

1500



135028

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-10-09

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige 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	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	10
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Bedienung	13
6	Reinigung	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	24
6.2	Reinigung	24
7	Mögliche Funktionsstörungen	25
8	Entsorgung	26



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr!

- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere feuergefährliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe von diesem oder anderen Geräten. Die Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Sprühdosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät. Behälter mit brennbaren Gasen und Flüssigkeiten können bei niedrigen Temperaturen auslaufen und sich durch Funkenbildung elektrischer Geräte entzünden. Explosionsgefahr!
- Wenn Kältemittel austritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie alle Zündquellen in der Nähe, lüften Sie den Raum und wenden Sie sich an den Kundendienst. Vermeiden Sie den Kontakt von Kältemittel mit den Augen, es kann ernsthafte Augenverletzungen verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät und Geräteteile nie mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten. Die daraus entstehenden Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.
- Beschleunigen Sie den Abtauvorgang nicht mit mechanischen Vorrichtungen oder Heizquellen (Kerzen oder Heizungen) oder auf andere Weise. Der aufkommende Dampf kann einen Kurzschluss verursachen und zu hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.
- Halten Sie alle Lüftungsöffnungen des Gerätes während des Betriebes frei.
- Beschädigen Sie niemals den Kühlkreislauf des Gerätes.

Bedienpersonal

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts 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 dem Anschlusskabel fernzuhalten.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

- Schalten Sie das Gerät nicht zu häufig mit der Ein-/Aus-Taste ein, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Achten Sie auf einen Intervall von mindestens 5 Minuten.
- Führen Sie keine Metallbleche oder elektrische Gegenstände in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie die Motor-Abdeckung-Rührwerk-Komponente nicht eingesetzt haben.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten von Eiscreme, Frozen Joghurt, Sorbets, halbgefrorene Desserts.

Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet!

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

DE

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 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Eismaschine 1500
Art.-Nr.:	135028
Material:	Kunststoff
Ausführung Eisbehälter:	Edelstahl, herausnehmbar
Inhalt Eisbehälter in Liter:	1,5
Eisproduktionszyklus in Minuten:	30 - 60
Kühlung:	Kompressor
Kältemittel / Menge in kg:	R600a 0,023
Gefrierbereich von - bis, in °C:	-10 - -25
Anschlusswert:	0,12 kW 220-240 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	380 x 270 x 245
Gewicht in kg:	8,7

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: weiß
- Ausgelegt für: Speiseeis | Frozen Joghurt | Sorbets | halbgefrorene Desserts
- Steuerung: elektronisch
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Inklusive: 1 Eisportionierer | 1 Messbecher

4.2 Baugruppenübersicht



DE

1. Gehäuse
3. Bedientasten
5. Motor
7. Rührwerk
9. Kühlzylinder
11. Eisportionierer

2. Digital-Anzeige
4. Belüftungsöffnungen
6. Transparente Abdeckung
8. Eisbehälter
10. Messbecher

Abb. 1

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Eisbehälter 1500

Material: Edelstahl

Inhalt: 1,5 Liter

Maße: B 155 x T 138 x H 140 mm

Gewicht: 0,34 kg

Art.-Nr. 135029

4.3 Funktion des Gerätes

Die Eismaschine mit ihrem Fassungsvermögen von 1,5 Liter ist für die individuelle Zubereitung von frischen Eisvariationen wie Speiseeis, Frozen Joghurt, Sorbets und halbgefrorene Desserts konzipiert. Dank einfacher Bedienung über die Tasten der Bedienblende gelangen die Einstellungen der verschiedenen Funktionen und der Betriebszeit, welche in der Digital-Anzeige erscheint.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Plätzen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte max. 70 % betragen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Plätzen mit direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizung, Heizgeräte, usw.) auf. Wärmequellen können den Energieverbrauch negativ beeinflussen, sowie zu Funktionseinschränkungen führen.
- Um Störungen des Kompressors zu vermeiden, kippen Sie das Gerät nicht mehr als 45°, wenn Sie es aufstellen oder transportieren.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass genügend Luft frei zirkulieren kann. Verdecken und blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein.

