



135.002

Bedienungsanleitung

Eismaschine

Seite 1 bis 16

D/A/CH

Instruction manual

Ice cream maker

from page 17 to 32

GB/UK

Mode d'emploi

Sorbetière

de page 33 à page 48

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

IJsbereidingsmachine

blz. 97 t/m 112

NL/B

Instrukcja obsługi

Maszynka do lodów

strony od 161 do 176

PL

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	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
 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)

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 Unfallverhütungsvorschriften 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 nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Die Eismaschine ist nur 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

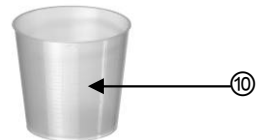
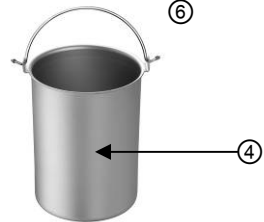
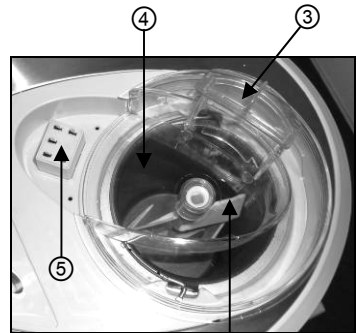
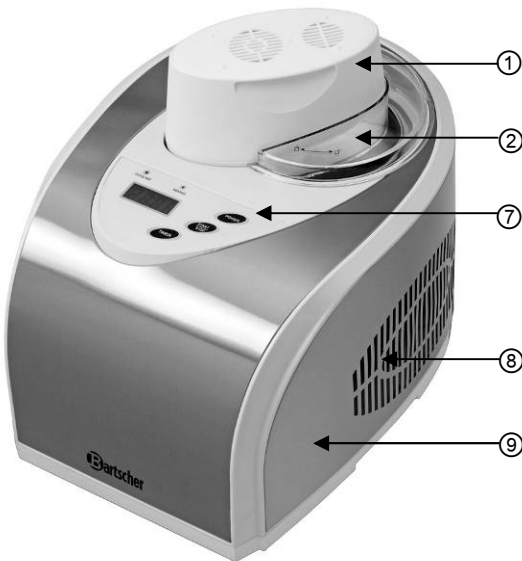
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 kippstabil 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!

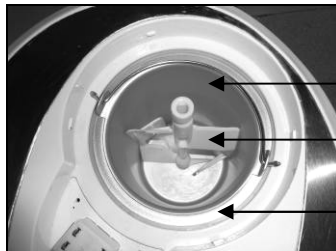
Während der letzten Minuten der Eiszubereitung erhöht sich das Volumen der Eiscreme und füllt den Eiscremebehälter.



HINWEIS!

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

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



Eiscremebehälter

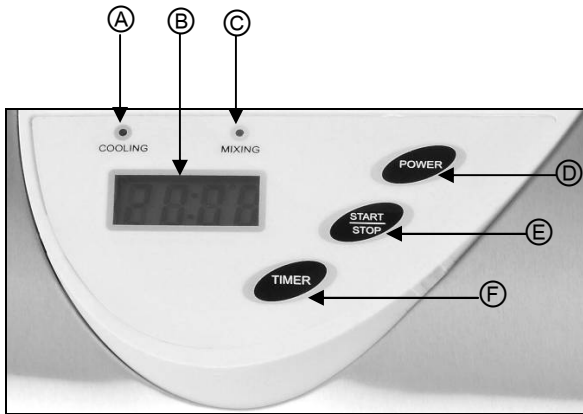
Rührwerk

Kühlzylinder

- 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°C. 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 Eiscremzubereitung 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 Eiscremzubereitung

- 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 Eiscremzubereitung 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

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- 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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- 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.
- Nach dem Trocknen alle Geräteteile wieder am Gerät anbringen.
- 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!

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

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- 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.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- 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)

1. General Information	18
1.1 Information about the instruction manual	18
1.2 Key to symbols	18
1.3 Liability and Warrantees	19
1.4 Copyright protection	19
1.5 Declaration of conformity	19
2. Safety	20
2.1 General information	20
2.2 Safety instructions for use of the device	20-21
2.3 Intended use	21
3. Delivery, packaging and storage	22
3.1 Delivery check	22
3.2 Packaging	22
3.3 Storage	22
4. Technical data	23
4.1 Overview of parts	23
4.2 Technical specification	24
5. Installation and operation	24
5.1 Safety instructions	24-25
5.2 Installation and connection	25
5.3 Operating	26-30
6. Cleaning and maintenance	30
6.1 Safety advice	30
6.2 Cleaning	31
6.3 Safety instructions for maintenance	31
7. Waste disposal	32

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.



NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device is not intended for commercial use.

The ice cream maker is intended only for making ice cream, sorbets and frozen yoghurt.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

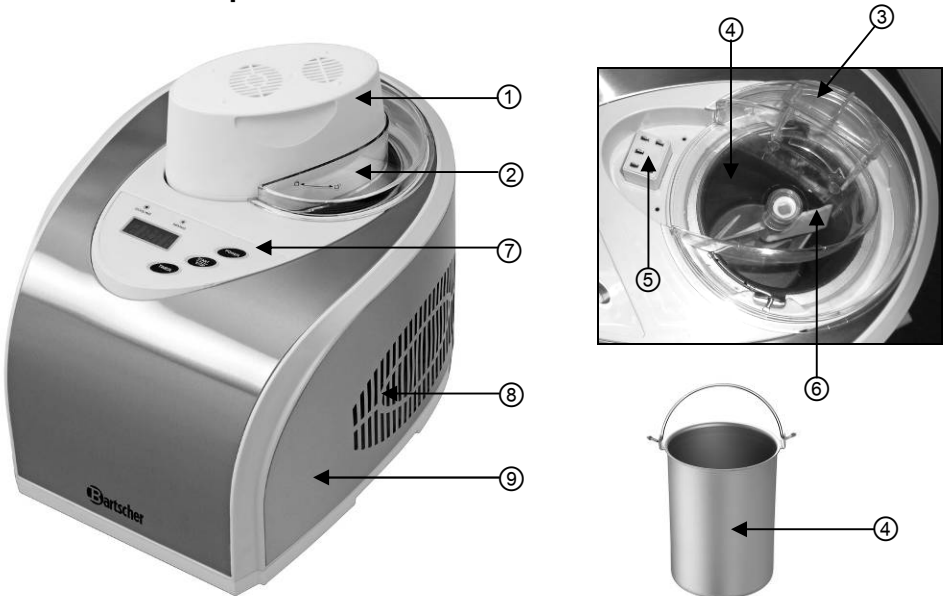
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Overview of parts



- ① Engine
- ② Transparent lid
- ③ Filling port in the lid
- ④ Removable ice cream container
- ⑤ Engine connector
- ⑥ Stirring staff
- ⑦ Control panel
- ⑧ Ventilation slots
- ⑨ Housing
- ⑩ Measuring cup
- ⑪ Ice cream scoop

4.2 Technical specification

Name	Ice cream maker
Article no.:	135.002
Finish:	Housing: plastic with stainless steel coating; ice cream container: aluminum
Power:	230 V ~ 50 Hz 150 W
Energy safety class:	1
Coolant:	R134a
Minimum temperature:	to approx. -35°C
Ice cream production cycle:	approx. 30 – 60 min.
Dimensions:	W 295 x D 395 x H 315 mm
Ice cream container capacity:	1.4 litres
Weight:	10.6 kg
Equipment:	1 x measuring cup (capacity 200 ml); 1 x ice cream scoop

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.

- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is stable.
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Place the device in an area inaccessible to children.
- Make sure there is a minimum distance of 15 cm between the wall and the back and the sides of the device, in order to provide sufficient air circulation
- Never block the ventilation slots.
- Wait at least one hour until the refrigerant has settled before connecting the device to a socket.
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

5.3 Operating

Preparing the device

- Prior to first use, wash all parts of the device that will be in contact with food products with warm water and a mild cleaning agent (transparent lid, filling port, ice cream container, stirring staff, measuring cup, ice cream scoop). Rinse all parts in clean water and dry thoroughly.
- Wipe the device with a soft, moist cloth.
- Ensure the device is not connected to a socket.
- Prepare all the ingredients for making ice cream and fill the removable ice cream container with them.



CAUTION!

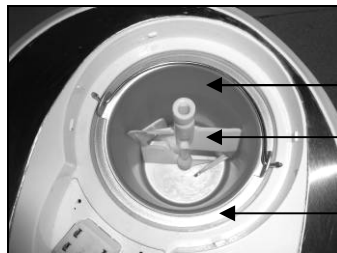
***Never fill the ice cream container beyond half of its capacity!
Ice cream expands during the last few minutes of production and will fill the entire container.***



NOTE!

Always fill the ice cream container with cooled ingredients and never hot ingredients!

- Place the ice cream container into the cooling cylinder.
- Place the stirring staff into the ice cream container.



Ice cream container

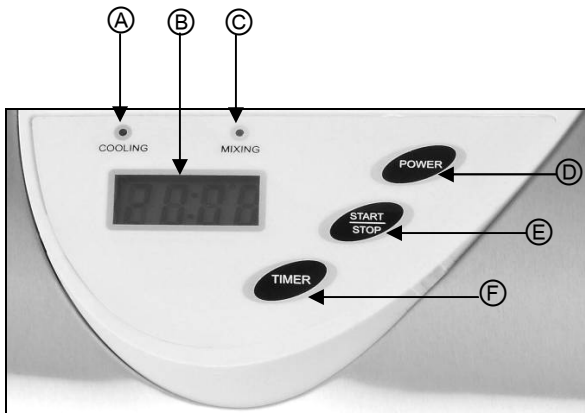
Stirring staff

Cooling cylinder

- Mount the lid safely on to the housing, so that it snaps into the provided grooves (see picture at right).
- Now mount the engine so that it is connected with the stirring staff and the connector of the housing.
- Close the filling port of the lid with provided cover.



Control panel



- (A) Cooling control light (red)
- (B) Digital display
- (C) Mixing control light (green)
- (D) **POWER** (on/off button)
- (E) **START/STOP** button
- (F) **TIMER**

Preparing ice cream

- Connect the device to an appropriate single power socket.
- Turn the device on by the **POWER** button on the control panel. The factory-set time of “60:00” will be displayed and both control lights will come on.
- By pressing the **TIMER** button on the control panel the time can be set to 50, 40, 30, 20 or 10 minutes.
- After setting the time, press **START/STOP** to begin making ice cream.
- The display alternated between the remaining time and temperature in the ice cream container.
- During ice cream preparation, according to your taste, you may add e. g. fruits, chocolate chips, raisins, nuts, almonds etc. through the filling port of the lid.

- When the set time is reached a signal tone resounds and the device stops making ice cream off automatically. Ice cream preparation is finished.
- If the device is not activated within 10 minutes, it automatically enters into cooling mode and the compressor cools for the next 10 minutes. The stirring staff does not operate. The cooling process is continued at 10-minute intervals, and after 60 minutes the device shuts off entirely.
- If the stirring staff stops before the set time has elapsed, turn the device off manually by pressing **START/STOP**. Ice cream preparation is then finished.
- Disconnect the device by removing its plug from the socket, and remove the device and lid from the device. Follow the instructions on the lid.
- Lastly, remove the stirring staff from the ice cream container.

Removing and serving ice cream

- Remove the ice cream container from the cooling cylinder and transfer the ice cream to an appropriate container or serving dish.



CAUTION!

Use only a plastic or wooden spoon to remove ice cream, in order to avoid damaging the ice cream container!

- Stir the ice cream for a few minutes before serving, in order to achieve proper consistency.
- The ice cream container can be washed with warm water and a soft cloth after it has been emptied of ice cream and reached room temperature.
- Frozen ice cream can be stored for a limited time in appropriate containers, but after long storage it loses its flavour and quality. This process begins after approx. one to two weeks of storage.
- Store ice cream at a maximum temperature of -12°C. Mark the container with the date of production and flavour.



CAUTION!

Ice cream is a good environment for bacteria growth. The ice cream maker and containers for ice cream storage must be kept in perfect cleanliness and dryness. Never re-freeze melted or thawed ice cream!

- Approximately 20 minutes before serving the ice cream, take it out of the freezer and put the container into the refrigerator for 10 minutes. The ice cream may also be stored at room/ambient temperature for 10 to 15 minutes in order to reach the appropriate temperature for consumption.

Settings while the device is operating

- The ice cream making process can be interrupted by pressing the **START/STOP** button for three seconds, or by pressing **POWER**. To reactivate the device, start from the beginning and reset the time by pressing the button marked **TIMER**.
- To change the operating time **while the device is in use**, press **TIMER**; time can be only increased (not decreased) by 5-minute intervals. The time set will be shown on the digital display.

Extending operating time

- To continue making ice cream after the operating time has expired (e.g. because the consistency of the ice cream is unsatisfactory), the operating time can be set again (10/20/30/40/50/60) by pressing **TIMER** then **START/STOP**.
- Cooling will resume after 3 minutes.
- The ice cream making process will return to the beginning with the set operating time.
- When the set time is reached a signal tone sounds and the device switches off automatically. The device enters into cooling mode and keeps the ice cream cold for 10 minutes. The cooling process is continued at 10-minute intervals (up to 60 minutes). After 60 minutes the device switches off completely.

Tips for preparing ice cream

- Always cool the ingredients before making ice cream.
- **Do not** cool the ingredients in a freezer, as frozen ingredients can block the stirring staff.
- Most recipes contain cream, milk, eggs and sugar. For better results in ice cream preparation we recommend that you beat the eggs and sugar with an electric blender prior to preparation, in order to increase the volume of the ice cream
- Taste and consistency of the ice cream very much depend on the chosen ingredients: the more fat content, the firmer the ice cream. A heavy cream contains at least 36% fat, light cream contains 10-18% fat.
- Try to use a constant amount of liquid every time, e. g.: the lightest ice cream can be produced by using more milk than cream or milk only.
- You may also use low fat milk, although this affects the consistency of the ice cream.
- Sorbet's taste very much depends on the ripeness and sweetness of the fruits and the juice. Taste the fruits before using them as ingredients. If they are too sour, add some sugar; if they are very ripe instead, add little sugar or none at all. Please remember that cold reduces sweetness.

- In order to sweeten the ice cream during the preparation/production process, do not add the sugar or sweetener directly into the ice cream container (it will not dissolve). Instead dissolve the sugar in a bit of water or low-fat milk and pour the syrup (cooled) into the ice cream container.
- When using fruits in the recipe, they must always be washed and dried before preparation, pulses always must be shelled and pitted. Fix a separate mix with these ingredients using a blender before adding them to the ice cream.
- When using eggs, make sure they are fresh.
- Many recipes recommend cooking ingredients, so prepare them a day before preparation in order to ensure they are cold.

Recipe ideas

Strawberry ice cream

200 g sweet cream
100 g milk
150 g sugar
1 pack vanilla sugar
300 g strawberries

Chocolate ice cream

200 g sweet cream
100 g milk
150 g sugar
100 g chocolate
2 egg yolk

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device regularly.
- Wash all parts of the device that come into contact with food products thoroughly (transparent lid, filling port, ice cream container, stirring staff, measuring cup, ice cream scoop), using warm water and a mild cleaning agent. Rinse them in clean water to remove all traces of cleaning products. Lastly, dry the washed parts or leave them to air-dry.
- Replace all the parts of the device after they have dried.
- Wipe the housing and engine with a soft, moist cloth.



