



135017

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheit..... 2**
 - 1.1 Sicherheitshinweise..... 2
 - 1.2 Symbolerklärung 5
 - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 6
- 2. Allgemeines 7**
 - 2.1 Haftung und Gewährleistung 7
 - 2.2 Urheberschutz 7
 - 2.3 Konformitätserklärung 7
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 8**
 - 3.1 Transportinspektion 8
 - 3.2 Verpackung 8
 - 3.3 Lagerung 8
- 4. Technische Daten..... 9**
 - 4.1 Baugruppenübersicht 9
 - 4.2 Technische Angaben..... 11
- 5. Installation und Bedienung 11**
 - 5.1 Installation 11
 - 5.2 Bedienung 13
- 6. Reinigung..... 17**
- 7. Entsorgung 18**

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)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

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.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann 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 **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

Erstickungsgefahr!

- 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!**
- 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 Personen-schäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- 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.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.

- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; halten Sie es nicht unter fließendes Wasser und reinigen Sie keine Teile des Gerätes in der Geschirrspülmaschine.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Fassen Sie während des Betriebes des Gerätes niemals mit Händen oder Küchenutensilien in den Eisbehälter. Das Berühren des Rührwerks kann zu Verletzungen der Hände und Finger führen oder Beschädigungen des Gerätes verursachen.
- Entfernen Sie niemals das Rührwerk während des Betriebes.

1.2 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Betriebsküchen in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Die Eismaschine ist nur zum Zubereiten von Eiscreme, Sorbets und „Frozen Joghurt“ bestimmt.



VORSICHT!

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.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberrecht

Die Gebrauchsanleitung 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.

2.3 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.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

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.

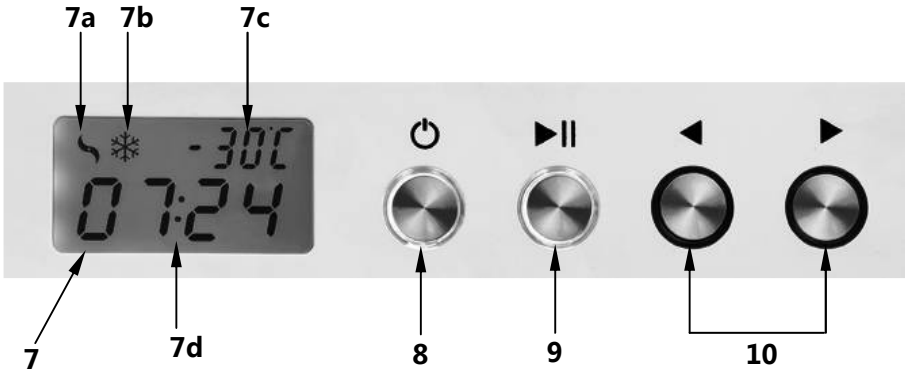
4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- 1** Rührwerk
- 2** Bedienblende
- 3** Gehäuse
- 4** Belüftungsöffnungen
- 5** Transparenter Deckel
- 6** Eisbehälter, herausnehmbar

Bedienblende, Tastenfunktionen



7 Digitalanzeige

Während des Betriebes erscheinen in der Digitalanzeige folgende Anzeigen:

7a - Motorbetrieb / Eis-Produktion

7b - Kühlung

7c - Temperatur am Kühlzylinderboden

7d - verbleibende Betriebszeit während der Eiscreme-Produktion

8 EIN-/AUS Taste

Durch Drücken dieser Taste gelangen Sie in den Einstellmodus

9 START/PAUSE Taste

Nach Einstellen der Betriebszeit drücken Sie diese Taste, um die Eiscreme-Produktion zu starten

Drücken Sie bei Bedarf diese Taste während des Betriebes, um das Rührwerk zu stoppen.

10 Zeit-Einstelltasten:

◀ - Reduzierung der Betriebszeit

▶ - Erhöhung der Betriebszeit

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Eismaschine 2L
Art.-Nr.:	135017
Material:	Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff; Eisbehälter: Edelstahl
Anschlusswert:	0,18 kW / 220-240 V 50 Hz
Minimale erreichbare Temperatur:	ca. -32 °C
Kühlmittel:	R600a
Eiscreme-Produktion:	1,2 Liter Eiscreme in ca. 30 - 60 Minuten
Inhalt Eisbehälter:	2 Liter
Abmessungen Gerät:	B 270 x T 315 x H 365 mm
Gewicht:	12,85 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



VORSICHT!

- Entfernen Sie **niemals** das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie sicher, dass ein Mindestabstand von 10 cm zwischen der Rückseite und der Wand sowie an den Seiten des Gerätes eingehalten wird, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Verdecken Sie niemals die Belüftungsöffnungen des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit es bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

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

- Lassen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung das Gerät eine Stunde aufrecht stehen, damit sich das Kühlmittel setzt.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

5.2 Bedienung

Gerät vorbereiten



WARNUNG!