DE

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Bedienung

Hinweise und Tipps für die Eiscremezubereitung

- 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 hängen 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.
- 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.

Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör anschließend gründlich ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf.

Zutaten vorbereiten

1. Bereiten Sie alle Zutaten für die Eiscremezubereitung nach Ihrem individuellen Rezept oder dem Rezeptvorschlag in dieser Bedienungsanleitung vor. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „**Hinweise und Tipps für die Eiscremezubereitung**“.

HINWEIS!

Geben Sie niemals warme oder heiße Zutaten in den Eiscremebehälter, kühlen Sie die Zutaten immer vor.

Die optimale Temperatur der Zutaten liegt bei ca. 20 (± 3) °C.

Stellen Sie die Zutaten nicht in den Gefrierschrank zum Vorgefrieren, da sonst das Rührwerk während der Eiscremezubereitung blockiert.

Rezeptvorschlag Schokoladen-Eiscreme

Zutaten:

500 ml Sahne

250 ml Vollmilch

100 g Zucker

100 g geschmolzene Schokolade

4 Eigelbe

Geben Sie die Eigelbe in eine Schüssel, fügen Sie den Zucker unter Rühren nach und nach hinzu. Verrühren Sie die Zutaten bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.

Fügen Sie die Sahne und die Milch nach und nach unter Rühren hinzu, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Rühren Sie die geschmolzene Schokolade unter die Mischung.

Das Rezept kann vielseitig durch Zugabe von gewünschten Zutaten nach Ihrem persönlichen Geschmack ergänzt und verfeinert werden.

Anzeigen / Bedientasten

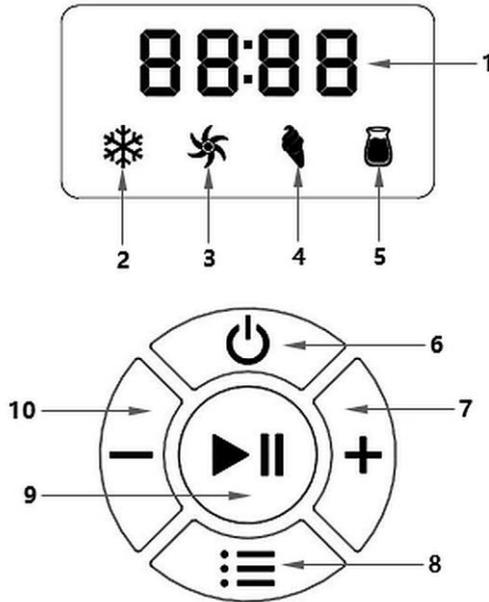


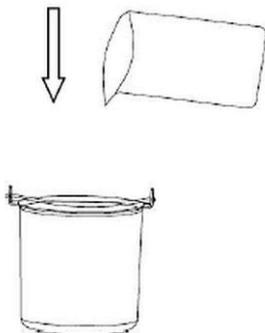
Abb. 2

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Anzeige Betriebszeit | 2. Anzeige Kühlbetrieb |
| 3. Anzeige Rührbetrieb | 4. Anzeige Eiscreme |
| 5. Anzeige Frozen Joghurt | 6. Ein-/Aus-Taste |
| 7. Taste Verlängerung Betriebszeit | 8. Funktionswahl-taste |
| 9. Taste START/PAUSE | 10. Taste Reduzierung Betriebszeit |

Schritte zur Herstellung von Eiscreme

1. Führen Sie die nachfolgenden Schritte durch, um die gewünschte Eiscreme zuzubereiten.

Schritt 1



2. Geben Sie die gut vorbereiteten Rezeptzutaten in den herausnehmbaren Eisbehälter.
3. Verrühren Sie die Zutaten im Eisbehälter.

