

CUBE

s.r.l.
MACCHINE PER GELATI

cube 750 | cube 1.5



Bedienungsanleitung deutsch

Fragen? <https://bit.ly/Cube750>



MADE IN ITALY

1. VERTRIEBEN DURCH

Motorgeräte Fischer GmbH
 Weingartenstr. 79
 DE-77933 Lahr / Schwarzwald

kontakt@fischer-lahr.de
 +49 (0) 7821 58838 10

2. PRODUKT BESCHREIBUNG

INFORMATION	CUBE 750	CUBE 1.5
Typ	Speiseeismaschine	Speiseeismaschine
Modell	Cube 750	Cube 1.5
Herstellungsdatum	Siehe Seriennummer-Platte	Siehe Seriennummer-Platte
Seriennummer	Siehe Seriennummer-Platte	Siehe Seriennummer-Platte

3. TECHNICAL PRODUCT INFORMATION

INFORMATION	CUBE 750	CUBE 1.5
Kapazität (g)	750	1500
Länge (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Höhe(cm/in)	30/11,8	35/13,8
Tiefe (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Gewicht (kg/lbs)	16/35,3	25/55,1
Spannung (VAC)	220 or 110 *	220 or 110 *
Netzfrequenz(Hz)	50 or 60 *	50 or 60 *
Leistung (W)	140	440
Leistungsaufnahme (A)	1,5	2,5
Kühlmittel	R134a	R404a
Kühlmittelaufnahme (g)	70	85

* refer to the serial number plate on the machine.

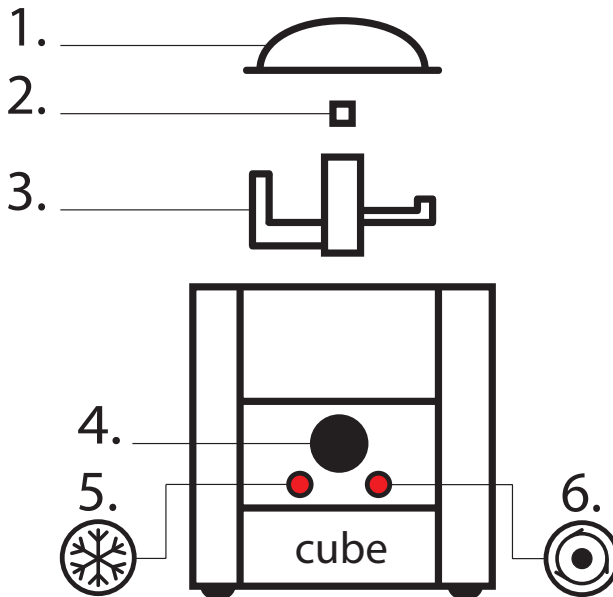
4. SICHERHEITSINFORMATIONEN

! Wichtiger Hinweis: Die Nichtbeachtung der nachstehenden Informationen kann zu einem fehlerhaften Betrieb des Geräts führen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, darunter sind die folgenden zu erwähnen:

- Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch;
- Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen auf;
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise;
- Installieren Sie das Gerät gemäß den örtlichen Elektrovorschriften;
- Überprüfen Sie vor der Installation und vor der Inbetriebnahme des Geräts die auf dem Typenschild angegebene Grenzspannung;
- Sollte der Stecker nicht für die Steckdose in Ihrem Land geeignet sein, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker;
- Der Hersteller/Wiederverkäufer ist nicht für die bereits vorhandene elektrische Anlage verantwortlich;
- Der Hersteller/Wiederverkäufer haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder durch Reparaturen durch nicht autorisierte Servicetechniker entstehen;
- Kindern oder Personen mit eingeschränkten psychophysischen und/oder sensorischen Fähigkeiten nicht erlauben, das Gerät zu benutzen;
- Stellen Sie das Gerät und/oder das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer Wärmequelle (z. B. heißes Gas, elektrische Brenner oder in einen beheizten Ofen);
- Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 15 cm von Wänden oder Gegenständen aufgestellt werden, die die Luftzirkulation behindern und zu einer Überhitzung führen könnten;
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen;
- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel;
- Halten Sie während des Betriebs Hände und Utensilien aus dem Behälter fern, um die Möglichkeit von Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Schaber kann verwendet werden, darf aber nur dann eingesetzt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist;
- Die folgenden allgemeinen Regeln müssen bei der Verwendung von Elektrogeräten beachtet werden:
 - > Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder einstecken.
 - > Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen;
 - > Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker, Hauptgehäuse, Motor oder andere nicht abnehmbare elektrische Teile dieses Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 - > Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts nicht zu weit;
 - > Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es zusammenbauen, Teile ausbauen oder reinigen;
 - > Schalten Sie im Falle einer Störung das Gerät aus und wenden Sie sich an einen vom Werk autorisierten Servicetechniker;
 - > Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion hat oder wenn es heruntergefallen ist;
 - > Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller/autorisierten Händler empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen;
 - > Verpackungsmaterial von Kindern fern halten

5. Hauptkomponenten: CUBE 750 | CUBE 1.5



1. **DECKEL** - schützt das Produkt während der Zubereitung. Der transparente Deckel ist mit einer Sicherung ausgestattet, die - wenn sie entfernt wird - automatisch das Schütteln des Paddels stoppt.
2. **SICHERUNGSMUTTER** - sie wird verwendet, um das Paddel zu blockieren und in seiner korrekten Position zu halten. Einmal abgeschraubt, kann das Paddel zur Reinigung und Wartung entfernt werden.
3. **MISCHHAKEN** - Der rotierende Propeller aus Edelstahl erzeugt gefrorene Desserts, indem er die Zutaten gegen die Innenwand der Rührschüssel drückt, die durch einen internen Kompressor gekühlt wird.
4. **ZEITSCHALTUHR** - ein mechanischer 60-Minuten-Timer, der in Verbindung mit einem Churn-and-Chill-Schalter das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit abschaltet.
5. **KÜHLSCHALTER** - ein beleuchteter Kälteschalter steuert den Kompressor ("I" mit Leuchte EIN zeigt an, dass der Kompressor in Funktion ist - EIN; "O" mit Leuchte AUS zeigt an, dass der Kompressor AUS ist).
6. **RÜHRWERK-SCHALTER** - ein beleuchteter Mischer-Schalter steuert den Drehmotor und das Edelstahlpropeller ("I" mit eingeschalteter Leuchte zeigt an, dass der Drehmotor und das Paddel in Betrieb sind - ON; "O" mit ausgeschalteter Leuchte zeigt an, dass der Drehmotor und der Mischhaken ausgeschaltet sind).

6. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen;

- **Schalten Sie den Kühlschalter (5) nicht aus, bevor das Eis fertig ist; sollte dies geschehen, schaltet ein Sicherheitsmechanismus den Kompressor automatisch für 5-6 Minuten ab;**
- Durch das Vorkühlen der Zutaten (Kühlschranktemperatur) wird die Gefrierzeit beschleunigt.
- Um die Zubereitungszeit zu verkürzen, empfehlen wir, den Schalter für die Kühlung (5) 5 Minuten vor dem Einfüllen der Zutaten zu aktivieren;
- Achten Sie darauf, dass die maximale Kapazität der Maschine nicht überschritten wird:
 - > 750 Gramm (CUBE 750)
 - > 1500 Gramm (CUBE 1.5);
- Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Mischhakens (3) und der Sicherungsmutter (2) vor der Verwendung und dem Einfüllen der Zutaten;
- **Sollte die Eismasse zu fest werden, schaltet ein Sicherheitsmechanismus den Motor automatisch ab.** Schalten Sie den Dreh-Schalter (6) aus. Wenn Sie das Eis herausnehmen, schalten Sie auch den Kälteschalter (5) aus. Nehmen Sie das gefrorene Eis mit dem mitgelieferten Spezialspatel heraus.