ATTENTION!

Never clean the housing and engine under running water!

- Use only soft cloths and **never** use any harsh cleaning agents that could scratch the device.
- After washing the device, dry and polish it with a soft, dry cloth.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités	34
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	34
1.2 Explication des symboles	34
1.3 Responsabilité et garantie	35
1.4 Protection des droits d'auteur	35
1.5 Déclaration de conformité	35
2. Sécurité	36
2.1 Généralités	36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	36-37
2.3 Utilisation conforme	37
3. Transport, emballage et stockage	38
3.1 Inspection suite au transport	38
3.2 Emballage	38
3.3 Stockage	38
4. Caractéristiques techniques	39
4.1 Aperçu des composants	39
4.2 Indications techniques	40
5. Installation et utilisation	40
5.1 Consignes de sécurité	40-41
5.2 Installation et branchement	41
5.3 Utilisation	42-46
6. Nettoyage et maintenance	46
6.1 Consignes de sécurité	46
6.2 Nettoyage	47
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	47
7. Elimination des éléments usés	48

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Cet appareil n'est pas approprié pour un usage industriel.

La sorbetière est uniquement destinée à préparer des glaces, des sorbets et des « yaourts glacés ».



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

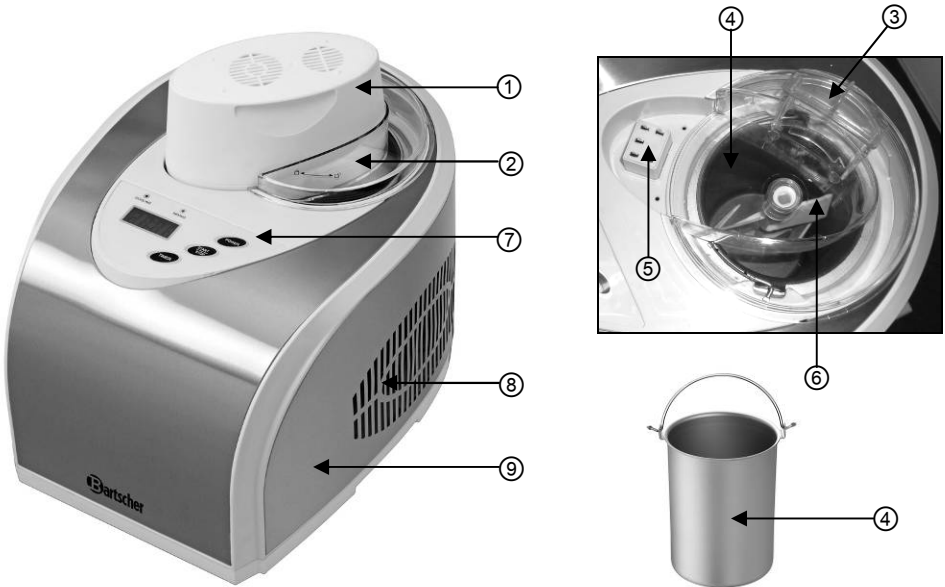
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

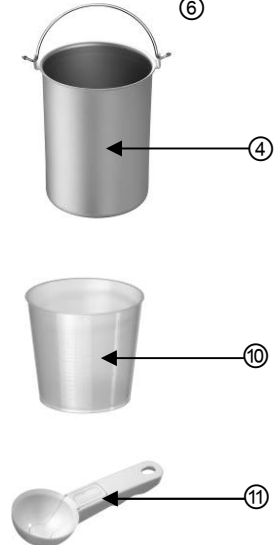
- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Aperçu des composants



- ① Moteur
- ② Couvercle transparent
- ③ Protection du goulot
- ④ Bac à glace détachable
- ⑤ Raccord au moteur
- ⑥ Mélangeur
- ⑦ Tableau de commandes
- ⑧ Orifices de ventilation
- ⑨ Boîtier
- ⑩ Verre mesureur
- ⑪ Cuillère à glace



4.2 Indications techniques

Nom	Sorbetière
N° d'article :	135.002
Confection:	Boîtier : synthétique avec revêtement en inox, Bac à glace: aluminium
Puissance de raccordement :	230 V ~ 50 Hz 150 W
Classe de sécurité électrique :	1
Réfrigérant :	R134a
Capacité de congélation :	jusqu'à env. -35°C
Cycle de production des glaces :	env. 30 – 60 min.
Dimensions :	larg. 295 x prof. 395 x haut. 315 mm
Capacité du bac à glace :	1,4 litre
Poids :	10,6 kg
Accessoires :	1 x verre mesureur (contenance 200 ml); 1 x cuillère à glace

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

- Déballez l'appareil et retirez tout le matériau d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de tenir le poids de l'appareil, offrant une sécurité au renversement.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil hors de la portée des enfants.
- S'assurer qu'un espace minimum de 10 cm est maintenu entre l'arrière de l'appareil, ses parties latérales et le mur afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne jamais obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, attendre une heure afin que le réfrigérant se stabilise.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, laver toutes les pièces de l'appareil entrant en contact avec les produits alimentaires (couvercle transparent, protection du goulot, bac à glace, mélangeur, verre mesureur, la cuillère à glace) à l'eau chaude et avec un produit d'entretien neutre. Rincer toutes les pièces à l'eau claire, puis les sécher.
- Essuyer le moteur et le boîtier avec un tissu souple et humide.
- S'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation.
- Préparer tous les ingrédients pour la fabrication de la crème glacée. Remplir le bac à glace amovible avec les ingrédients.



ATTENTION !

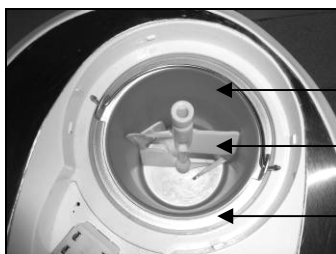
Ne jamais remplir le bac à glace au-delà de la moitié de sa contenance ! Dans les dernières minutes de la fabrication de la glace, le volume de la crème glacée augmente et remplit la totalité du bac.



REMARQUE !

Le mieux est de remplir le bac à glace avec des ingrédients frais. Ne jamais utiliser de produits chauds !

- Placer le bac à glace dans le cylindre réfrigérant.
- Placer le mélangeur au milieu du bac à glace.



← Bac à glace

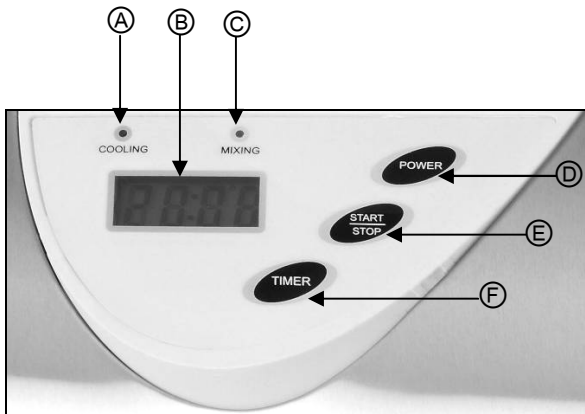
← Mélangeur

← Cylindre réfrigérant

- Refermer le couvercle transparent sur le boîtier de sorte que le couvercle s'enclenche dans les positions prévues (voir photo à droite).
- A partir de là, installer le moteur de telle sorte que l'axe du moteur, le mélangeur et le couvercle soient connectés au raccord dans le boîtier.
- Fermer le goulot avec la protection du couvercle prévue à cet effet.



