

GOURMETMAXX

Eismaschine

19769



DE

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld, Deutschland

Kundenservice

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin, Deutschland

☎ +49 38851 314650 *

kundenservice@dspro.de

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif
Ihres Anbieters.

EN

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld, Germany

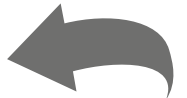
Customer Service

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin, Germany

☎ +49 38851 314650 *

kundenservice@dspro.de

* Calls to German landlines are subject
to your provider's charges.



DE

Wichtige Hinweise! Unbedingt aufbewahren!

Auf den Ausklappseiten finden Sie alle Abbildungen, auf die in der
Gebrauchsanleitung verwiesen wird. Klappen Sie die Seiten vor dem Lesen der
Gebrauchsanleitung auf.

Seite 1

EN

Important notices! Please keep for reference!

On the fold-out pages you will find all illustrations referenced in these operating
instructions. Open the pages before reading the operating instructions.

Page 11

Beachten: Die Abbildungen können vom eigentlichen Gerät abweichen.

Please note: The illustrations may vary from the real device.

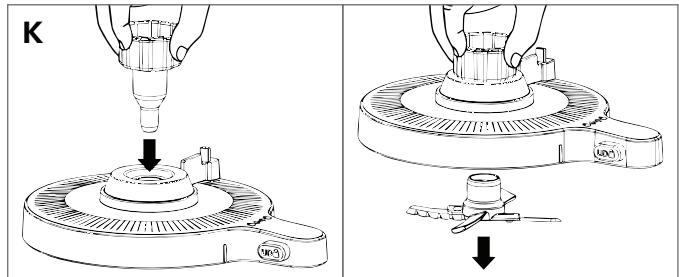
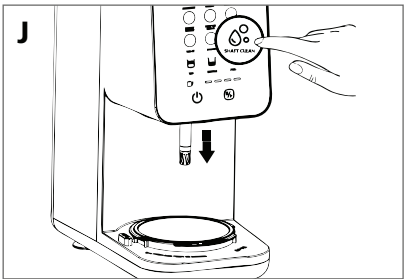
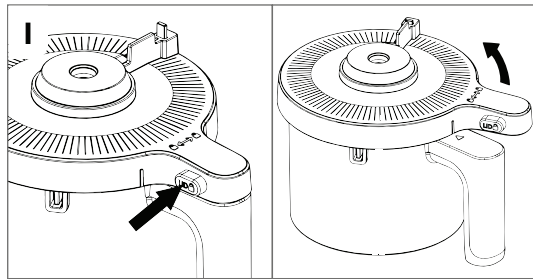
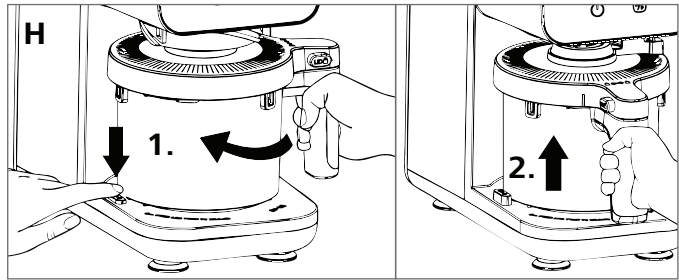
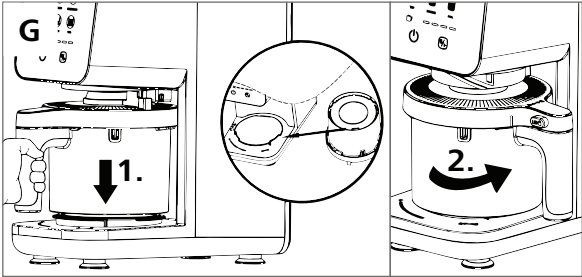
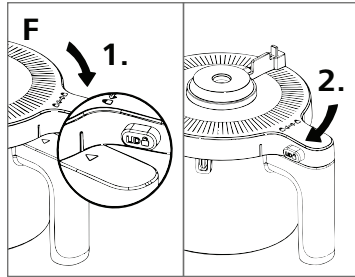
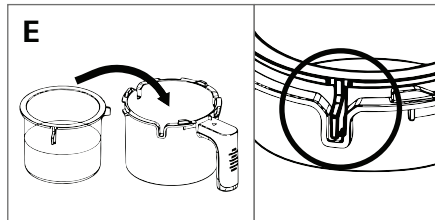
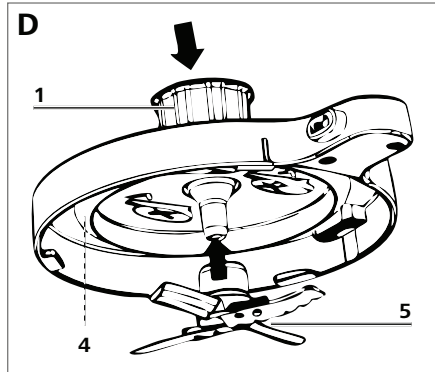
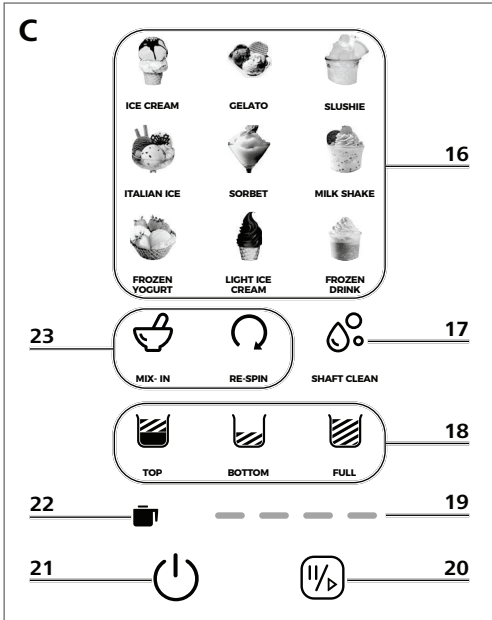
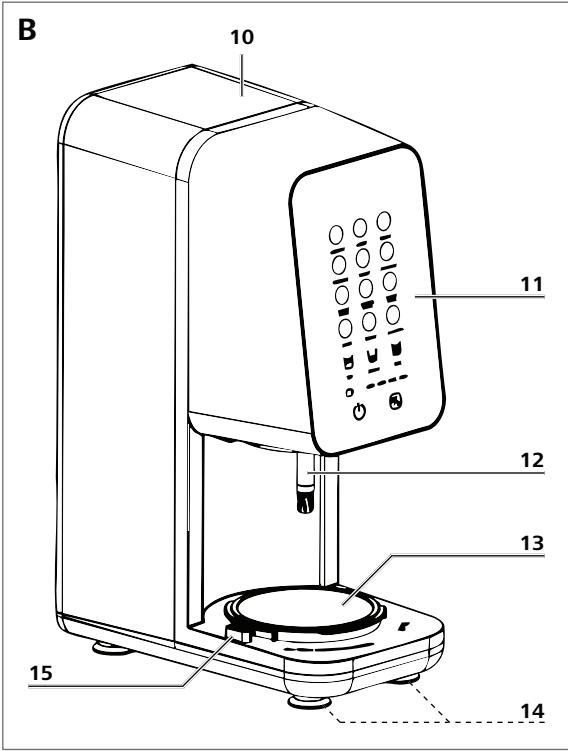
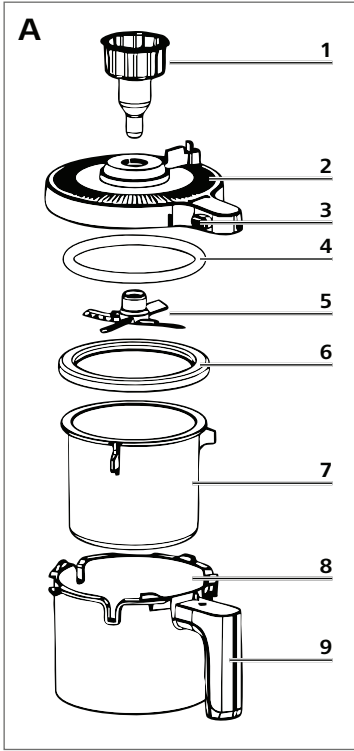


