



CUBE s.r.l.
MACCHINE PER GELATI

750 - 1500

Bedienungsanleitung



MADE IN ITALY

Vor der ersten Benutzung, empfehlen wir eine Standzeit von 24 Std.!!

Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt und verfügt über einen leistungsstarken Kühlkompressor und Getriebemotor. Vibrationen, knisternde oder unregelmäßig ‚schleifende‘ Geräusche sind bauartbedingt normal!

1. Sicherheitshinweise

Wichtiger Hinweis: Die Nichtbeachtung der folgenden Informationen kann den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine beeinträchtigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten müssen immer Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum weiteren Nachschlagen auf;
- Es ist gefährlich, die Maschine in irgendeinem Teil zu modifizieren.
- Installieren Sie die Maschine gemäß den EU-Vorschriften für elektrische Geräte;
- Überprüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch die Netzspannung, wie auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, lassen Sie ihn von einem qualifizierten Fachmann ersetzen.
- Der Hersteller/Händler ist nicht für das bestehende elektrische System verantwortlich.
- Der Hersteller/Händler haftet nicht für erhebliche Schäden, die durch unsachgemäßen und unangemessenen Gebrauch und durch Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal entstehen.
- Erlauben Sie Minderjährigen und Personen mit eingeschränkten psychophysischen und sensorischen Fähigkeiten nicht, die Maschine zu benutzen.
- Stellen Sie das Gerät und/oder das Kabel nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Halten Sie auf allen Seiten einen Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden oder Gegenständen ein, die die Luftzirkulation einschränken und die Maschine überhitzen könnten.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Benutzen Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel.
- Halten Sie während des Betriebs stets Hände und Werkzeuge aus dem Behälter heraus, um die Möglichkeit von Verletzungen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden. Der dazugehörige Eisspatel sollte nur verwendet werden, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist bzw. stillsteht und ausgeschaltet ist.

Für den Betrieb der Maschine gelten Regeln, die für Elektrogeräte üblich sind:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken oder aus der Steckdose ziehen.

Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.

Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker, Hauptkörper, Motor oder andere nicht entfernbare elektrische Teile, nicht mit Wasser oder anderen

Flüssigkeiten übergossen werden.

Das Netzkabel des Geräts darf nicht mit Gewalt gezogen werden.

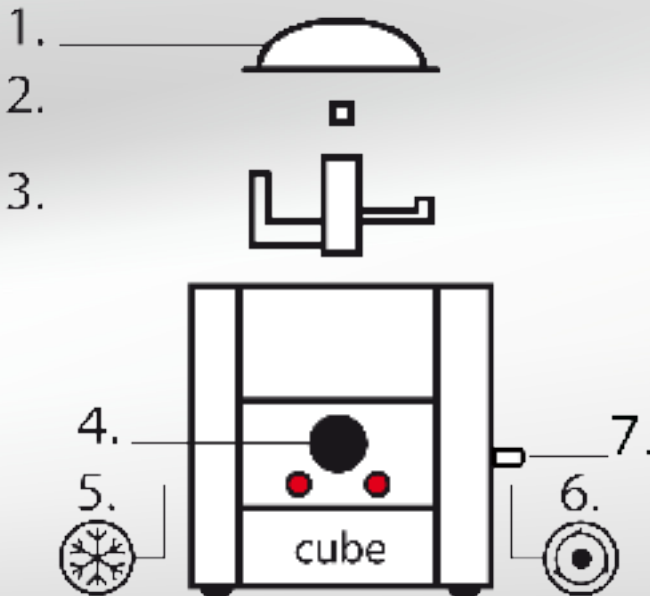
Ziehen Sie den Netzstecker jedes Mal wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammenbau, vor dem Entfernen von Teilen und vor jeglichen Reinigungs vorgängen.

Im Falle eines Ausfalls oder einer Fehlfunktion, schalten Sie die Maschine aus und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum.

Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder im Falle einer Störung oder eines Sturzes.

Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller/Autorisierten Händler empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

Verpackungselemente (Polystyrol, Kunststoff) dürfen nicht in Reichweite von Minderjährigen gelassen werden.



2. Maschinenkomponenten

- 1- Deckel - Er schützt das Produkt während der Zubereitung und ist mit einer Sicherheitsvorrichtung (Magnetkontaktschalter) ausgestattet (das Rührwerk stoppt, wenn der Deckel entfernt wird).
- 2- Rührwerksfixierung - verriegelt die Position des Rührwerks während des Maschinenbetriebs. Wenn sie abgeschraubt wird, kann das Rührwerk für Reinigungs- und Wartungsarbeiten entfernt werden. Bitte nicht zu sehr festschrauben.
- 3- Rührwerk - sorgt für eine homogene Herstellung des Produktes, in dem der Eismix durch ständiges Rühren in Bewegung bleibt und durch die Kälte des Kühlkompressors zu einer festen Eismasse gefroren wird.
- 4- Timer- verwaltet die Laufzeit der Maschine für den Arbeitszyklus und übernimmt auch die Funktion des Hauptschalters. Wenn dieser auf 0 steht, funktioniert weder das Rührwerk noch der Kompressor.
- 5- Schalter für Kompressorkühlung - in der Position „I“ wenn er rot leuchtet ist er aktiviert, ansonsten deaktiviert.
- 6- Schalter für den Rührwerksmotor - aktiviert den Getriebemotor. In der Position „I“ wenn er rot leuchtet ist er aktiviert, ansonsten deaktiviert.
- 7- Seitliches Abwasserventil inkl. Ersatzdichtungen und Schlauch (nur bei 1500er Model)

Allgemeine Hinweise

Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt ist, bevor Sie die Maschine nutzen. Schalten Sie die Kühlung nicht aus, bevor Sie die Eisproduktion beendet haben, ansonsten lässt die Kompressor-Sicherheitsvorrichtung die Kühlung für 5-6 Minuten nicht zu.

Stellen Sie sicher, dass die verwendete Mischung kalt ist.

Beachten Sie die Höchst- und Mindestmenge pro Zyklus:

-->max. 750 ml, min. 400 ml (CUBE 750)

-->max. 1500 ml, min. 900 ml (CUBE 1.5)

Vergewissern Sie sich, dass das Rührwerk, der weisse Kunststoffabstreifer und der Fixierknopf richtig eingebaut und positioniert sind, bevor Sie den flüssigen

Eismix einfüllen.

Wenn das Eis zu sehr gefroren wird, greift die Sicherheitsvorrichtung des Motors ein und schaltet die Maschine ab. Zur Eisentnahme schalten Sie den Schalter des Rührwerks aus und entfernen das Eis mit dem mitgelieferten Eispatel.

GEFAHR! Auch wenn der Deckel mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet ist (das Rührwerk stoppt beim Entfernen), darf der Deckel nicht entfernt werden, ohne das Rührwerk und den Motor abzuschalten. Das könnte zu Verletzungen führen.

Wenn das Rezept die Zugabe von Zutaten erfordert (z.B. Schokoladenstückchen, Rosinen, Meringues, etc.), schalten Sie den Rührwerksmotor aus, entfernen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten hinzu. Danach setzen Sie den Deckel wieder auf und schalten Sie den Schalter ein. Der Hersteller/Händler lehnt jede Haftung für den Missbrauch des Produkts ab.

3. Gebrauchsanweisung

! Wichtiger Hinweis: Denken Sie daran, den seitlichen Kunststoffschaber in die korrekte Position einzusetzen -->einen Finger breit unterhalb des Randes des Zylinders.

1. Positionieren Sie das Rührwerk und drehen Sie den Fixierknopf fest
2. Stecken Sie den Netzstecker ein und drehen Sie den Timer je nach Bedarf bis maximal 60 Minuten im Uhrzeigersinn. Im Regelfall reichen zw. 10-20 Minuten aus.
3. Betätigen Sie den Schalter für das Einschalten des Kältekompressoren.
4. Füllen Sie direkt danach die kalte Mischung ein und legen Sie den Deckel auf.