Tableau de commandes



- Ⓐ Lampe témoin de congélation (rouge)
- Ⓑ Ecran à affichage numérique
- Ⓒ Lampe témoin de mélange (verte)
- Ⓓ **POWER** (interrupteur général)
- Ⓔ Touche **START/STOP**
- Ⓕ **TIMER** (touche de réglage de la minuterie)

Préparation des crèmes glacées

- Brancher l'appareil à une prise électrique unique adaptée.
- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche **POWER** sur le tableau de commandes. L'écran affiche la durée réglée en usine « **60:00** » et les deux lampes témoin s'allument.
- En appuyant plusieurs fois sur la touche **TIMER** du tableau de commandes, on peut modifier le réglage de la durée sur 50, 40, 30, 20, ou 10 minutes.
- Après avoir réglé la durée, appuyer sur la touche **START/STOP** afin de démarrer la fabrication de la crème glacée.
- L'écran affiche en alternance le temps restant et la température intérieure du bac à glace.
- Lors de la fabrication de la crème glacée, il est possible, par l'ouverture du couvercle, et selon ses préférences, d'introduire des fruits, des morceaux de chocolat, des raisins, des noix, des amandes, etc.

- Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête le processus de fabrication de la crème glacée. La fabrication de la crème glacée est terminée.
- Si aucun réglage n'est effectué pendant les 10 minutes qui suivent, l'appareil passe automatiquement en mode de congélation et le compresseur congèle pendant les 10 minutes suivantes. Le mélangeur s'arrête. Le processus de congélation se poursuit par intervalles de 10 minutes, puis, après 60 minutes, l'appareil s'arrête complètement.
- Si le mélangeur s'arrête avant l'écoulement de la durée sélectionnée, éteindre l'appareil manuellement avec la touche **START/STOP**. A ce moment-là, la fabrication de la crème glacée est terminée.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique (retirer la fiche !) et retirer le moteur et le couvercle de l'appareil. Procéder comme indiqué sur le couvercle.
- Pour finir, retirer le mélangeur du bac à glace.

Retirer et servir la crème glacée

- Retirer le bac à glace du cylindre réfrigérant et mettre la crème glacée dans un récipient adapté ou dans des coupes à glace.



ATTENTION !

Pour retirer la crème glacée, n'utiliser que des cuillères en plastique ou en bois afin d'éviter d'endommager le bac à glace !

- Avant de servir la crème glacée, la mélanger pendant quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Après avoir retiré la crème glacée et une fois que le récipient se trouve à température ambiante, il est possible de le laver à l'eau chaude et avec un tissu souple.
- La crème glacée peut être conservée pendant une durée limitée dans des bacs adaptés et hermétiques, mais lors d'un stockage prolongé, la crème glacée perd sa saveur et ses qualités. Après environ une ou deux semaines, la structure de la glace se brise et la crème glacée perd sa fraîcheur.
- La glace doit être conservée à une température maximale de -12°C. Marquer la date de fabrication et le type de crème glacée sur le bac à glace.



ATTENTION !

La glace est le lieu privilégié pour le développement des bactéries. La sorbetière et les bacs de conservation de la glace doivent être parfaitement propres et secs. Ne jamais recongeler des glaces décongelées ou en train de se décongeler !

- Sortir la crème glacée du congélateur env. 20 minutes avant de la servir et placer le bac à glace dans le réfrigérateur pendant 10 minutes.
Il est aussi possible de conserver la crème glacée pendant 10 à 15 minutes à température ambiante afin d'obtenir une température idéale pour la consommation.

Réglages lors du fonctionnement de l'appareil

- Il est possible d'interrompre le processus de fabrication de la crème glacée en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 3 secondes ou en appuyant sur la touche **POWER**. Pour redémarrer l'appareil, il faudra alors régler la durée de fonctionnement de l'appareil depuis le début, en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **TIMER**.
- Si l'on souhaite modifier la durée de fonctionnement **alors que l'appareil est en marche**, appuyer sur la touche **TIMER**. Le réglage de la durée s'effectue alors par intervalles de 5 minutes (jusqu'à 60 minutes), mais il n'est possible que d'augmenter la durée et non de la diminuer. La durée sélectionnée s'affiche à l'écran.

Prolongation de la durée

- Si, après écoulement du temps réglé, nous souhaitons prolonger la durée de fabrication de la glace (ex. : la consistance de la glace n'est pas satisfaisante), il est possible de régler à nouveau la durée (sur 10/20/30/40/50/60 minutes) en appuyant sur la touche **TIMER**, puis sur la touche **START/STOP**.
- La congélation se poursuit alors pendant 3 minutes.
- Le processus de fabrication de la crème glacée repart à zéro pour la durée sélectionnée.
- Une fois la dernière durée sélectionnée écoulée, l'appareil s'arrête et un signal sonore retentit. L'appareil passe en mode de congélation et maintient la crème glacée à basse température pendant 10 minutes. Le processus de congélation se poursuit à intervalles de 10 minutes (jusqu'à 60 minutes). Une fois les 60 minutes écoulées, l'appareil s'éteint complètement.

Conseils relatifs à la fabrication de la glace

- Toujours refroidir les ingrédients avant la préparation de la crème glacée.
- **Ne pas** refroidir les ingrédients au congélateur, car les produits congelés peuvent bloquer le mélangeur.
- La majorité des recettes proposent l'utilisation de chantilly, de lait, d'œufs et de sucre. Afin d'obtenir les meilleurs résultats lors de la fabrication de la glace, nous vous recommandons de battre les œufs et le sucre préalablement pour augmenter le volume de la crème glacée.
- Le goût et la consistance de la crème glacée dépendent en grande partie des ingrédients utilisés : plus leur teneur en gras est importante, plus la crème glacée sera épaisse. Une crème glacée dure contient au minimum 36% de gras, et une crème glacée molle contient 10 à 18% de gras.

- Toujours ajouter la même quantité de liquide, ex. : la meilleure crème glacée sera obtenue avec une plus grande quantité de lait que de chantilly, ou tout simplement avec du lait.
- On peut également utiliser du lait écrémé, mais la consistance de la crème glacée sera alors différente.
- Le goût des sorbets dépend du degré de maturité et de la douceur des fruits et des jus de fruits. Avant de les utiliser, goûter les fruits. Si les fruits ou les jus de fruits sont trop acides, ajouter du sucre ; si les fruits sont trop mûrs, ajouter moins de sucre ou ne pas en utiliser du tout. Garder à l'esprit que la congélation réduit la douceur des produits.
- Pour ajouter du sucre pendant la fabrication de la glace, ne pas verser le sucre ou l'édulcorant directement dans le bac à glace (le sucre ne se dissout pas). A la place, dissoudre le sucre dans une petite quantité d'eau ou de lait écrémé et verser le sirop (froid) obtenu dans le bac.
- Pour utiliser les fruits comme décrit dans les recettes, ceux-ci doivent toujours être lavés et séchés; les fruits à coque doivent toujours être pelés et épépinés. Avant de les ajouter à la crème glacée, les mélanger séparément au mixeur.
- Lors de l'utilisation d'œufs, s'assurer que les œufs sont frais.
- De nombreuses recettes recommandent de cuire les ingrédients ; il est donc important de les préparer la veille pour le lendemain afin d'être sûr qu'ils soient froids.

Suggestion de recettes

Crème glacée à la fraise

200 g de chantilly sucrée
100 g lait
150 g sucre
1 sachet de sucre vanillé
300 g fraises

Crème glacée au chocolat

200 g de chantilly sucrée
100 g lait
150 g sucre
100 g chocolat
2 jaunes d'oeuf

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Laver minutieusement toutes les parties de l'appareil entrant en contact avec les produits alimentaires (couvercle transparent, protection du goulot, bac à glace, mélangeur, verre mesureur, cuillère à glace) à l'eau chaude et avec un produit d'entretien neutre. Les rincer à l'eau claire pour éliminer les résidus de produit. Pour finir, sécher ou laisser sécher les pièces de l'appareil à l'air libre.
- Une fois toutes les pièces de l'appareil séchées, les remonter sur l'appareil.
- Essuyer le boîtier de l'appareil et le moteur avec un tissu souple et humide.