Abb. 3

DE

Schritt 2

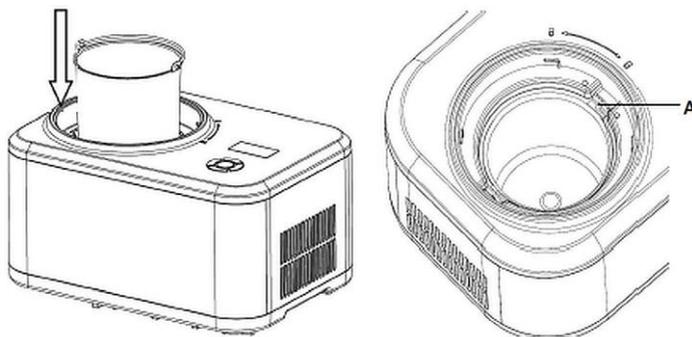


Abb. 4

4. Setzen Sie dann den Eisbehälter in den Kühlzylinder ein.
5. Beachten Sie, dass die Befestigungen des Henkels vom Eisbehälter mit den dafür vorgesehenen Rillen (A) am oberen Rand des Kühlzylinders ausgerichtet sind.

Schritt 3

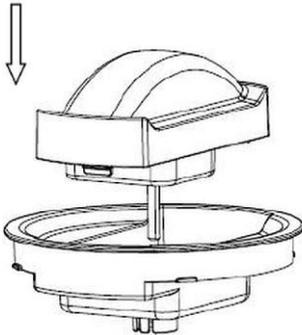


Abb. 5

Schritt 4

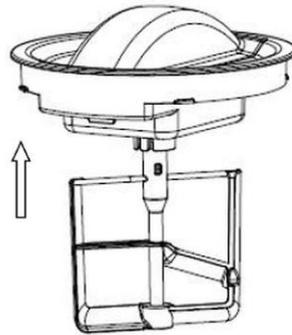


Abb. 6

6. Installieren Sie die transparente Abdeckung und den Motor.

7. Montieren Sie das Rührwerk an der Abdeckung mit Motor.

Schritt 5

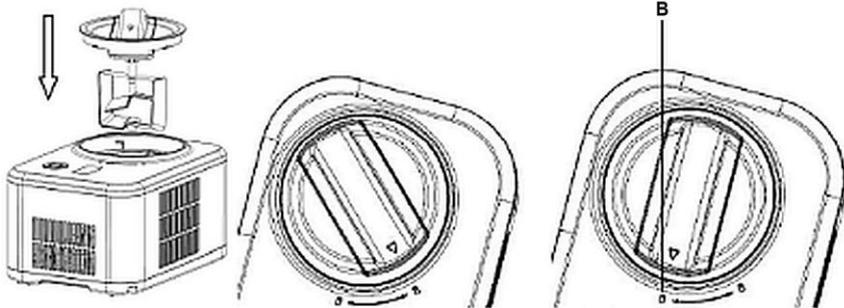


Abb. 7

8. Setzen Sie die in Schritten 3, 4 installierten Komponente in die Eismaschine ein.
9. Stellen Sie sicher, dass diese korrekt im Eisbehälter eingesteckt sind.
10. Verriegeln Sie die Komponente im Uhrzeigersinn und achten Sie darauf, dass die Dreiecksmarkierung auf den Komponenten auf die "LOCK"-Markierung (B) gedreht wird.

Schritt 6



Abb. 8

11. Schließen Sie das Anschlusskabel an das Gerät an.
12. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Einzelsteckdose.
13. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Funktionstaste  die Funktion der Eiscremezubereitung, bis das entsprechende Symbol  aufleuchtet.
14. Stellen Sie durch Drücken der Tasten  oder  die benötigte Betriebszeit ein.
15. Drücken Sie anschließend die Taste START/PAUSE , um die Eiscremezubereitung zu starten.

Schritt 7

Wenn die Eiscreme fertig ist, ertönt ein akustisches Signal.