DE

Gebrauchsanleitung

EN

Operating Instructions



Inhaltsverzeichnis

Symbole	1
Signalwörter	1
Weitere Erläuterungen	1
Auf einen Blick	2
Lieferumfang	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Aufstellen und Anschließen	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Programme	6
Benutzung	7
Reinigung und Aufbewahrung	8
Problembehebung	9
Technische Daten	10
Entsorgung	10

Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet



Wechselstrom

Signalwörter

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben.

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben.

Weitere Erläuterungen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diese **GOURMETmaxx Eismaschine** entschieden haben. Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: www.ds-group.de/kundenservice

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Auf einen Blick**(Bild A) – Zubehör**

- 1 Werkzeug zum Auswerfen/Einsetzen des Röhreinsatzes
- 2 Deckel für Außengefäß
- 3 Entriegelungstaste für Deckel
- 4 Dichtungsring für Deckel
- 5 Röhreinsatz
- 6 Deckel für Innengefäß
- 7 Innengefäß
- 8 Außengefäß
- 9 Griff

(Bild B) – Motoreinheit

- 10 Motoreinheit
- 11 Bedienfeld
- 12 Antriebswelle
- 13 Aufnahme für Außengefäß
- 14 Saugfüße
- 15 Entriegelungstaste für Außengefäß

(Bild C) – Bedienfeld

- 16 Zubereitungs-Programme
- 17  **SHAFT CLEAN** – Antriebswelle absenken/anheben
- 18 Verarbeitungs-Programme
- 19 Kontrollleuchten – Programmfortschritt
- 20  – Programm starten/ stoppen
- 21  – Gerät ein-/ ausschalten

22 Kontrollleuchte:

- rot (blinkend) – Außengefäß nicht (richtig) eingesetzt
- weiß (leuchtend) – Programm beendet

23 Verfeinerungs-Programme

Zur detaillierten Erläuterung der Programme siehe Kapitel „Programme“.

