

Cpro!

Eiscrememaschine

3 in 1

Eiscrememaschine

Eiswürfelbehälter

Flaschenkühler

▪ Eiscrememaschine

Modell : ICM-1

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb unserer EISCREMEMASCHINE.
Unsere Produkte wurden mit grösster Sorgfalt hergestellt und einer
Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte sich trotz aller
Vorsichtsmaßnahmen ein Defekt herausstellen, bitten wir um
Kontaktaufnahme

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes diese Anleitung
sorgfältig durch !**

Bitte überprüfen Sie vor dem Einsatz des Gerätes den Inhalt dieser
Verpackung. In der Verpackung enthalten.

- Behälter
- Motorblock
- Rührspindel
- Motorachse
- Klarsichtdeckel
- Diese Anleitung

Gebrauchsanweisung

Bitte reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit etwas
Spülmittel und lauwarmen Wasser. Den Motorblock bitte nicht mit
Wasser in Berührung bringen.

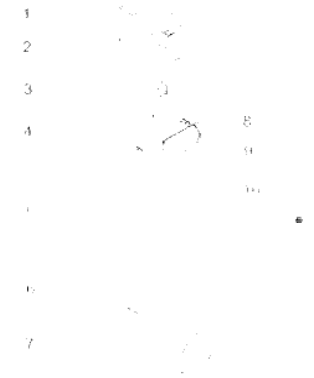
- **Bitte stellen Sie das Gerät während der Reinigung nicht komplett
ins Wasser Bitte verwenden Sie keine Spitzen Gegenstände bei
der Reinigung um die Antihafbeschichtung des Gerätes während
der Reinigung nicht zu beschädigen.**

Stellen Sie den Behälter für mindestens **12 Stunden** bei **18 Grad**
in Ihr Tiefkühlfach. Sollte Ihr Gefriergerät keine 18 Grad erzeugen,
verlängern Sie die Aufbewahrungszeit im Tiefkühlfach auf bis zu
24 Stunden.

(1)

Erklärung der Einzelkomponenten

- 1 Motorblock
- 2 Ein/Aus Schalter
- 3 Motorachse
- 4 Klarsichtdeckel
- 5 Rührspindel
- 6 Befestigungsösen
- 7 Behälter
- 8 Befestigungsklammern
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Netzkabel



Stecken Sie die Motorachse (3) in den Motorblock (4). Schieben Sie
dann den Motorblock in die vorgesehene Öffnung in der
Klarsichtabdeckung, wobei die längliche Öffnung in der
Klarsichtabdeckung die Motorachse führt.

Stecken Sie nun die Rührspindel (5) auf die Motorachse.

Zum Schluss schliessen Sie den Behälter indem Sie die
Klarsichtabdeckung mit Motoreinheit als Deckel verwenden.
Schliessen Sie nun die seitlichen Befestigungsklammern (8) mit
einem Druck nach aussen zum Rand des Behälters, bis diese mit
einem „Klick“ einrasten.

Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und schalten Sie es ein

**Geben Sie die Zutaten in die vordere dafür vorgesehene Öffnung in
der durchsichtigen Plastikabdeckung. Achten Sie bitte darauf, das
die Zutaten vorher im Kühlschrank auf eine maximal Temperatur
von 4-6 Grad abgekühlt sind.**

**Schalten Sie das Gerät bitte erst ein, nachdem die
Plastikabdeckung am Behälter befestigt wurde. Geben Sie keine
warmen Zutaten in den Behälter.**

(2)

Nachdem das Gerät ca. 14 Minuten gerührt hat, ist Ihre Eiscreme fertig. Sollten Sie eine weitere Portion benötigen, entnehmen Sie die Eiscreme aus dem Behälter (Drücken Sie die seitlichen Befestigungen nach innen und entnehmen Sie die Motoreinheit aus dem Behälter), und lassen Sie den Motor ca. 3 Minuten abkühlen. Hiernach können Sie die Motoreinheit wieder im Behälter platzieren, die Befestigung (Hebel) nach aussen drücken, und erneut die Zutaten in den Behälter füllen.

Unsere Eiscrememaschine hat einen Schutz gegen Überhitzung des Motors eingebaut. Diese schaltet den Motor automatisch nach ca. 17 Minuten ab. Dieses ist kein Defekt. Nach einer Abkühlung von ca. 3 Minuten lässt sich das Gerät wieder einschalten.

Das fertige Eis hat eine besonders cremige Konsistenz, sollten Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, stellen Sie den Behälter (Ohne Motoreinheit) für ½ bis 1 Stunde ins Gefrierfach.