Schritt 8

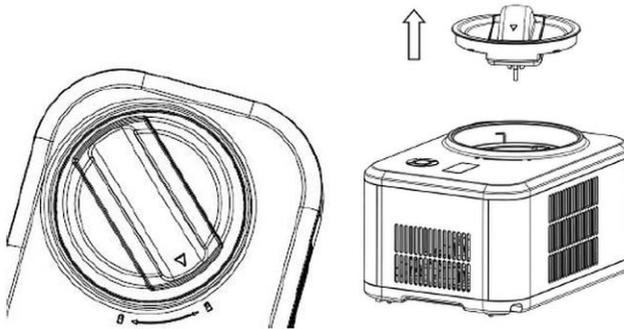


Abb. 9

16. Drehen Sie die transparente Abdeckung mit Motor und Rührwerk gegen den Uhrzeigersinn auf die Entriegelungs-Markierung.

Beim Herausdrehen ist ein leichtes Reibungsgeräusch zu hören, das ist normal.

17. Wenn die Dreieck-Markierung am Motor mit der Entriegelungs-Markierung (UNLOCK) übereinstimmt, nehmen Sie die Motor-Abdeckung-Rührwerk-Komponente heraus.

18. Nehmen Sie dann den Eisbehälter mit der Eiscreme heraus.

19. Servieren Sie die Eiscreme mit dem mitgelieferten Eisportionierer oder stellen Sie diese vorübergehend zur Kühlung in den Kühlschrank.

DE

Verfahren zur Herstellung von Eiscreme

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Eismaschine einzuschalten.
2. Um die Funktion der Eiscremezubereitung auszuwählen, drücken Sie die Funktionswahltaste  so oft, bis das entsprechende Symbol  aufleuchtet. Der Standardproduktionsmodus [Eiscreme] beträgt 60 Minuten.

3. Wenn Sie die Betriebszeit anpassen möchten, drücken Sie die Tasten  oder , bis die gewünschte Betriebszeit in der Digital-Anzeige erscheint.

Die Betriebszeit kann bei einmaligem Drücken der entsprechenden Taste in 1-Minuten-Intervallen erhöht oder reduziert werden.

Für schnelle Änderung der Betriebszeit muss die entsprechende Taste für 2 Sekunden lang gedrückt werden.

4. Nach der Einstellung der Betriebszeit drücken Sie die Taste START/PAUSE , um die Eiscremezubereitung zu starten.

5. Wenn Sie während der Eiscremezubereitung die Taste START/PAUSE  drücken, stoppt die Eismaschine ihren Betrieb.

In der Digital-Anzeige wird die verbleibende Betriebszeit angezeigt.

6. Drücken Sie erneut die Taste START/PAUSE , um den Zubereitungsprozess fortzusetzen.

Das Gerät wird den Betrieb entsprechend der eingestellten Funktion und der verbleibenden Zeit weiter ausführen.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal.

Der Zubereitungsprozess ist abgeschlossen.

Wenn der Zubereitungsprozess abgeschlossen ist und keine weiteren Einstellungen stattfinden, schaltet das Gerät automatisch in den Kühlbetrieb.

7. Nehmen Sie die Abdeckung mit Motor und Rührwerk vom Gerät ab.
8. Entnehmen Sie die benötigte Eiscreme aus den Eisbehälter oder den Eisbehälter aus dem Kühlzylinder heraus.
9. Servieren Sie die Eiscreme mit Hilfe von Eisportionierer oder bewahren Sie die Eiscreme im Kühlschrank auf, damit diese nicht schmilzt.

Funktion Kühlung

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Funktionswahltaste  und wählen Sie die Funktion Kühlung  aus.
3. Stellen Sie nach Auswahl der Funktion die Betriebszeit ein, indem Sie die Taste  oder  einmal kurz drücken, um die Einstellung in 1-Minuten-Intervallen vorzunehmen.
4. Für schnelle Einstellung der Betriebszeit bis 60 Minuten drücken Sie die entsprechende Taste 2 Sekunden lang.

Die eingestellte Betriebszeit erscheint in der Digital-Anzeige.

5. Drücken Sie die Taste START/PAUSE , um die Kühlung zu starten.

Die eingestellte Betriebszeit wird heruntergezählt.