Hinweis: Die Maschine nicht zu stark vorkühlen, da ansonsten der flüssige Eismix an der Wand des Gefrierzylinders einfriert und das Rührwerk nicht dreht.

5. Betätigen Sie den Einschalter für das Rührwerk.
6. Je nach Art der verwendeten Mischung und des Zuckergehaltes ist das Eis in 15-35 Minuten fertig. Schalten Sie dann die Schalter des Kompressors

und Motors aus und stellen Sie den Timer durch Drehen des Zeigefingers nach links auf Null.

7. Entfernen Sie den Deckel und entnehmen Sie das Eis mit dem mitgelieferten Eisspatel.

8. Reinigung der Maschine

GEFAHR! Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass der Stecker gezogen ist.

Das Rührwerk und der Fixierknopf sind aus rostfreiem Stahl und können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Die Maschine muss nicht gewartet werden, mit Ausnahme der im vorigen Punkt beschriebenen Reinigungsvorgänge. Falls eine Reparatur oder Wartung der Maschine erforderlich ist, bringen Sie das Produkt bitte zu einem unserer Händler.

4. Rezepte



Zutaten finden Sie online bei www.eatal.de

Erdbeer, Himbeer, Blaubeer Sorbet

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Wasser	300 ml	600 ml
Früchte	300 gr.	600 gr.
Zitronensaft	10 gr.	20 gr.
Zucker	100 gr.	200 gr.
Inulin	10 gr.	20 gr.
Fruchtbasispulver	25 gr.	50 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Fruchtbasispulver und Inulin unter ständigem Mixen mit Wasser mischen. Nun die Früchte und Zitronensaft hinzufügen und den Eismix ein wenig ruhen lassen.

Haselnuss, Pistazie, Erdnuss

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	450 ml	900 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	120 gr.	240 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Paste	80 gr.	160 gr.

Vorgehensweise:

Milch ggfs. erhitzen. Zucker und Base Emiliano mischen und unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Eispaste hinzufügen und den Eismix anschliessend ggfs. abkühlen lassen.

Tipp! Für einen intensiveren Geschmack, kann die Dosierung der Paste ein wenig erhöht werden.

Vanille

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Vanillepaste	10 gr.	20 gr.

Vorgehensweise:

Milch ggfs. erhitzen. Zucker und Base Emiliano mischen und unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Haselnusspaste hinzufügen und den Eismix anschliessend abkühlen lassen.

Tipp! Für einen intensiveren Geschmack, kann die Dosierung der Paste ein wenig erhöht werden.



Zutaten finden Sie online bei www.eatal.de

Butterkeks

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Cookie Paste	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Milch ggfs. erhitzen. Zucker, Base Emiliano mischen und unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Cookie-Eispaste hinzufügen und den Eismix anschliessend ggfs. abkühlen lassen.

Wenn das Eis fertig gefroren ist, mit Variegato Biscotto al Cioccolato dekorieren.



Zutaten finden Sie online bei www.eatal.de

Amarena

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Sahne Paste	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Milch ggfs. erhitzen. Zucker, Base Emiliano mischen und unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Sahnepaste ‚Stracciatella‘ hinzufügen und den Eismix anschließend ggfs. abkühlen lassen.

Wenn das Eis fertig gefroren ist, mit Variegato Amarena dekorieren.



Zutaten finden Sie online bei www.eatal.de

Rochère

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	100 gr.	200 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Cheroc Paste	50 gr.	100 gr.

Vorgehensweise:

Milch ggfs. erhitzen. Zucker, Base Emiliano mischen und unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Cheroc Paste hinzufügen und den Eismix anschliessend ggfs. abkühlen lassen.

Wenn das Eis fertig gefroren ist, mit Variegato Rochère dekorieren.



Zutaten finden Sie online bei www.eatal.de



powered by



Fontana GmbH & Co. KG
Dieselstrasse 15
48485 Neuenkirchen
mail@fontana-group.de