GEFAHR! Auch wenn der Deckel mit einer Sicherung ausgestattet ist (der Rührhaken stoppt das Drehen, wenn er abgenommen wird), darf der Deckel (1) nicht abgenommen werden, ohne den Mischschalter (6) auszuschalten, da der Mischhaken (3) Verletzungen verursachen kann..

Wenn ein Rezept Zutaten zum Untermischen erfordert (z. B. Schokoladenstücke, Rosinen, Baiser usw.), schalten Sie den Schalter (6) aus, nehmen Sie den Deckel (1) ab, geben Sie die Zutaten hinzu, setzen Sie den Deckel (1) wieder richtig auf und schalten Sie den Schalter (6) ein.

Der Hersteller/Wiederverkäufer lehnt jede Haftung bei unsachgemäßer Verwendung ab.

7. BETRIEB

! Wichtiger Hinweis: Denken Sie daran, den Deckel richtig aufzusetzen, denn er ist mit einer mit einer magnetischen Sicherung ausgestattet ist, die, wenn sie entfernt wird, das Drehen automatisch stoppt.

8. Setzen Sie das den Mischhaken (3) in die Schüssel ein und schieben Sie ihn über die Mittelwelle. Sobald er fest sitzt, drehen Sie die Sicherungsmutter (2) im Uhrzeigersinn fest.
9. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Timer (4) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.
10. Schalten Sie den Kälteschalter (5) ein;
11. Die kalten Zutaten in die Rührschüssel geben und den Deckel wieder aufsetzen (1);
12. Schalten Sie den Rührwerksschalter ein
13. Die Zubereitung des gefrorenen Desserts dauert 20-35 Minuten, je nach Art des gewünschten gefrorenen Eis und des Produkts. Schalten Sie sowohl den Kühl- als auch den Aufschlagschalter aus (5 und 6) und stellen Sie ggf. den Timer (4) wieder auf Null, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen;
14. Entfernen Sie den Deckel (1) und entnehmen Sie das gefrorene Dessert mit dem mitgelieferten Spezialspatel.

15. REINIGUNG

GEFAHR! Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker des Gerätes.

1. Der Rührhaken (3) und die Sicherungsmutter (2) sind spülmaschinenfest.
2. Für den Deckel (1) empfehlen wir ein kurzes Waschprogramm bei niedriger Temperatur
3. Gießen Sie 1/4 bis 1/2 Tasse heißes Wasser in die leere Schüssel und warten Sie ein paar Minuten. Wischen Sie die Schüssel mit einem feuchten Schwamm ab und wiederholen Sie den Vorgang, bis sie sauber ist. Zum Schluss mit einem sauberen Handtuch abtrocknen

9. WARTUNG

Abgesehen von der im vorherigen Abschnitt beschriebenen Reinigung benötigen der CUBE 750 und der CUBE 1.5 keine besondere Wartung. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte Support und/oder Kontakt auf dieser Website, wenn Sie Reparaturen oder Service benötigen: www.cubeitaly.com.

10. ENTSORGUNG

Das Gerät ist auf eine hohe Lebensdauer ausgelegt. Sollte es jedoch einmal irreparabel kaputt sein, entsorgen Sie es bitte sachgemäß. Das Gerät ist aus nicht biologisch abbaubaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät über den zuständige örtlichen Wertstoffhof für Elektrogeräte.

IMPORTANT INFORMATION



Im Rahmen der aktuellen Gesetzgebung zur Entsorgung von Elektrogeräten, unter Bezugnahme auf die Richtlinien 2005/95/CEE, 2005/96/CEE und 2003/108/CEE zur "Reduzierung von gefährlichen Stoffen in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen", beachten Sie bitte Folgendes:

- Das Symbol der Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt bei der Entsorgung getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss;
- Der Entsorger muss daher das Produkt von anderen Abfällen trennen, damit es gesammelt und recycelt werden kann;
- Damit sollen mögliche negative Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt vermieden und das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht, gefördert werden;
- Die unsachgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer wird gemäß den örtlichen Gesetzen zur Abfallentsorgung mit einer Strafe belegt.