Lieferumfang

- Motoreinheit (1 x)
- Außengefäß (1 x)
- Deckel für Außengefäß (1 x)
- Röhreinsatz (1 x)
- Werkzeug für Röhreinsatz (1 x)
- Innengefäß (2 x)
- Deckel für Innengefäß (2 x)
- Gebrauchsanleitung (1 x)

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Herstellen gefrorener Speisen wie z.B. Eiscreme, Milchshakes, Sorbet und Slush Eis bestimmt.
- Das Gerät ist **nicht** geeignet für die Verarbeitung von:
 - heißen Zutaten
 - Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten
 - trockenen Zutaten ohne Flüssigkeit
- Das Gerät ist **nicht** zur Aufbewahrung von Zutaten und Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z.B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o.Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt 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** durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von **Kindern** jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandender Aufsicht, vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Wenn das Gerät, die **Netzanschlussleitung** oder das Zubehör des Gerätes beschädigt wird, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt repariert bzw. ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



WARNUNG – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Die Motoreinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen z. B. mit einer Löschdecke ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Kleidung, Schmuck, Haare und andere Körperteile vom Gerät fernhalten, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann. Es besteht Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile.
- Vorsicht im Umgang mit dem Rühr-einsatz. Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist!
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder bei Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät schützen vor: Feuer und anderen Wärmequellen, lang anhaltender Feuchtigkeit, lang anhaltender direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Niemals Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Das Gerät nicht mit einem leeren Gefäß betreiben.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Aufstellen und Anschließen

Beachten!

- Das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es unbeschädigt und funktionsfähig ist.
- Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen.
- Der Luftauslass auf der Rückseite des Gerätes darf nicht abgedeckt sein.

- Das Gerät nur an eine Steckdose anschließen, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Vor jedem Gebrauch sicherstellen, dass die Saugfüße sauber und frei von Rückständen sind, um eine rutschfeste Haftung zu gewährleisten.

1. Das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere und ebene Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten sorgen (mind. 20 cm zu den Seiten und 50 cm nach oben).
2. Die Saugfüße (14) so positionieren, dass sie sich sicher ansaugen.
3. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Ein Signal ertönt und die Symbole des Bedienfelds (11) leuchten kurz auf. Die Taste  (21) leuchtet dauerhaft. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät und Zubehör können mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Programme

Um ein Programm zu wählen, die jeweilige Taste berühren. Leuchtet eine Taste heller als die übrigen Tasten der jeweiligen Programm-Gruppe, ist das Programm ausgewählt.



- Die Zubereitungs- und Verfeinerungs-Programme werden erst nach Auswahl eines Verarbeitungs-Programms angezeigt.
- Die Zubereitungs-Programme für Getränke sind nur in Verbindung mit dem Verarbeitungs-Programm **FULL** verfügbar.

Folgende Programme sind verfügbar:

Verarbeitung	Verarbeitet ...
 TOP	die obere Hälfte des Inhalts (z. B. zur Zugabe von Extra-Zutaten in der oberen Hälfte der Speise)
 BOTTOM	die untere Hälfte des Inhalts (bei halb-gefülltem Becher)
 FULL	den gesamten Inhalt
Zubereitung (Eisvarianten)	Geeignet für ...
 ICE CREAM	dichtes, cremiges Eis auf Basis von Milchprodukten oder pflanzlichen Milchalternativen
 GELATO	milchbasiertes, cremiges Speiseeis nach italienischer Art
 ITALIAN ICE	wasser- und fruchtbasiertes Eis mit feiner Konsistenz
 SORBET	fruchtbasiertes Eis ohne Milchbestandteile mit cremiger Textur
 FROZEN YOGURT	cremigen Frozen Yogurt auf Basis von Joghurt mit vollem Fett- und Zuckergehalt
 LIGHT ICE CREAM	Eiscreme mit reduziertem Zucker- oder Fettgehalt oder unter Verwendung von zuckerfreien Süßungsmitteln
Zubereitung (Getränke)	Geeignet für ...
 SLUSHIE	halbgefrorene Getränke auf Wasser- oder Saftbasis
 MILKSHAKE	cremige, dickflüssige Milchshakes auf Basis von Milch und Speiseeis
 FROZEN DRINK	besonders cremige, dickflüssige Kaltgetränke mit stabiler Konsistenz
Verfeinerung	Vorgesehen für ...
 MIX-IN	Einrühren fester Zutaten wie z. B. Nüssen, Keksstücken, Schokolinsen, Kokosraspeln etc. in die fertige Eisbasis
 RE-SPIN	erneutes Durchmischen zur Verfeinerung der Konsistenz – besonders bei sehr fester oder körniger Eisbasis

Benutzung

Beachten!