ATTENTION !

Ne jamais nettoyer le boîtier et le moteur à l'eau courante !

- Utiliser uniquement un tissu souple et ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage pointus pouvant rayer les surfaces de l'appareil.
- Après avoir lavé l'appareil, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir ses surfaces.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

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

1. Algemeen	98
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	98
1.2 Symboolverklaring	98
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	99
1.4 Auteursrecht	99
1.5 Verklaring van conformiteit	99
2. Veiligheid	100
2.1 Algemene informatie	100
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat	100-101
2.3 Reglementair gebruik	101
3. Transport, verpakking en bewaring	102
3.1 Controle bij aflevering	102
3.2 Verpakking	102
3.3 Bewaring	102
4. Specificaties	103
4.1 Overzicht van onderdelen	103
4.2 Technische gegevens	104
5. Installatie en bediening	104
5.1 Veiligheidsvoorschriften	104-105
5.2 Installatie en aansluiting	105
5.3 Bediening	106-110
6. Reiniging en onderhoud	110
6.1 Veiligheidsvoorschriften	110
6.2 Reiniging	111
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	111
7. Verwijderen	112

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.

Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.

De **ijsbereidingsmachine** is uitsluitend bestemd voor de **toebereiding van ijs, sorbets en „frozen yoghurt”**.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

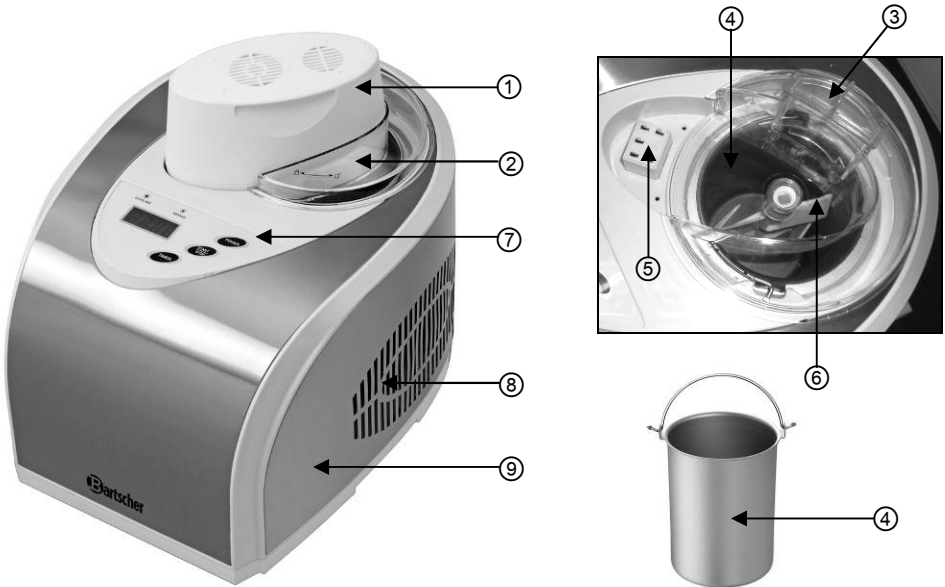
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

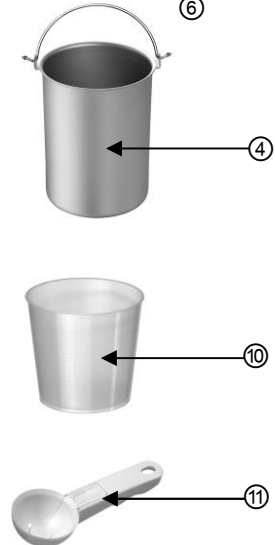
- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemeene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



- ① Motor
- ② Transparant deksel
- ③ Afsluiter vulschacht:
- ④ Uitneembare ijsbeker
- ⑤ Stekkerkoppeling voor de motor
- ⑥ Roerwerk
- ⑦ Bedieningspaneel
- ⑧ Ventilatieopeningen
- ⑨ Behuizing
- ⑩ Maatbeker
- ⑪ Ijsbolletjeslepel



4.2 Technische Gegevens

Naam	Ijsbereidingsmachine
Artikelnr.:	135.002
Uitvoering:	Behuizing: kunststof met een mantel van edelstaal; Ijsbeker: aluminium
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 150 W
Elektrische veiligheidsklasse:	1
Koelmiddel:	R134a
Vriesbereik	tot ca. -35°C
IJsproductiecyclus:	ca. 30 – 60 min.
Afmetingen:	B 295 x D 395 x H 315 mm
Inhoud ijsbeker:	1,4 liter
Gewicht:	10,6 kg
Uitrusting:	1 x maatbeker (inhoud 200 ml); 1 x ijsbolletjeslepel

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsels.

- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat voldoende is en die stabiel zal zijn.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.).
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Buiten bereik van kinderen opstellen.
- Zorg ervoor dat de afstand tussen de achterkant en de zijkanten van het apparaat en de muur minimaal 10 cm bedraagt, zodat een goede luchtcirculatie gewaarborgd is.
- De ventilatieopeningen van het apparaat nooit bedekken.
- Wacht een uur met aansluiting van het apparaat op het lichtnet om het koelmiddel te laten bezinken.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.3 Bediening

Vorbereiding van het apparaat

- Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedingsmiddelen (het transparante deksel, de afdekking van de vulschacht, de ijsbeker, het roerwerk, de maatbeker en de ijsbolletjeslepel) schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel alle onderdelen af met schoon water en droog ze tot slot zorgvuldig af.
- Veeg de motor en de behuizing van het apparaat schoon met een zacht, vochtig doekje.
- Denk eraan dat u het apparaat is loskoppelt van het stopcontact.
- Bereid alle ingrediënten voor de ijsbereiding voor. Vul de uitneembare ijsbeker met de ingrediënten.



OPGELET!

Vul de ijsbeker nooit voor meer dan de helft!

In de laatste minuten van de ijsbereiding neemt het volume toe en vult het ijs de hele ijsbeker.

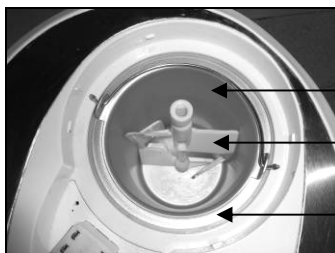


AANWIJZING!

U kunt de ijsbeker het beste vullen met gekoelde ingrediënten.

Gebruik nooit hete ingrediënten!

- Plaats de ijsbeker in de koelcilinder.
- Zet het roerwerk in het midden van de ijsbeker.



Ijsbeker

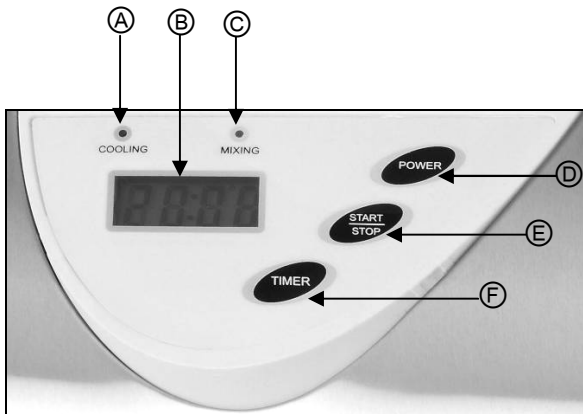
Roerwerk

Koelcilinder

- Bevestig het transparante deksel zodanig op de behuizing dat het vastklikt op de hiervoor voorziene plaatsen (zie de afbeelding rechts).
- Zet nu de motor zodanig op zijn plaats, dat de as van de motor is gekoppeld aan het roerwerk en de stekker aan de stekkerkoppeling in de behuizing.
- Sluit de vulopening met de hiervoor bestemde afsluiter.