Die Menge der Zutaten sollte die hälftige Füllmenge des Behälters nicht überschreiten. Andernfalls könnten Teile des Rührgutes aus dem Behälter fließen.

• Benutzung als Eisbehälter

Stellen Sie den leeren Behälter für einige Stunden ins Gefrierfach. Entnehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierfach und befüllen Sie diesen mit vorbereiteten Eiswürfeln. Unser Behälter wird diese Eiswürfel bis zu 5 Stunden bei Zimmertemperatur gekühlt halten.

• Benutzung als Flaschenkühler

Stellen Sie den leeren Behälter für einige Stunden ins Gefrierfach. Entnehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierfach und stellen Sie die zu kühlende Flasche in den Behälter. Hervorragend geeignet zum kühlen von Weisswein. Eine Flasche Weisswein wird so bis zu 8 Stunden gekühlt.

▪ Reinigung und Wartung

Das Gerät wurde so konstruiert, dass es keiner besonderen Wartung bedarf. Bitte reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile mit etwas Spülmittel und lauwarmem Wasser. Die Motoreinheit wischen Sie bitte von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Tuch ab.

▪ Rezepte

Bitte beachten Sie:

1. Verwenden Sie leicht löslichen Zucker.
2. Alle Zutaten sollten vor dem Rührvorgang gut mit einem Mixer o.ä. vermischt werden.
3. Nur reifes Obst verwenden. Die Früchte bitte waschen, schälen und entkernen.
4. Verwenden Sie möglichst reinen Fruchtsaft, um die Geschmacksintensivität zu verbessern.
5. Die Zutaten dürfen die hälftige Füllmenge des Behälters nicht überschreiten.

▪ Grundrezept für Speise-Eis

Zutaten: 2 Eigelb, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr Speisestärke

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen.

▪ Vanille Eis

Zutaten: 2 Eigelb, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr Speisestärke, einige Tropfen Vanille-Aroma

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen.

▪ **Kaffee-Eis**

Zutaten: 2 Eigelb, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr Speisestärke, einige Tropfen Vanille Aroma, 6 Teelöffel lösliches Kaffeepulver.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen

▪ **Bananen Eis**

Zutaten: 300 gr. Bananenstücke, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr. Speisestärke, einige Tropfen Vanille Aroma, ½ Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen

▪ **Heidelbeer Eis**

Zutaten: 300 gr. Heidelbeeren, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr. Speisestärke, ½ Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen.

▪ **Mango Eis**

Zutaten: 2 Eigelb, 350 gr. Mangostücke, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr. Speisestärke, einige Tropfen Vanille Aroma

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen

▪ **Aprikosen Eis**

Zutaten: 2 Eigelb, 150 gr Aprikosenstücke, 350ml Milch, 75 gr. Zucker, 5ml Pflanzenöl, 10 gr. Speisestärke, einige Tropfen Vanille Aroma.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen und die fertige Mischung in das eingeschaltete Gerät geben. 14 Minuten rühren lassen und das fertige Eis aus dem Behälter entnehmen.

Weitere Rezepte können Sie im Internet oder im Buchhandel finden.

Beachten Sie bitte das Sie die maximal Füllmenge (Hälfte des Behälters) nicht überschreiten.

Garantieerklärung

Vielen Dank für den Kauf eines Cpro Produktes. Damit Sie lange Freude daran haben, beachten Sie bitte vor dem ersten Benutzen die Hinweise in der Gebrauchsanleitung.

Cpro Produkte werden mit besonderer Sorgfalt hergestellt und geprüft. Deshalb leisten wir hierfür -zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer- eine Garantie wie folgt:

Mängel, die innerhalb 24 Monaten ab Verkaufsdatum auftreten, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion des Produktes wesentlich beeinträchtigen werden nach unserer Wahl durch Instandsetzen, durch Austausch des Produktes behoben. Weitere Garantieansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie nicht umfasst sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung oder auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind sowie normaler Verschleiß- und Schönheitsfehler, die den Gebrauch des Produktes nicht beeinflussen. Die Garantie erlischt beim Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen.

Im Garantiefall senden Sie bitte das Produkt unfrei, ohne Zubehör, gut verpackt, mit Ihrer Anschrift und Erklärung des Fehlers versehen, an unsere Adresse. Bei Vorlage dieser Garantieerklärung in Verbindung mit dem Kaufbeleg ist die Reparatur bzw. der Austausch innerhalb der Garantiezeit kostenlos.

Cpro Handels GmbH

Am Mohrenshof 8E

D-28277 Bremen

Tel.: 0421/ 8775883

Fax: 0421/ 8786823