- Die Gefäße maximal bis zur **MAX FILL**-Markierung befüllen.
- Das Gerät funktioniert nur bei korrekt eingesetztem Gefäß mit Deckel.

Herstellung der Eisbasis

1. Ein Innengefäß (7) mit den gewünschten Zutaten befüllen, kurz verrühren und mit einem der Deckel (6) verschließen.
2. Für 24 Stunden tiefkühlen. **Darauf achten, dass das Gefäß waagrecht im Gefrierfach steht.**



Wir empfehlen eine Gefriertemperatur zwischen $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Zusammenbau

1. Den Deckel (2) zusammenbauen (**Bild D**):
 - Sicherstellen, dass die Dichtung (4) eingesetzt ist.
 - Den Rührersatz (5) von unten in die Öffnung des Deckels setzen. Der Schaft des Rührersatzes muss in der Öffnung sitzen.



Zur einfacheren Zentrierung des Rührersatzes zunächst das Werkzeug (1) von oben durch die Öffnung schieben, dann den Rührersatz von unten auf die Spitze des Werkzeugs setzen. Anschließend das Werkzeug entfernen. Magnete halten beide Teile zusammen.

2. Wenn die Zutaten gefroren sind: Das Innengefäß **ohne Deckel** (6) in das Außengefäß (8) setzen. Dabei auf die korrekte Ausrichtung achten (**Bild E**).
3. Deckel (2) **inkl. Dichtung und Rührersatz** auf das Außengefäß setzen; dabei die Deckelmarkierung  und Griffmarkierung  zueinander ausrichten (**Bild F: 1.**).
4. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (**Bild F: 2.**).

5. Das verschlossene Gefäß **von vorne** in die Motoreinheit (10) schieben, bis es auf der Aufnahme (13) sitzt (**Bild G: 1.**).
6. Den Griff **gegen den Uhrzeigersinn** drehen, bis das Gefäß hörbar einrastet (**Bild G: 2.**).

Verarbeitung und Zubereitung

1. **Einschalten:** Taste  (21) berühren. Ein Signal ertönt und die Verarbeitungs-Programme (18) blinken.
2. Ein Verarbeitungs-Programm (**TOP, BOTTOM, FULL**) wählen. Die verfügbaren Zubereitungs- und Verfeinerungs-Programme (16, 23) blinken (siehe auch Kapitel „Programme“).
3. Ein Zubereitungs-Programm (16) wählen. Die Taste des gewählten Programms leuchtet heller.
4. Programm starten: Die Taste  (20) berühren. Je nach Programm-Fortschritt leuchten eine/mehrere der Kontrollleuchten (19). Nach der Verarbeitung stoppt das Programm automatisch.
 - Programm manuell stoppen: Die Taste  erneut berühren.
5. Warten, bis ein Signal ertönt und die Kontrolleuchte  (22) weiß blinkt.
6. Die Entriegelungstaste (15) an der Motoreinheit drücken; gleichzeitig den Griff (9) im Uhrzeigersinn nach vorne drehen (**Bild H: 1.**). Dann das Außengefäß leicht anheben und herausziehen (**Bild H: 2.**).
7. Die Entriegelungstaste (3) am Deckel (2) drücken; gleichzeitig den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu öffnen (**Bild I**).
8. Die Speise verfeinern (siehe Abschnitt „Verfeinerung“) oder servieren.
 - Zur Aufbewahrung im Gefrierfach: Das Innengefäß entnehmen und mit einem Deckel (6) verschließen.
9. Gerät ausschalten: Taste  erneut berühren.



Nach ca. 10 Min. schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

10. Nach dem Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen.
11. Die verwendeten Zubehörteile sowie die Antriebswelle (12) sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“). Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

Verfeinerung

Extra-Zutaten einrühren

Zum Einrühren stückiger Zutaten:

1. Mit einem Löffel ein ca. 4 cm breites Loch bis zur gewünschten Tiefe aus dem Eis herauslöffeln.
2. Gehackte oder zerkleinerte Zutaten (z. B. Nüsse, Schokolinsen, etc.) in das Loch geben.
3. Das Gefäß erneut verschließen und in die Motoreinheit setzen (siehe Abschnitt „Zusammenbau“ – Schritte 2–6).
4. Ggf. das Gerät erneut einschalten und ein Verarbeitungs-Programm (18) wählen (siehe Abschnitt „Verarbeitung und Zubereitung“ – Schritte 1+2).
5. Das Verfeinerungs-Programm (23)  **MIX-IN** auswählen.
6. Programm starten (siehe Abschnitt „Verarbeitung und Zubereitung“ ab Schritt 4).

Auflockern



Das **RE-SPIN**-Programm nur **nach** dem **MIX-IN**-Programm verwenden.