Wenn Sie während des Kühlungsprozesses die Taste START/PAUSE ►|| drücken, schaltet sich das Gerät ab und in der Digital-Anzeige wird die verbleibende Betriebszeit angezeigt.

6. Wenn Sie die START/PAUSE ►|| erneut drücken, wird die Arbeit entsprechend der eingestellten Funktion und der verbleibenden Betriebszeit fortgesetzt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit stoppt das Gerät den Betrieb und es ertönt ein akustisches Signal. Der Zubereitungsprozess ist abgeschlossen.

Funktion Rührbetrieb

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Funktionswahltaste , wählen Sie die Funktion Rührbetrieb  aus.
3. Wenn Sie nach Auswahl der Funktion Rührbetrieb die Betriebszeit einstellen möchten, drücken Sie die Taste  oder  einmal, um die Einstellung in 1-Minuten-Intervallen vorzunehmen.
4. Für schnelle Einstellung der Betriebszeit bis 60 Minuten drücken Sie die entsprechende Taste 2 Sekunden lang.
5. Nach der Einstellung der Betriebszeit drücken Sie die Taste START/PAUSE ►||, um den Rührbetrieb zu starten.

Die eingestellte Betriebszeit wird heruntergezählt und erscheint in der Digital-Anzeige.

6. Wenn Sie während des Rührbetriebes die Taste START/PAUSE ►|| drücken, schaltet sich das Gerät ab und in der Digital-Anzeige wird die verbleibende Betriebszeit angezeigt.
7. Wenn Sie die Taste START/PAUSE ►|| erneut drücken, wird die Arbeit entsprechend der eingestellten Funktion und der verbleibenden Zeit fortgesetzt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit stoppt das Gerät den Rührbetrieb und es ertönt ein akustisches Signal.

Funktion Frozen Joghurt

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie die Funktionswahltaaste , wählen Sie die Funktion Frozen Joghurt  aus.
3. Wenn Sie nach Auswahl dieser Funktion die Betriebszeit einstellen möchten, drücken Sie die Taste **+** oder **-** einmal, um die Einstellung in 1-Minuten-Intervallen einzustellen.
4. Für schnelle Einstellung der Betriebszeit bis zu 24 Stunden drücken Sie die entsprechende Taste 2 Sekunden lang.
5. Nach der Einstellung der Betriebszeit drücken Sie die Taste START/PAUSE , um den Zubereitungsprozess von Frozen Joghurt zu starten.

Die eingestellte Betriebszeit wird heruntergezählt und erscheint in der Digital-Anzeige.

6. Wenn Sie während des Betriebes die Taste START/PAUSE  drücken, schaltet sich das Gerät ab und in der Digital-Anzeige wird die verbleibende Betriebszeit angezeigt.
7. Wenn Sie die Taste START/PAUSE  erneut drücken, wird die Arbeit entsprechend der eingestellten Funktion und der verbleibenden Zeit fortgesetzt.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit stoppt das Gerät den Zubereitungsprozess von Frozen Joghurt und es ertönt ein akustisches Signal.

Der Zubereitungsprozess ist abgeschlossen.

Kühlhaltefunktion (Eiscreme-Isolierfunktion)

Um zu verhindern, wenn Sie während der Eiscremeherstellung nicht am Gerät sind und die Eiscreme nicht rechtzeitig nach der Herstellung gegessen oder gelagert werden kann und die Eiscreme schmilzt, ist das Gerät mit einer Isolierfunktion ausgestattet. Wenn die Eiscremeherstellung abgeschlossen ist und keine Einstellungen am Gerät vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch in das Isolierprogramm. Die Isolierzeit beträgt 1 Stunde. Nach 1 Stunde wird die Eismaschine in den Standby-Modus geschaltet.