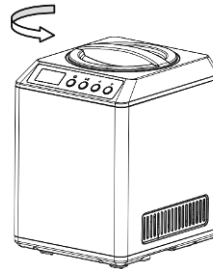
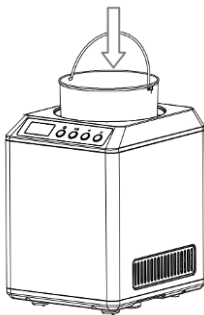
Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

- Reinigen Sie die das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.

Eiscremezubereitung

Schritt 1

- Bereiten Sie nach dem ausgewählten Rezept die Zutaten für die Eiscremezubereitung vor.



Schritt 2

- Setzen Sie den Eisbehälter in den Kühlzylinder.
- Platzieren Sie das Rührwerk in der Mitte des Eisbehälters.
- Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Eisbehälter. Verwenden Sie am besten gekühlte und niemals heiße Zutaten!

Hinweis: Um einen Überlauf des Eisbehälters während des Betriebes zu vermeiden, achten Sie darauf, dass er max. zu 60 % des Gesamtvolumens aufgefüllt wird. Während der der Eiscremezubereitung erhöht sich das Volumen der Eiscreme und füllt den Eisbehälter.

Schritt 3

- Legen Sie den transparenten Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie auf die Markierung des Deckels.

Schritt 4

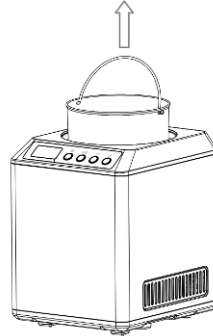
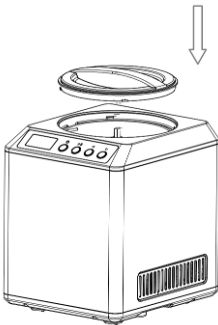
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Einzelsteckdose.
- Drücken Sie die **EIN-/AUS** Taste, um das Gerät einzuschalten. In der Digitalanzeige erscheint „00:00“.

Schritt 5

- Drücken Sie eine der **Zeiteinstell**tasten, und wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die gewünschte Betriebszeit im Bereich von 5 bis 60 Minuten. Beachten Sie die Angaben Ihrer Rezeptvorschläge. Die von Ihnen eingestellte Betriebszeit erscheint in der Digitalanzeige und wird nach starten der Eiscreme-Produktion in 1-Minuten Intervallen heruntergezählt.

Schritt 6

- Drücken Sie die **START/PAUSE** Taste. Die Anzeige „**Motorbetrieb**“ leuchtet in der Digitalanzeige auf und die Eiscreme-Produktion beginnt.



Schritt 7

- Während der Eiscremezubereitung können Sie je nach Geschmack weitere Zutaten hinzuzufügen (z. B. Früchte, Schokoladenchips, Rosinen, Nüsse, Mandeln etc.). Öffnen Sie hierzu den transparenten Deckel, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen.
- Sollte nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit die Konsistenz der Eiscreme nicht zufriedenstellend sein, besteht die Möglichkeit, die Betriebszeit zu verlängern, indem Sie diese über die Zeiteinstell
- Wenn Sie die Eiscreme direkt nach der Zubereitung servieren möchten, schalten Sie das Gerät über die **EIN/AUS** Taste aus und nehmen Sie erst dann den Eisbehälter heraus.

Schritt 8

- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet das Gerät automatisch in den **Keep-Cool-Modus**, um die Eiscreme für eine Stunde gefroren zu halten. Die Anzeige „**Kühlung**“ in der Digitalanzeige leuchtet auf. Nach Ablauf der 60 Minuten Kühlzeit schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Motorschutz

Sollte die Eiscreme zu hart werden, blockiert der Motor das Rührwerk und die Eiscreme-Produktion wird gestoppt. Das Gerät schaltet automatisch ab, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

Eiscreme entnehmen und servieren

- Öffnen Sie den Deckel der Eismaschine und nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Kühlzylinder heraus. Geben Sie die Eiscreme in einen geeigneten Aufbewahrungsbehälter oder Eiscremebecher.



VORSICHT!

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

- Nachdem die Eiscreme aus dem Eisbehälter entfernt wurde, und der Eisbehälter 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 im Tiefkühlfach 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 °C. Kennzeichnen Sie das Datum der Herstellung und schreiben Sie die Bezeichnung der Sorte auf den Behälter.



VORSICHT!

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.

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 Eisbehälter (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 Eisbehälter.
- 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



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät über die EIN-/AUS Taste ausschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).

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

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Gerät reinigen

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör regelmäßig.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen (transparenten Deckel, Eisbehälter, Rührwerk) gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Rückstände vom Reinigungsmittel vollständig zu entfernen. Trocknen Sie anschließend die gereinigten Teile ab oder lassen diese an der Luft trocknen.
- Nach dem Trocknen alle Geräteteile wieder am Gerät anbringen.
- Nachdem das Gerät die Raumtemperatur erreicht hat, reinigen Sie das Gehäuse und den Kühlzylinder mit einem weichen feuchten Tuch.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** scheuernde und ätzende Reiniger, welche das Gerät und die Zubehörteile beschädigen können.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

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.



VORSICHT!



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)