Falls das Eis noch nicht die gewünschte, cremige Konsistenz hat, kann sie erneut gemixt werden:

1. Das Gefäß erneut verschließen und in die Motoreinheit setzen (siehe Abschnitt „Zusammenbau“ – Schritte 2–6).
2. Ggf. das Gerät erneut einschalten und ein Verarbeitungs-Programm (18) wählen (siehe Abschnitt „Verarbeitung und Zubereitung“ – Schritte 1+2).

3. Das Verfeinerungs-Programm (23)  **RE-SPIN** auswählen.
4. Programm starten (siehe Abschnitt „Verarbeitung und Zubereitung“ ab Schritt 4).

Reinigung und Aufbewahrung

Beachten!

- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Antriebswelle reinigen

Die Antriebswelle lässt sich absenken, um die Reinigung zu erleichtern:

1. Sicherstellen, dass **kein** Gefäß in die Motoreinheit (10) eingesetzt ist.
2. Das Gerät einschalten.
3. Antriebswelle absenken: Die Taste  **SHAFT CLEAN** (17) berühren. Dann die Taste  (20) berühren und warten, bis die Antriebswelle vollständig abgesenkt ist (**Bild J**).
4. Die Antriebswelle mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Anschließend abtrocknen.
5. Antriebswelle anheben: Die Taste  erneut berühren.

Motoreinheit und Zubehör reinigen

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Die Einzelteile auseinandernehmen. Auch den Dichtungsring sowie den Rührersatz vom Deckel abnehmen.



Zum einfacheren Lösen des Rühr-einsatzes das Werkzeug (1) von oben durch den Deckel schieben (**Bild K**).

3. Die Motoreinheit (10) mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
Nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser tauchen!

4. Den Dichtungsring (4) mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
5. Alle übrigen Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahrung

- Vor dem Verstauen alle Teile vollständig trocknen lassen oder abtrocknen.
- An einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

Problembehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Es kann kein Programm ausgewählt werden.

Der Außenbehälter mit Deckel ist nicht richtig eingesetzt.

- Den Außenbehälter mit dem zugehörigen Deckel verschließen und einsetzen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sie müssen einrasten.

Der Rührereinsatz dreht sich nicht.

Der Rührereinsatz nicht korrekt im Deckel eingesetzt.

- Das Gerät ausschalten und den Sitz des Rührereinsatzes korrigieren (siehe Kapitel „Benutzung“ – „Zusammenbau“).

Nach der Verarbeitung ist das Eis zu weich oder flüssig.

Die Mischung wurde vor der Verarbeitung nicht ausreichend gefroren oder die Gefriertemperatur war zu hoch.

- Den Innenbehälter erneut für einige Stunden bzw. bis zur gewünschten Konsistenz in das Gefrierfach stellen.
- Die Hinweise zu Dauer und Gefriertemperatur im Kapitel „Benutzung“ – „Herstellung der Eisbasis“ beachten.
- Wenn das Eis weiterhin zu weich ist, die Gefriertemperatur verringern.

Nach der Verarbeitung ist das Eis zu bröckelig oder eiskristallin.

Die Mischung war zu stark durchgefroren.

- Das Programm **RE-SPIN** verwenden (siehe Kapitel „Benutzung“ – „Verfeinerung“).

Die Mischung enthält zu wenig Zucker bzw. Fett. Diese können die Textur von Speiseeis beeinflussen.

- Die Rezeptur anpassen.

Der Außenbehälter lässt sich nach der Verarbeitung nicht von der Motoreinheit lösen.

Der Behälter/Rührereinsatz ist festgefroren.

- Zwei Minuten warten, dann erneut versuchen, den Behälter zu entnehmen (siehe Kapitel „Benutzung“).

Je nach Temperatur kann dabei ein **gewisser Widerstand auftreten**, der durch **gleichmäßigen, kontrollierten Druck** überwunden werden kann.

Keine übermäßige Kraft anwenden.

- Sicherstellen, dass der Rührereinsatz vor dem Gebrauch vollständig trocken ist. Bei mehreren aufeinanderfolgenden Zubereitungen diesen jeweils reinigen und gründlich abtrocknen.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf.

- Die Anweisungen im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ beachten.

Technische Daten

Artikelnummer:	19769
Modellnummer:	T0101
Stromversorgung:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	700 W
Schutzklasse:	II
Kapazität (je Innengefäß):	ca. 430 ml (bis MAX FILL -Markierung)
ID Gebrauchsanleitung:	Z 19769 M DS V1.1 1125 as



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

Alle Rechte vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Symbols	11
Signal Words	11
Further Explanations	11
At A Glance	12
Items Supplied	12
Intended Use	13
Safety Notices	13
Before first Use	15
Setting up and Connecting	15
Programmes	16
Use	17
Cleaning and Storage	18
Troubleshooting	19
Technical Data	20
Disposal	20

Symbols



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Alternating current

Signal Words

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death.

NOTICE – may result in risk of damage to material.