11. EINIGE REZEPTE

! Wichtiger Hinweis: Die folgenden Rezepte wurden für den CUBE 750 angepasst. Verdoppeln Sie die Menge für den CUBE 1500

Vanille-Gelato (Sahnebasis)

Zutaten: 125 g Zucker | 150 ml Sahne | 450 ml Vollmilch | 4 Eigelb | eine Prise Salz | einen Hauch von Vanilleextrakt (optional)

Vorgehensweise: Eigelb, Zucker und Salz verquirlen, bis die Farbe hellgelb wird und die Eimasse eindickt. Mit der Vollmilch, der Sahne und dem Vanilleextrakt vermischen und die Mischung langsam erhitzen, ohne sie zu kochen (80°C). In den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist. In den CUBE umfüllen und nach den Anweisungen des Herstellers frieren.

Fior di Latte Gelato

Zutaten: 150 g Zucker | 300 ml Sahne | 300 ml Vollmilch | eine Prise Salz | ein Hauch Vanilleextrakt (optional)

Vorgehensweise: Alle Zutaten vermischen und die Mischung langsam erhitzen, ohne zu kochen (80°C). In den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist. In den CUBE umfüllen und nach den Anweisungen des Herstellers frieren.

Ausgehend von den obigen Grundrezepten können Sie ein Eis kreieren:

Schokoladen-Eis Fügen Sie Ihrem Grundrezept 100 g dunkle Schokolade und 2 Esslöffel Kakaopulver hinzu. Kaffee-Eis Geben Sie 2 starke Espressi zu Ihrem Grundrezept.

Haselnuss-Eis: Fügen Sie 60 g fein gemahlene Haselnüsse zu Ihrem Grundrezept hinzu (kann durch Mandeln oder Pistazien ersetzt werden).

Fruit Gelato

Zutaten: 300g reife Früchte | 200g Zucker | 200ml Wasser | Zitronensaft

Vorgehensweise: Dieses Rezept kann mit Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Melone, Himbeeren, Ananas und frischem Obst der Saison zubereitet werden. Zucker und Wasser mischen und zum Kochen bringen. Die pürierten Früchte einrühren. In den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist. In den CUBE umfüllen und nach den Anweisungen des Herstellers frieren.



Declaration of CE Conformity
Directive 2006/42/CEE (Attachment II Part A)

Manufacturer: Cube Srl

Address: Via Mezzadra, 10

City: 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy

Declares: that this is an ice cream machine

Models: CUBE 750 | CUBE 1.5

Year of manufacture and serial number: refer to the serial number plate on the machine (XX.nnnn).

XX = the last two digits of the year (ex. 12 per 2012)

nnnn = the serial number starting with 0001

the machine has been manufactured according to the European Directive 2006/422 CEE,

is in compliance to the subsequent amendments;

and with the following Directives:

- Directive 2006/95/EC on low voltage;
- Directive 2004/108/EC on electromagnetic compatibility.

The Manufacturer furthermore declares that the following standards have been applied:

UNI EN 12100:2009 - Machinery safety - Design principles

UNI EN 14121:2009 - Machinery safety - Risk assessment

UNI EN 13570:2010 - Food processing machinery - Mixers and mixing machines - Safety and hygiene requirements

UNI EN 1672 - 2:2009 - Food processing machinery - Basic concepts - Hygiene requirements

Place of issue: Montebello della Battaglia

Date of issue:

Amministratore
Enrico Mancin

Technical documentation pertaining to product use is available by the Manufacturer.

The contact person and author of the technical booklet is Mr. Enrico Mancin.

At the following address: Via Mezzadra, 10 | 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy

