135.002

V2/0512

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Baugruppenübersicht 7
4.2 Technische Angaben 8

5. Installation und Bedienung **8**
5.1 Sicherheitshinweise 8-9
5.2 Aufstellen und Anschließen 9
5.3 Bedienung 10-14

6. Reinigung und Wartung **14**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 14
6.2 Reinigung 15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

7. Entsorgung **16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist <u>nicht</u> für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Die Eismaschine ist **<u>nur</u>** zum **Zubereiten** von **Eiscreme, Sorbets und „Frozen Joghurt“** bestimmt.

! ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

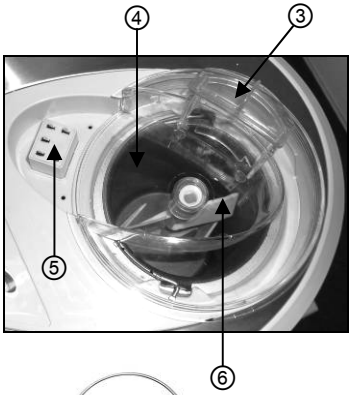
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

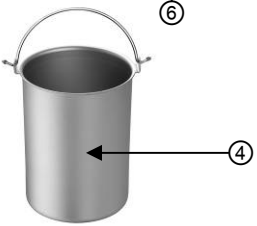
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

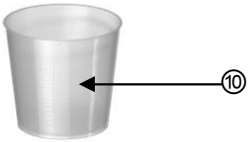
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht







① Motoreinheit

② Transparenter Deckel

③ Abdeckung Einfüllöffnung

④ Herausnehmbarer Eiscremebehälter

⑤ Motorsteckverbindung

⑥ Rührwerk

⑦ Bedienblende

⑧ Lüftungsöffnungen

⑨ Gehäuse

⑩ Messbecher

⑪ Eisportionierer

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Eismaschine
Best.-Nr.:	**135.002**
Ausführung:	Gehäuse:Kunststoff mit Edelstahlmantel; Eiscrembehälter: Aluminium
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 150 W
Elektrische Schutzklasse:	1
Kältemittel:	R134a
Gefrierbereich:	bis ca. -35°C
Eis-Produktionszyklus:	ca. 30 – 60 Min.
Abmessungen:	B 295 x T 395 x H 315 mm
Inhalt Eiscremebehälter:	ca. 1,4 Liter
Gewicht:	10,6 kg
Zubehör:	1 x Messbecher (Inhalt 200 ml); 1 x Eisportionierer

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der kippsicher ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 cm Abstand zwischen der Rückseite sowie den Seiten des Gerätes und der Wand eingehalten wird, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze des Gerätes.
- Warten Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung eine Stunde, damit sich das Kältemittel gesetzt hat.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen (transparenten Deckel, Abdeckung Einfüllöffnung, Eiscremebehälter, Rührwerk, Messbecher, Eisportionierer), mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät von der Steckdose getrennt ist.
- Bereiten Sie alle Zutaten für die Eiscremezubereitung vor. Füllen Sie die Zutaten in den herausnehmbaren Eiscremebehälter ein.

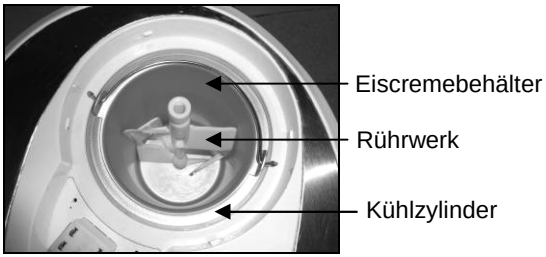
ACHTUNG!

Niemals den Eiscremebehälter mehr als zur Hälfte füllen!
Während der letzten Minuten der Eiszubereitung erhöht sich das Volumen der Eiscreme und füllt den Eiscremebehälter.

HINWEIS!

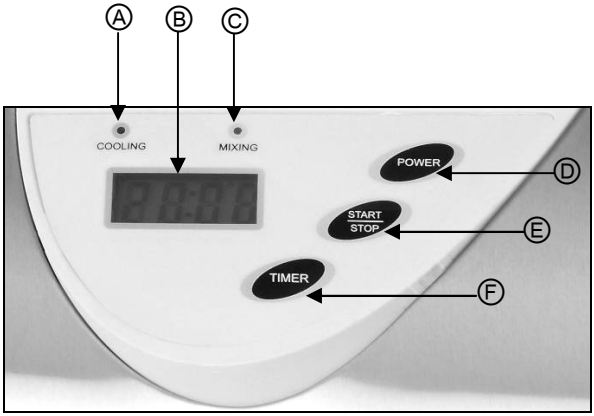
Füllen Sie am besten gekühlte Zutaten in den Eiscremebehälter ein, verwenden Sie niemals heiße Zutaten!

- Setzen Sie den Eiscreme-behälter in den Kühlzylinder.
- Platzieren Sie das Rührwerk in der Mitte des Eiscremebehälters.



- Befestigen Sie den transparenten Deckel so auf dem Gehäuse, dass der Deckel fest in den vorgesehenen Vorrichtungen sitzt (siehe Abb. rechts).
- Bringen Sie jetzt die Motoreinheit so an, dass die Motorachse mit dem Rührwerk und der Stecker mit der Steckverbindung im Gehäuse verbunden sind.
- Schließen Sie die Einfüllöffnung des Deckels mit der dafür vorgesehenen Abdeckung.

Bedienblende



Ⓐ Kontrolllampe Kühlung (rot)

Ⓑ Digitalanzeige

Ⓒ Kontrolllampe Mixvorgang (grün)

Ⓓ **POWER** (Einschalttaste)

Ⓔ **START/STOPP** Taste

Ⓕ **TIMER** (Zeiteinstelltaste)

Eiscremezubereitung

- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit der **POWER**-Taste auf der Bedienblende ein. Im Display erscheint die voreingestellte Zeit **„60:00“** und beide Kontrolllampen leuchten auf.
- Durch wiederholtes Drücken der **TIMER** Taste auf der Bedienblende können Sie die Zeiteinstellung auf 50, 40, 30, 20, 10 ändern.
- Nach der Zeiteinstellung drücken Sie die **START/STOPP** Taste, um die Eiscremezubereitung zu starten.
- In der Digitalanzeige werden im Wechsel die verbleibende Zeit und die Temperatur im Eiscremebehälter angezeigt.
- Während der Eiscremezubereitung können Sie je nach Geschmack z. B. Früchte, Schokoladenchips, Rosinen, Nüsse, Mandeln etc. über die Einfüllöffnung im Deckel zufügen.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät stoppt den Zubereitungsprozess. Die Eiszubereitung ist abgeschlossen.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten keine weiteren Einstellungen erfolgen, schaltet das Gerät automatisch in den Kühlmodus und der Kompressor kühlt weitere 10 Minuten. Das Rührwerk ist nicht im Betrieb. Der Kühlungsprozess setzt sich in Intervallen von 10 Minuten fort und nach 60 Minuten schaltet das Gerät komplett ab.
- Sollte das Rührwerk vor dem Ablauf der eingestellten Zeit stoppen, schalten Sie das Gerät manuell über die **START/STOPP** Taste ab. Die Eiszubereitung ist dann abgeschlossen.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!) und nehmen Sie den Motor und den Deckel vom Gerät ab. Achten Sie auf die Markierung des Deckels.
- Nehmen Sie anschließend das Rührwerk aus dem Eiscremebehälter heraus.

Eiscreme entnehmen und servieren

- Nehmen Sie den Eiscremebehälter aus dem Kühlzylinder heraus und geben Sie die Eiscreme in einen geeigneten Behälter oder Eiscremebecher.

ACHTUNG!
Verwenden Sie ausschließlich einen Plastik- oder Holzlöffel zur Entnahme der Eiscreme, um Schäden am Eiscremebehälter zu vermeiden!

- Vor dem Servieren bearbeiten Sie die Eiscreme für einige Minuten nach, bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.
- Nachdem die Eiscreme aus dem Eiscremebehälter entfernt wurde, und der Eiscremebehälter die Raumtemperatur erreicht hat, kann dieser mit warmem Wasser und einem weichen Tuch gereinigt werden.
- Sie können die gefrorene Eiscreme in einem geeigneten Behälter verschlossen für eine bestimmte Zeit aufbewahren, aber bei längerem Aufbewahren verliert die Eiscreme an Geschmack und Qualität. Nach ca. ein bis zwei Wochen verfällt die Struktur der Eiscreme und die Frische geht verloren.
- Lagern Sie die Eiscreme bei einer Mindesttemperatur von -12℃. Kennzeichnen Sie das Datum der Herstellung und schreiben Sie die Bezeichnung der Sorte auf den Behälter.

ACHTUNG!
Eiscreme ist anfällig für Bakterien.
Die Eismaschine sowie die Aufbewahrungsbehälter müssen einwandfrei sauber und trocken gehalten werden. Niemals aufgetaute oder halbgefrorene Eiscreme wieder einfrieren!

- Entnehmen Sie die Eiscreme aus dem Gefrierschrank ca. 20 Minuten vor dem Servieren und stellen Sie den Behälter für 10 Minuten in den Kühlschrank.
  Die Eiscreme kann auch für 10 bis 15 Minuten bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, um die richtige Temperatur zum Verzehr zu erreichen.