Further Explanations

Key numbers are shown as follows: **(1)**

Picture references are shown as follows: **(Picture A)**

Dear Customer,

we are delighted that you have chosen **GOURMETmaxx Ice Cream Machine**. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, please contact the customer service department via our website: www.ds-group.de/kundenservice

Information about the Operating Instruction

Before using the Produkttyp for the first time, please read through these Operating Instructions carefully and keep them for future reference and for other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these Operating Instructions is not complied with.

At A Glance**(Picture A) – Accessories**

- 1 Tool for ejecting/inserting the stirring attachment
- 2 Lid for outer bowl
- 3 Release button for lid
- 4 Sealing ring for lid
- 5 Stirring attachment
- 6 Lid for inner bowl
- 7 Inner bowl
- 8 Outer bowl
- 9 Handle

(Picture B) – Motor unit

- 10 Motor unit
- 11 Control panel
- 12 Drive shaft
- 13 Holding for outer bowl
- 14 Suction feet
- 15 Release button for outer bowl

(Picture C) – Control panel

- 16 Preparation programmes
- 17  **SHAFT CLEAN** – Lower/raise drive shaft
- 18 Processing programmes
- 19 Indicator lights – Programme progress
- 20  – Start/stop programme
- 21  – Switch device on/off

22 indicator light:

- red (flashing) – Outer bowl not (correctly) inserted
- white (constantly lit) – Programme finished

23 Refinement Programmes

For a detailed explanation of the programmes, see the “Programmes” chapter.

Items Supplied

- Motor unit (1 x)
- Outer bowl (1 x)
- Lid for outer bowl (1 x)
- Stirring attachment (1 x)
- Tool for stirring attachment (1 x)
- Inner bowl (2 x)
- Lid for inner bowl (2 x)
- Operating Instructions (1 x)

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

Intended Use

- The device is designed for making frozen foods such as ice cream, milkshakes, sorbet, and slush ice.
- The device is **not** suitable for processing:
 - hot ingredients
 - ice cubes or frozen fruit
 - dry ingredients without any liquid
- The device is **not** intended for storing ingredients or food.
- The device is intended for private use only and not for commercial or household-like use, e. g., in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens, or similar.
- Use the device only for its intended purpose and only as described in the operating instructions. Any other use is considered improper.
- The warranty does not cover any defects resulting from improper handling, damage, or attempted repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Notices



WARNING: Observe all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.

Failure to follow the safety instructions and warnings may cause electric shock, fire and/or injury.

- This device can be used by **children** aged 8 years and over, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to **use the device** safely and understand the associated hazards.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children** unless they are older than 8 years and are supervised.
- The device and its power cable must be kept away from **children** under 8 years of age.
- The device must always be unplugged from the power supply when not in use, before transporting, assembling, disassembling or cleaning.

- Do not make any modifications to the device. If the device, the **power cable**, or accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service, or a specialist workshop to avoid hazards.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Observe the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



**WARNING –
Risk of electric shock**

- Only use and store the device indoors.
- Never immerse the motor unit and power cord in water or other liquids, and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the device falls into water while connected to the power supply, immediately unplug the power cord from the outlet. **Only then** remove the device from the water. Never attempt to remove it from the water while connected to the power supply! To avoid potential hazards, have it checked by the manufacturer, customer service, or an authorized dealer before reusing the device.
- Never touch the device or power cord with wet hands while the device is connected to the power supply.



WARNING – Fire hazard

- Do not operate the device near flammable materials. Do not place flammable materials (e. g., cardboard, paper, plastic) on or inside the device.
- Do not cover the device during operation.
- Do not connect the device to a multi socket outlet together with other (high-wattage) devices to avoid overloading and potentially causing a short circuit (fire).
- In case of fire: Do not extinguish with water! Smother flames, e. g., with a fire blanket.



WARNING – Risk of injury

- Keep packaging material away from children and animals. There is a risk of suffocation.
- Ensure the power cord is always out of reach of young children and animals. There is a risk of strangulation.
- Keep clothing, jewelry, hair, and other body parts away from the device to prevent them from becoming caught in rotating parts. There is a risk of injury from rotating parts.
- Be careful when handling the stirring attachment. There is a risk of injury from sharp edges.

NOTICE – Risk of material and property damage

- Only use the device if it has been correctly assembled!
- If a fault occurs during operation, unplug the power cord. Otherwise, always switch the device off before unplugging it.
- Unplug the device before a thunderstorm or in the event of a power outage.
- When unplugging the device from the power supply, always pull on the power plug and never on the power cord.
- Do not pull or carry the device by the power cord.
- Protect the device from: fire and other heat sources, prolonged moisture, prolonged direct sunlight, and impacts.
- Store the device in a dry place at temperatures between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the power cord.
- Do not operate the device with an empty bowl.
- Only use original accessories from the manufacturer to avoid impairing the device's functionality and preventing possible damage.

Before first Use

The device and accessories may contain manufacturing residues. To avoid health risks, clean the device and all accessories thoroughly before first use (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Setting up and Connecting

Please Note!