Bedieningspaneel



- (A) Controlelampje voor koeling (rood)
- (B) Digitale display
- (C) Controlelampje mengen (groen)
- (D) **POWER** (schakelaar)
- (E) **START/STOP**-knop
- (F) **TIMER** (tijdinstellingstoets)

IJbereiding

- Sluit het apparaat aan op een geschikt enkelvoudig stopcontact.
- Schakel het apparaat in met behulp van de **POWER**-schakelaar op het bedieningspaneel. Op de display verschijnt de fabrieksmatig ingeprogrammeerde tijd "**60:00**" en beide controlelampjes gaan branden.
- U kunt de ingestelde tijd veranderen in 50, 40, 30, 20 of 10 minuten door de **TIMER**-knop herhaaldelijk in te drukken.
- Druk na het instellen van de tijd op de **START/STOP**-knop om de ijsbereiding te starten.
- De digitale display toont afwisselend de overgebleven tijd en de temperatuur in de ijsbeker.
- Tijdens de ijsbereiding kunt u via de vulschacht in het deksel naar smaak bijv. vruchten, chocoladestukjes, rozijnen, noten, amandelen ed. toevoegen.

- Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidsignaal en het apparaat stopt met het bereidingsproces. De ijsbereiding is beëindigd.
- Wanneer in de daarop volgende 10 minuten geen verdere instellingen volgen, dan schakelt het apparaat automatisch over in de koelmodus en de compressor koelt gedurende de volgende 10 minuten. Het roerwerk staat stil. Het koelproces wordt met tussenpozen van 10 minuten voortgezet en na 60 minuten schakelt het apparaat volledig uit.
- Wanneer het roerwerk vóór het verlopen van de ingestelde tijd stopt met draaien, schakel het apparaat dan met behulp van de **START/STOP**-knop handmatig uit. De ijsbereiding is dan beëindigd.
- Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!) en maak de motor en het deksel los van het apparaat. Let op de markeringen op het deksel.
- Haal tot slot het roerwerk uit de ijsbeker.

Het ijs uit het apparaat halen en serveren

- Haal de ijsbeker uit de koelcilinder en doe het ijs in een geschikte container of ijscoupes.



OPGELET!

Gebruik uitsluitend een plastic of houten lepel voor het uitscheppen van het ijs. Hiermee voorkomt u beschadiging van de ijsbeker!

- Werk het ijs voordat u het serveert nog enige minuten door om de juiste consistentie te bereiken.
- Nadat het ijs eruit is geschept en de ijsbeker op kamertemperatuur is gekomen, kunt u hem schoonmaken met warm water en een zacht doekje.
- U kunt bevroren ijs in een afgesloten, geschikte container gedurende een bepaalde tijd bewaren. Bij langere bewaring verliest het ijs aan smaak en kwaliteit. Na ca. één tot twee weken verliest het ijs zijn structuur en is het niet meer vers.
- Bewaar ijs bij een minimumtemperatuur van -12°C . Schrijf de productiedatum en het soort ijs op de container.



OPGELET!

Ijs vormt een goede voedingsbodem voor de ontwikkeling van bacteriën. De ijsbereidingsmachine en de containers voor het bewaren van ijs moeten onberispelijk schoon en droog worden bewaard. Ontdooid of half ontdooid ijs nooit opnieuw invriezen!

- Haal het ijs ca. 20 minuten voor het serveren uit de diepvries en plaats de container met ijs gedurende 10 minuten in de koelkast.
U kunt het ijs ook gedurende 10 tot 15 minuten bewaren bij kamertemperatuur om de juiste consumptietemperatuur te bereiken.

Instellingen tijdens de werking van het apparaat

- U kunt het ijsbereidingsproces onderbreken door gedurende 3 seconden op de **START/STOP**-knop te drukken of door het indrukken van de **POWER**-knop. Wilt u het apparaat opnieuw inschakelen, stel dan de werkingsduur van het apparaat opnieuw in door enkel malen op de **TIMER**-knop te drukken.
- Wanneer u de werkingsduur **tijdens de werking van het apparaat** wilt wijzigen, drukt u op de **TIMER**-knop. De instelling vindt dan plaats met intervallen van 5 minuten (tot 60 minuten). U kunt de tijd alleen verlengen, niet verkorten. De ingestelde tijd verschijnt op de digitale display.

Verlenging van de werkingsduur

- Wanneer u na verloop van de ingestelde tijd de ijsbereidingstijd wilt verlengen (omdat bijvoorbeeld de consistentie van het ijs onvoldoende is), kunt u de werkingsduur opnieuw instellen (10/20/30/40/50/60 minuten) met de **TIMER**-knop. Vervolgens drukt u op de **START/STOP**-knop.
- Na 3 minuten wordt de koeling hervat.
- Het ijsbereidingsproces start dan opnieuw met de nieuw ingestelde werkingsduur.
- Als de laatst ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidsignaal en het apparaat stopt met het bereidingsproces. Het apparaat schakelt over op de koelmodus en houdt het ijs gedurende 10 minuten op een lage temperatuur. Het koelproces wordt met tussenpozen van 10 minuten voortgezet (tot 60 minuten). Na verloop van 60 minuten schakelt het apparaat volledig uit.

Aanwijzingen voor de ijsbereiding

- Altijd de ingrediënten voor de ijsbereiding koelen.
- De ingrediënten **niet** koelen in de diepvriezer, omdat bevroren ingrediënten het roerwerk kunnen beschadigen.
- De meeste recepten bestaan uit room, melk, ei en suiker. Voor een beter resultaat bij de ijsbereiding bevelen wij aan om de eieren en de suiker eerst met een elektrische mixer op te kloppen. Hierdoor vergroot u het volume van het ijsmengsel.
- De smaak en consistentie van het ijs zijn in hoge mate afhankelijk van de gekozen ingrediënten: hoe hoger het vetgehalte, hoe compacter het ijs. Een harde ijsmassa bevat minimaal 36% vet, een zachte ijsmassa ongeveer 10-18% vet.
- Voeg altijd eenzelfde hoeveelheid vloeistof toe. U verkrijgt bijvoorbeeld de lichtste ijsmassa door meer melk dan room, of alleen melk toe te passen.
- U kunt ook magere melk gebruiken, maar de consistentie van het ijs is dan wisselend.

- De smaak van sorbets is afhankelijk van de rijpheid en het suikergehalte van de vruchten en het sap. Proef de vruchten voordat u ze in het ijs verwerkt. Wanneer de vruchten of het sap te zuur zijn, moet u suiker toevoegen; wanneer ze echter te rijp zijn, voegt u minder of helemaal geen suiker toe. Houdt er wel rekening mee dat afkoeling de zoetheid van de producten vermindert.
- Wilt u suiker of zoetstof toevoegen tijdens de ijsbereiding, doe dit dan niet direct in de ijsbeker (het lost niet op). Los de suiker in plaats daarvan op in een kleine hoeveelheid water of magere melk en giet de verkregen (gekoelde) siroop in de ijsbeker.
- De vruchten die u gebruikt voor een recept moeten altijd gewassen en droog zijn. Vruchten met een schil altijd schillen en de pitten verwijderen. Maak met behulp van een mixer een apart mengsel van deze vruchten voordat u ze aan het ijs toevoegt.
- Let er bij het gebruik van eieren op dat ze vers zijn.
- In veel recepten moeten de ingrediënten gekookt worden. Maak ze daarom een dag van tevoren klaar, zodat u er zeker van bent dat ze goed gekoeld zijn.