Einstellungen während des Betriebes

- Sie können den Zubereitungsprozess abbrechen, indem Sie die **START/STOPP** Taste für 3 Sekunden drücken oder die **POWER** Taste drücken. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, muss die Betriebszeit neu eingestellt werden, indem die **TIMER** Taste wiederholt gedrückt wird.
- Wenn Sie die Betriebszeit **während des Betriebes** ändern möchten, drücken Sie die **TIMER** Taste, die Einstellung erfolgt dann in 5-Minuten-Intervallen (bis 60 Minuten), wobei diese nur erhöht und nicht reduziert werden kann. Die eingestellte Zeit erscheint in der Digitalanzeige.

Betriebszeit verlängern

- Sollten Sie nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit die Eiscremezubereitung verlängern wollen (z. B. die Konsistenz der Eiscreme ist nicht zufriedenstellend), können Sie über die Taste **TIMER** erneut die Betriebszeit (10/20/30/40/50/60 Minuten) einstellen, danach die **START/STOPP** Taste drücken.
- Die Kühlung wird nach 3 Minuten fortgesetzt.
- Der Zubereitungsprozess beginnt dann erneut mit der von Ihnen eingestellten Betriebszeit.
- Nach Ablauf der zuletzt gewählten Betriebszeit stoppt das Gerät und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet in den Kühlmodus und hält die Eiscreme 10 Minuten kalt. Der Kühlungsprozess setzt sich in Intervallen von 10 Minuten (bis 60 Minuten) fort. Nach Ablauf der 60 Minuten schaltet das Gerät komplett ab.

Tipps für die Eiscremezubereitung

- Kühlen Sie immer die Zutaten vor der Zubereitung von Eiscreme.
- Kühlen Sie die Zutaten **nicht** im Gefrierfach vor, da gefrorene Zutaten das Rührwerk blockieren können.
- Die meisten Rezepte bestehen aus Sahne, Milch, Eiern und Zucker. Für bessere Ergebnisse bei der Eiscremezubereitung empfehlen wir, die Eier und Zucker mit einem elektrischen Mixer vorher zu schlagen, um das Volumen der Eiscrememenge zu vergrößern.
- Der Geschmack und die Konsistenz der Eiscreme hängt sehr stark von den Zutaten, die Sie gewählt haben, ab: je mehr Fettgehalt, desto fester die Eiscreme.
  Eine schwere Creme enthält Minimum 36% Fett, leichte Creme 10-18% Fett.
- Halten Sie immer dieselbe Menge der Flüssigkeit ein, z. B.: die leichteste Eiscreme kann erzeugt werden bei Verwendung von mehr Milch als Sahne, oder nur Milch.

- Sie können natürlich auch fettarme Milch verwenden, aber die Konsistenz der Eiscreme wird unterschiedlich sein.
- Der Geschmack der Sorbets hängt sehr von der Reife und Süße der Früchte und dem Saft ab. Kosten Sie die Früchte, bevor Sie diese im Rezept verwenden. Sind die Früchte oder Fruchtsaft zu sauer, geben Sie Zucker bei, wenn sie sehr reif sind, geben Sie weniger Zucker bei oder gar keinen. Beachten Sie, dass Kälte die Süße reduziert.
- Um während der Zubereitung die Eiscreme zu süßen, geben Sie den Zucker oder Süßstoff nicht direkt in den Eiscremebehälter (er löst sich nicht auf). Stattdessen lösen Sie den Zucker in ein bisschen Wasser oder fettarmer Milch und gießen Sie den erhaltenen Sirup (gekühlt) in den Eiscremebehälter.
- Bei Verwendung von Obst oder Früchten im Rezept müssen diese davor immer gewaschen und getrocknet werden, Hülsenfrüchte müssen immer geschält und entkernt werden. Machen Sie aus diesen Zutaten eine getrennte Mischung mit dem Mixer, bevor Sie diese zu der Eiscreme zufügen.
- Bei Verwendung von Eiern vergewissern Sie sich, dass diese frisch sind.
- Viele Rezepte verweisen auf das Kochen, bereiten Sie diese Zutaten einen Tag zuvor, um sicher zu gehen, dass diese kalt sind.

Rezeptvorschläge

Erdbeer-Eiscreme

200 g süße Sahne
100 g Milch
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Erdbeeren

Schokoladen-Eiscreme

200 g süße Sahne
100 g Milch
150 g Zucker
100 g Schokolade
2 Eigelbe

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Reinigen Sie alle Geräteteile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen (transparenten Deckel, Abdeckung Einfüllöffnung, Eiscremebehälter, Rührwerk, Messbecher, Eisportionierer), gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Rückstände von Reinigungsmittel vollständig zu entfernen. Trocknen Sie anschließend die gereinigten Teile ab oder lassen diese an der Luft trocknen.
- o Nach dem Trocknen alle Geräteteile wieder am Gerät anbringen.
- o Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes und den abnehmbaren Motor mit einem weichen feuchten Tuch.

ACHTUNG!

Reinigen Sie das Gehäuse und den Motor niemals unter fließendem Wasser!

- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)