- Check the device and the power cable for damage before each use. Only use the device if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface.
- The air outlet on the rear of the device must not be covered.
- Only connect the device to a power outlet that complies with the device's technical specifications. The power outlet must be easily accessible, even after connection, so that the power connection can be quickly disconnected.
- Ensure that the power cable does not pose a tripping hazard. It must not dangle from the surface on which it is placed to prevent the device from being pulled off.
- Ensure that the power cable is not crushed, kinked, or placed over sharp edges, and does not come into contact with hot surfaces.
- Before each use, ensure that the suction feet are clean and free of residue to ensure non-slip grip.

1. Place the device on the kitchen counter or other dry, clean and level work surface. Ensure sufficient clearance on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Position the suction feet **(14)** so that they adhere securely.
3. Completely unwind the power cable and plug the power plug into a power outlet.

A signal sounds and the icons on the control panel **(11)** light up briefly. The  button **(21)** lights up continuously. The device is in standby mode.

Programmes

To select a programme, touch the corresponding button. If a button lights up brighter than the other buttons in that programme group, the programme is selected.

- 
- The preparation and refinement programmes are only displayed after a processing programme has been selected.
 - The preparation programmes for beverages are only available in conjunction with the processing programme **FULL**.

The following programmes are available:

Processing	Processes ...
 TOP	the upper half of the contents (e.g. for adding extra ingredients to the upper half of the dish)
 BOTTOM	the bottom half of the contents (if the cup is half full)
 FULL	the entire content
Preparation (scoopable)	Suitable for ...
 ICE CREAM	dense, creamy ice cream made from dairy or plant-based milk alternatives
 GELATO	milk-based, smooth and dense Italian-style ice cream
 ITALIAN ICE	water- and fruit-based frozen dessert with a fine texture
 SORBET	fruit-based frozen dessert without dairy ingredients, featuring a smooth, creamy texture
 FROZEN YOGURT	creamy frozen yogurt made from regular, full-fat, sweetened yogurt
 LIGHT ICE CREAM	ice cream made with reduced sugar or fat, or prepared using sugar-free sweeteners
Preparation (drinkable)	Suitable for ...
 SLUSHIE	semi-frozen beverages made from water- or juice-based mixtures
 MILKSHAKE	thick, creamy milkshakes made from milk and ice cream
 FROZEN DRINK	extra-creamy, thick frozen drinks with enhanced melt resistance
Refinement	Intended for ...
 MIX-IN	stirring in solid ingredients such as nuts, biscuit pieces, chocolate chips, coconut flakes, etc. into the finished ice cream base
 RE-SPIN	mixing again to refine the consistency – especially with very solid or grainy ice cream base

Use

Please Note!

- Do not fill the bowls beyond the **MAX FILL** mark
- The device will only work if the bowl and lid are correctly inserted.

Base Preparation

1. Fill an inner bowl (7) with the desired ingredients, stir briefly, and seal with one of the lids (6).
2. Freeze for 24 hours. **Ensure the bowl is placed on a level surface in the freezer.**



We recommend a freezing temperature between -18°C and -24°C .

Assembly

1. Assemble the lid (2) (Picture D):
 - Ensure that the sealing ring (4) is installed.
 - Place the stirring attachment (5) into the opening of the lid from below. The shaft of the stirring attachment must be seated in the opening.



To easily center the stirring attachment, first push the tool (1) through the opening from above and place the stirring insert onto the tip of the tool from below. Then remove the tool. Magnets hold both parts together.

2. Once the ingredients are frozen: Place the inner bowl **without the lid** (6) into the outer bowl (8). Ensure correct alignment (Picture E).
3. Place the lid (2), **including the seal and stirring attachment**, onto the outer bowl, aligning the lid marking  and the handle marking  (Picture F: 1).
4. Turn the lid clockwise until it clicks into place (Picture F: 2).

5. Slide the sealed bowl **from the front** into the motor unit (10) until it is seated on the holding (13) (Picture G: 1.).
6. Turn the handle **counterclockwise** until the container audibly clicks into place (Picture G: 2.).

Processing and Preparation

1. **Switch on:** Touch button  (21).
A signal sounds and the processing programmes (18) flash.
2. Select a processing program (**TOP, BOTTOM, FULL**).
The available preparation and refinement programmes (16, 23) flash (see also the "Programmes" chapter).
3. Select a preparation programme (16).
The button for the selected programme lights up brighter.
4. Start the programme: Touch the button  (20). Depending on the programme progress, one or more of the indicator lights (19) will illuminate.
The programme stops automatically after processing.
 - Stopping the programme manually: Touch the button  again.
5. Wait until a signal sounds and the indicator light  (22) flashes white.
6. Press the release button (15) on the motor unit; simultaneously turn the handle (9) clockwise forward (Picture H: 1). Then gently lift the outer bowl and pull it out (Picture H: 2).
7. Press the release button (3) on the lid (2); simultaneously turn the lid counterclockwise to open it (Picture I).
8. Refine the ice cream (see the "Refinement" sections) or serve.
 - For storage in the freezer: Remove the inner bowl and close it with a lid (6).
9. **Switch off:** Touch the button  again.



