla extract
	juice of half a lime

Mix all ingredients using a hand mixer and pour the pre-chilled mixture into the Ice cream maker. Let stir for 40 minutes to the desired consistency.

Other types of ice cream

Vegan avocado-coconut ice cream

400 g	coconut milk
1	avocado
100 g	sugar
1 tbsp.	lemon juice
1	pinch of salt

Scoop the avocado flesh in the blender and blend it together with the other ingredients. Pre-chill the ice-cream mixture. Let stir for 40 minutes to the desired consistency.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851 5758-0
Fax 09851 5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Ro-04/17