

## Gebrauchsanleitung der Maschine (B-Cream)

---

### Inbetriebnahme

Platzieren Sie die Maschine an einem waagrechten Standort mit mind. 15 cm Abstand von allen Seiten. Dann verfahren Sie gemäss Video: <https://www.youtube.com/watch?v=S2BUgSCBt9k>

**ACHTUNG:** Die Verpackung der Maschine nicht entsorgen, diese wird für den Rücktransport gebraucht!

### Montage/Demontage

Verfahren Sie gemäss Video: [https://www.youtube.com/watch?v=Tg\\_Za3Lg9tQ](https://www.youtube.com/watch?v=Tg_Za3Lg9tQ)

### Kurzanleitung, Tipps & Tricks

---



1. Öffnen Sie den Deckel. Füllen Sie zirka **3 bis 4 Liter Emmi Glace Frischmix** in die gereinigte Maschine (bis höchstens zur Maximum-Markierung des Behälters) und setzen Sie den Deckel wieder auf.



2. Schalten Sie die Maschine ein (der Hauptschalter befindet sich unten links).



3. Drücken Sie die On-Taste zirka 3 Sekunden, bis die Maschine zu drehen beginnt.



4. Drücken Sie auf den Frozen-Modus.



5. Die Konsistenz ist ab Werk auf Stufe 8 eingestellt, damit das Endprodukt die gewünschte Qualität erreicht. Um einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten, verstellen Sie diese bitte nicht.

*Nach ca. 1 Stunde Laufzeit ist der Glace Frischmix servierbereit.*



6. Wenn Sie Feierabend haben, können Sie auf Nachtmodus umschalten um Strom zu sparen. Die Maschine kühlt dann automatisch auf 2° C.



7. Am nächsten Tag nach dem Nachtmodus, wieder mit dem **Emmi Glace Frischmix** befüllen und anschliessend auf Frozen-Modus drücken.

*Nach ca. 1 Stunde Laufzeit ist der Glace Frischmix servierbereit.*



## Grundreinigung

Die Grundreinigung ist spätestens **nach 4 Tagen** erforderlich. Verfahren Sie gemäss Video: <https://www.youtube.com/watch?v=KCbbfv6qtdo> oder gemäss detaillierter Reinigungsanleitung, den Unterlagen beigelegt.