After approx. 10 minutes, the device automatically switches to standby mode.

10. After use: Disconnect the device from the power supply.
11. Clean the accessories used and the drive shaft (12) immediately after each use to prevent the growth of germs (see the "Cleaning and Storage" chapter). Do not allow food residue to dry.

Refinement

Add extra ingredients

To stir in chunky ingredients:

1. Use a spoon to hollow out a hole approximately 4 cm wide into the ice cream to the desired depth.
2. Place chopped or shredded ingredients (e. g., nuts, chocolate chips, etc.) into the hole.
3. Reclose the bowl and place it in the motor unit (see the "Assembly" section – steps 2–6).
4. If necessary, switch the device on again and select a processing programme (18) (see the "Processing and Preparation" section– steps 1+2).
5. Select the refinement programme (23)
 **MIX-IN**.
6. Start the programme (see the "Processing and Preparation" section from step 4).

Soften texture



Use the **RE-SPIN** program only **after** the **MIX-IN** program.

If the ice cream does not yet have the desired creamy consistency, it can be mixed again:

1. Reclose the bowl and place it in the motor unit (see the "Assembly" section – steps 2–6).
2. If necessary, switch the device on again and select a processing programme (18) (see the "Processing and Preparation" section– steps 1+2).
3. Select the refinement programme (23)
 **RE-SPIN**.
4. Start the programme (see the "Processing and Preparation" section from step 4).

Cleaning and Storage

Please Note!

- Do not use harsh or abrasive cleaning agents or cleaning pads. These may damage the surfaces.

Cleaning the drive shaft

The drive shaft can be lowered to facilitate cleaning:

1. Make sure **no** bowl is inserted into the motor unit (10).
2. Switch on the device.
3. Lower the drive shaft: Touch the button  **SHAFT CLEAN (17)**. Then touch the button  (20) and wait until the drive shaft is fully lowered (**Picture J**).
4. Wipe the lowered drive shaft with a clean, damp cloth. Then dry it.
5. Raise the drive shaft: Touch the button  again.

Cleaning the motor unit and accessories

1. Ensure the device is unplugged.
2. Disassemble the individual parts. Also remove the sealing ring and the stirring attachment from the lid.



To easily remove the stirring attachment, push the tool (1) through the lid from above (**Picture K**).

3. Wipe the motor unit (10) with a clean, damp cloth. **Do not clean in the dishwasher or immerse in water!**
4. Clean the sealing ring (4) with detergent and warm water.
5. Clean all other accessories with detergent and warm water or in the dishwasher.

Storage

- Before storing, allow all parts to dry completely or wipe them dry.
- Store in a clean, dry place out of reach of children and animals.

Troubleshooting

If the device isn't working properly, check to see if you can resolve the issue yourself. If the following steps don't resolve the issue, contact customer service.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The power plug is not properly inserted into the socket.

- ▶ Correct the fit of the power plug.

No programme can be selected.

The outer bowl and lid are not inserted correctly.

- ▶ Close the outer bowl with the corresponding lid and insert them (see the "Use" chapter). They must engage.

The stirring attachment does not rotate.

The stirring attachment is not correctly inserted into the lid.

- ▶ Switch off the device and adjust the position of the stirring attachment (see the "Use" – "Assembly" chapter).

After processing, the ice cream is too soft or runny.

The mixture was not sufficiently frozen before processing, or the freezing temperature was too high.

- ▶ Re-freeze the inner bowl for a few hours or until the desired consistency is reached.
- ▶ Refer to the instructions regarding duration and freezing temperature in the "Use" – "Base Preparation" chapter.
- ▶ If the ice cream is still too soft, reduce the freezing temperature.

After processing, the ice cream is too crumbly or has icy crystals.

The mixture was too frozen solid.

- ▶ Use the  **RE-SPIN** programme (see the "Use" – "Refinement" chapter).

The mixture contains too little sugar or fat. These can affect the texture of ice cream.

- ▶ Adjust the recipe.

The outer bowl cannot be detached from the motor unit after processing.

The bowl/stirring attachment is frozen to the ice cream.

- ▶ Wait two minutes, then try to remove the container again (see the "Use" chapter). Depending on the temperature, **some resistance may occur**, which can be overcome by applying **even, controlled pressure. Do not apply excessive force.**
- ▶ Ensure that the stirring attachment is completely dry before use. For several consecutive preparations, clean the stirring attachment and dry it thoroughly each time.

During use, an unpleasant smell is detected.

The device is being used for the first time. A smell often develops when new devices are first used.

- ▶ Follow the instructions in the "Before first Use" chapter.

Technical Data

Article number:	19769
Model number:	T0101
Power supply:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Performance:	700 W
Protection class:	II
Kapazität je Becher:	approx. 430 ml (to the MAX FILL mark)
ID operating instructions:	Z 19769 M DS V1.1 1125 as



Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

All rights reserved.