Motor-Selbstschutzfunktion

In den Funktionen Rührbetrieb und Eiscremezubereitung wird die Eiscreme mit zunehmender Betriebsdauer immer härter, dadurch kann das Rührwerk blockiert werden. Eine Leiterplatte überwacht den Motor und schaltet ihn automatisch ab, um die Lebensdauer des Rührmotors zu gewährleisten.

Selbstschuttfunktion des Kompressors

Nachdem der Kompressor im Eiscremezubereitungsmodus oder im Kühlmodus angehalten wird oder den Kühlbetrieb anhält, hat der Kompressor eine Schutzzeit von etwa 3 Minuten.

Wenn das Anschlusskabel eingesteckt wird, wird die Eismaschine standardmäßig neu gestartet. Zu diesem Zeitpunkt gibt es keine Verzögerung bei der Auswahl der Eiscremezubereitung oder des reinen Kühlbetriebes.

Gerät ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Aus-Taste aus, wenn Sie es nicht mehr benutzen.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zubereitete Eiscreme lagern

- Sie können die gefrorene Eiscreme in einem geeigneten Behälter verschlossen für eine bestimmte Zeit aufbewahren; bei längerem Aufbewahren verliert die Eiscreme aber 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.

Halten Sie die Eismaschine sowie die Aufbewahrungsbehälter immer in einwandfreiem sauberen und trockenem Zustand. Frieren Sie niemals aufgetaute oder halbgefrorene Eiscreme wieder ein.

- 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.

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
2. Nehmen Sie die transparente Abdeckung mit Motor und Rührwerk vom Gerät ab und bauen Sie sie auseinander.
3. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Kühlzylinder heraus.
4. Füllen Sie die Eiscreme in einen geeigneten Behälter.
5. Reinigen Sie den Eisbehälter gründlich mit warmem Wasser, mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.

ACHTUNG!

Der Eisbehälter kann sich bei Stößen, unvorsichtiger Handhabung verformen und den Betrieb beeinträchtigen.

Seien Sie sehr vorsichtig bei der Reinigung des Eisbehälters.

6. Reinigen Sie die abgenommenen Teile (Abdeckung, Rührwerk), sowie das Zubehör (Eisportionierer, Messbecher) mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
7. Spülen Sie alle gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser nach.
8. Wischen Sie den Motor nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
9. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.
10. Reinigen Sie das Rührwerk und den Eisbehälter regelmäßig nach der Reinigung mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsreiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.

Mögliche Funktionsstörungen

11. Wischen Sie das Gehäuse und das Anschlusskabel mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab.
12. Positionieren Sie die Einzelteile wieder im Gerät:
 - setzen Sie den Eisbehälter wieder den Kühlzylinder ein,
 - bauen Sie das Rührwerk, die transparente Abdeckung und den Motor wieder zusammen,
 - setzen Sie diese Baugruppe in den Eisbehälter ein.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Nach der Eiscreme-zubereitung lässt sich der Eisbehälter schwer herausnehmen	Eisbildung zwischen dem Eisbehälter und Kühlzylinder z. B. durch Wassertropfen	3 bis 8 Minuten warten, dann den Eisbehälter herausnehmen
Rührwerk hebt die transparente Abdeckung, diese lässt sich nicht verschließen	Rührwerk ist nicht korrekt in den Eiscremebehälter eingesetzt worden	Rührwerk erneut einsetzen, auf die korrekte Verbindung zwischen Motoraufnahme und Rührwerk achten
Eisbehälter lässt sich nicht in den Kühlzylinder einsetzen	Eisbehälter verformt	Kundendienst kontaktieren Eisbehälter austauschen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Eiscreme-Produktionszyklus nicht abgeschlossen, das Rührwerk stoppt	Rührwerk blockiert durch ausgehärtete Eiscreme, Schutzvorrichtung stoppt den Motor	Rührwerk herausnehmen, Eisbehälter herausnehmen Eisbehälter erneut in den Kühlzylinder einsetzen, Rührwerk mit Abdeckung und Motor anbringen und die Eiscremezubereitung durch erneute Inbetriebnahme fortsetzen

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Kältemittel

Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Bestimmungen erfolgen.