Voorbeeldrecepten

Aardbeienijs

200 g zoete room
100 g melk
150 g suiker
1 zakje vanillesuiker
300 g aardbeien

Chocoladeijs

200 g zoete room
100 g melk
150 g suiker
100 g chocolade
2 eigelen

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Maak alle onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedingsmiddelen (het transparante deksel, de afdekking van de vulschacht, de ijsbeker, het roerwerk, de maatbeker en de ijsbolletjeslepel) schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze om met schoon water en verwijder alle restjes schoonmaakmiddel. Droog tot slot de schoongemaakte onderdelen af of laat ze aan de lucht drogen.
- Monteer na het drogen alle onderdelen opnieuw op het apparaat.
- Veeg de behuizing en de motor schoon met een zacht, vochtig doekje.



OPGELET!

De behuizing en de motor nooit schoonmaken onder stromend water!

- Gebruik uitsluitend een zacht doekje en **nooit** bijtende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op het apparaat.
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

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

1. Informacje ogólne	162
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	162
1.2 Wyjaśnienie symboli	162
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	163
1.4 Ochrona praw autorskich	163
1.5 Deklaracja Zgodności	163
2. Bezpieczeństwo	164
2.1 Informacje ogólne	164
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	164-165
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	165
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	166
3.1 Kontrola dostawy	166
3.2 Opakowanie	166
3.3 Magazynowanie	166
4. Parametry techniczne	167
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	167
4.2 Dane techniczne	168
5. Instalacja i obsługa urządzenia	168
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	168-169
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	169
5.3 Obsługa	170-174
6. Czyszczenie i konserwacja	174
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	174
6.2 Czyszczenie	175
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	175
7. Utylizacja	176

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.

Maszynka do lodów przeznaczona jest tylko do przyrządzania lodów, sorbetów i „mrożonych jogurtów”.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy użyciu opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

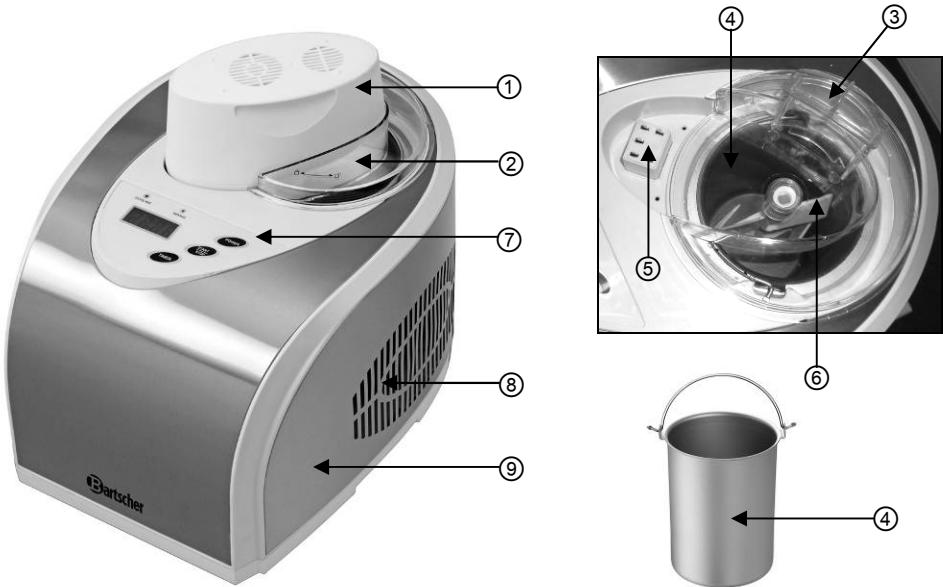
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Silnik
- ② Przezroczysta pokrywka
- ③ Osłona otworu do napełniania
- ④ Wyjmowany pojemnik na lody
- ⑤ Złącze wtykowe silnika
- ⑥ Mieszadło
- ⑦ Pulpit obsługi
- ⑧ Otwory wentylacyjne
- ⑨ Obudowa
- ⑩ Miarka
- ⑪ Łyżka do porcjowania lodów

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Maszynka do lodów
Nr artykułu:	135.002
Wykonanie:	Obudowa: tworzywo sztuczne z płaszczem ze stali szlachetnej; pojemnik na lody: aluminium
Moc przyłączeniowa:	230 V ~ 50 Hz 150 W
Klasa bezpieczeństwa elektrycznego:	1
Czynnik chłodzący:	R134a
Zakres mrożenia:	do ok. -35°C
Cykl produkcyjny lodów:	ok. 30 – 60 min.
Wymiary:	szer. 295 x gł. 395 x wys. 315 mm
Pojemność pojemnika na lody:	1,4 litra
Waga:	10,6 kg
Wyposażenie:	1 x miarka (pojemność 200 ml); 1 x łyżka do porcjowania lodów

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.
Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.

- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwac ani obracać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i będzie stabilne.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Urządzenie ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Sprawdzić, czy zachowany został minimalny odstęp 10 cm pomiędzy tylną częścią oraz częściami bocznymi urządzenia a ścianą w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Nigdy nie zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania w energię elektryczną odczekać jedną godzinę, aż czynnik chłodzący osiadzie.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

- Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą i łagodnym środkiem do czyszczenia wszystkie części urządzenia, które będą miały kontakt z produktami spożywczymi (przezroczysta pokrywa, osłona otworu do napełniania, pojemnik na lody, mieszalnik, miarka, łyżka do porcjowania lodów). Wszystkie części wypłukać w czystej wodzie i na zakończenie starannie wysuszyć.
- Silnik i obudowę urządzenia przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.
- Pamiętać, aby urządzenie było odłączone od gniazda wtykowego.
- Przygotować wszystkie składniki do produkcji lodów. Napełnić składnikami wymiowany pojemnik na lody.



OSTRZEŻENIE!

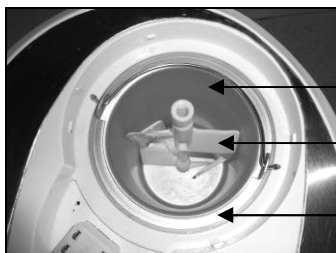
***Nigdy nie napełniać pojemnika na lody ponad połowę jego objętości!
W ostatnich minutach wytwarzania lodów zwiększa się ich objętość i wypełniają one cały pojemnik.***



WSKAZÓWKA!

Najlepiej napełniać pojemnik na lody schłodzonymi składnikami, nigdy nie używać gorących składników!

- Włożyć pojemnik na lody do cylindra chłodzącego.
- Mieszadło umieścić w środku pojemnika na lody.



Pojemnik na lody

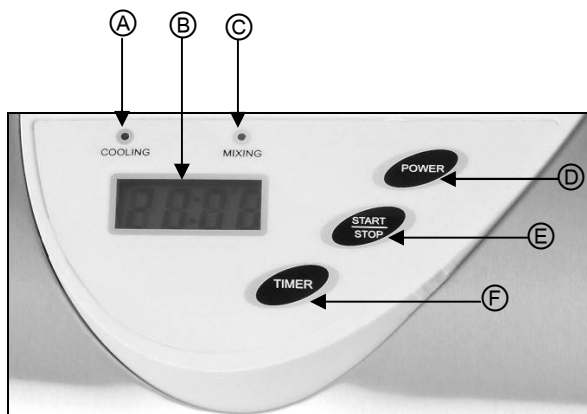
Mieszadło

Cylinder chłodzący

- Przezroczystą pokrywę umocować na obudowie w taki sposób, aby pokrywa zaskoczyła w przewidzianych do tego celu miejscach (zob. zdjęcie z prawej strony).
- Teraz założyć silnik w taki sposób, aby oś silnika z mieszadłem i wtyczką połączone zostały ze złączem wtykowym w obudowie.
- Zamknąć otwór do napełniania w pokrywce przewidzianą do tego osłoną.



Pulpit obsługi



- (A) Lampka kontrolna chłodzenia (czerwona)
- (B) Wyświetlacz cyfrowy
- (C) Lampka kontrolna mieszania (zielona)
- (D) **POWER** (włącznik)
- (E) Przycisk **START/STOP**
- (F) **TIMER** (przycisk ustawienia czasu)

Przygotowanie lodów

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazda wtykowego.
- Włączyć urządzenie przy pomocy włącznika **POWER** na pulpicie obsługi. Na wyświetlaczu pojawi się fabrycznie ustawiony czas „60:00“ i obydwie lampki kontrolne zapalą się.
- Poprzez kilkakrotne wciśnięcie przycisku **TIMER** na pulpicie obsługi można zmieniać ustawienie czasu na 50, 40, 30, 20, 10 minut.
- Po ustawieniu czasu wcisnąć przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć przygotowanie lodów.
- Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetlany jest na przemian pozostały czas i temperatura w pojemniku na lody.
- Podczas przygotowywania lodów można, w zależności od upodobań dodać przez otwór w pokrywie np. owoce, płatki czekoladowe, rodzynki, orzechy, migdały itd.

- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie zatrzymuje proces przygotowywania lodów. Przygotowanie lodów jest zakończone.
- Jeżeli w ciągu następnych 10 minut nie będą miały miejsca żadne dalsze ustawienia, urządzenie przełącza się automatycznie na tryb chłodzenia i kompresor chłodzi przez następne 10 minut. Mieszadło nie pracuje. Proces chłodzenia kontynuowany jest w odstępach co 10 minut, a po 60 minutach urządzenie wyłącza się całkowicie.
- Jeżeli mieszadło zatrzyma się przed upływem ustawionego czasu, urządzenie wyłączyć ręcznie przyciskiem **START/STOP**. Przygotowanie lodów jest wtedy zakończone.
- Wyłączyć urządzenie z gniazda wtykowego (wyjąć wtyczkę!) i zdjąć z urządzenia silnik i pokrywkę. Przestrzegać oznaczenia na pokrywce.
- Na koniec wyjąć mieszadło z pojemnika na lody.

Wymowanie i podawanie lodów

- Wyjąć pojemnik na lody z cylindra chłodzącego i przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika lub pucharków na lody.



OSTRZEŻENIE!

Do wyjmowania lodów używać wyłącznie plastikowej lub drewnianej łyżki w celu zapobiegania uszkodzeniom pojemnika na lody!

- Przed podaniem lody należy przez kilka minut wyrabiać w celu uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- Po wyjęciu lodów i uzyskaniu przez pojemnik temperatury pokojowej można umyć go ciepłą wodą i miękką ściereczką.
- Zamrożone lody można przechowywać przez określony czas w odpowiednich zamkniętych pojemnikach, ale przy dłuższym przechowywaniu lody tracą na smaku i jakości. Po ok. jednym do dwóch tygodni rozpada się struktura lodów i lody tracą świeżość.
- Lody należy przechowywać w temperaturze wynoszącej przynajmniej -12°C. Na pojemniku należy zaznaczyć datę wytworzenia lodów i zapisać ich rodzaj.



OSTRZEŻENIE!

Lody są podatnym podłożem dla rozwoju bakterii.

Maszynka do lodów i pojemniki do przechowywania lodów muszą być przechowywane w idealnej czystości i suchości. Nigdy nie zamrażać ponownie rozmrożonych lub w połowie rozmrożonych lodów!

- Lody wyjąć z zamrażarki ok. 20 minut przed ich podaniem i wstawić pojemnik z lodami na 10 minut do lodówki.
Lody można również przechowywać przez 10 do 15 minut w temperaturze pokojowej, aby uzyskały temperaturę odpowiednią dla konsumpcji.

Ustawienia podczas pracy urządzenia

- Proces przygotowania lodów można przerwać wciskając w tym celu przez 3 sekundy przycisk **START/STOP** lub wciskając przycisk **POWER**. Aby ponownie uruchomić urządzenie należy od początku ustawić czas pracy urządzenia wciskając w tym celu kilkakrotnie przycisk **TIMER**.
- Jeżeli chcemy zmienić czas działania **w trakcie pracy urządzenia** wciskamy przycisk **TIMER**, ustawianie odbywać się będzie w odstępach 5-minutowych (do 60 minut), przy czym czas może być tylko zwiększany, a nie zmniejszany. Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu cyfrowym.

Przedłużanie czasu pracy

- Jeżeli po upływie ustawionego czasu pracy chcemy przedłużyć czas przygotowania lodów (np. konsystencja lodów jest niezadowalająca), można ponownie ustawić czas pracy (10/20/30/40/50/60 minut) przy pomocy przycisku **TIMER**, a następnie wcisnąć przycisk **START/STOP**.
- Chłodzenie będzie kontynuowane po 3 minutach.
- Proces przygotowania lodów rozpocznie się od nowa w ustawionym czasie pracy.
- Po upływie ostatnio wybranego czasu pracy urządzenie zatrzymuje się i rozlega się sygnał dźwiękowy. Urządzenie przełącza się na tryb chłodzenia i przez 10 minut utrzymuje lody w niskiej temperaturze. Proces chłodzenia kontynuowany jest w odstępach 10-minutowych (do 60 minut). Po upływie 60 minut urządzenie wyłącza się całkowicie.

Wskazówki dotyczące przygotowania lodów

- Zawsze schładzać składniki przed przygotowaniem lodów.
- **Nie** schładzać składników w zamrażarce, ponieważ zamrożone składniki mogą zablokować mieszadło.
- Większość przepisów zawiera śmietanę, mleko, jajka i cukier. Aby uzyskać lepsze wyniki podczas przygotowywania lodów zalecamy wcześniejsze ubicie jajek i cukru elektrycznym mikserem, aby zwiększyć objętość lodów.
- Smak i konsystencja lodów w dużej mierze zależy od składników, które zostały wybrane: im większa zawartość tłuszczu, tym gęściejsze są lody. Twarda masa lodowa zawiera minimum 36% tłuszczu, miękka masa lodowa 10-18% tłuszczu.
- Zawsze należy dodawać taką samą ilość cieczy, np.: najlżejszą masę lodową można uzyskać stosując większą ilość mleka niż śmietany, lub tylko mleka.
- Można też stosować mleko o niskiej zawartości tłuszczu, ale konsystencja lodów będzie wtedy różna.

- Smak sorbetów zależy od stopnia dojrzałości i słodkości owoców i soku. Przed użyciem należy spróbować owoców. Jeżeli owoce lub sok owocowy są zbyt kwaśne, należy dodać cukier, jeżeli są zbyt dojrzałe, należy dodać mniej cukru lub z niego zrezygnować. Należy pamiętać, że chłodzenie wpływa na zmniejszenie słodkości produktów.
- Aby podczas przygotowywania lodów dodać do nich cukru, nie należy wsypywać cukru lub słodziku bezpośrednio do pojemnika na lody (cukier się nie rozpuści). Zamiast tego należy rozpuścić cukier w niewielkiej ilości wody lub mleka o niskiej zawartości tłuszczu i uzyskany syrop (schłodzony) wlać do pojemnika.
- Stosowane zgodnie z przepisem owoce muszą być zawsze umyte i wysuszone, owoce w łupinach należy zawsze obrać i usunąć z nich pestki. Przed dodaniem ich do lodów należy wymieszać je osobno mikserem.
- Przy stosowaniu jajek, upewnić się, czy jajka są świeże.
- Wiele przepisów zaleca gotowanie składników, dlatego należy przygotować je dzień wcześniej, aby mieć pewność, że będą dobrze schłodzone.

Propozycje przepisów

Lody truskawkowe

200 g słodkiej śmietany
100 g mleka
150 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
300 g truskawek

Lody czekoladowe

200 g słodkiej śmietany
100 g mleka
150 g cukru
100 g czekolady
2 żółtka

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy czyścić regularnie.
- Dokładnie umyć ciepłą wodą i łagodnym środkiem do czyszczenia wszystkie części urządzenia, które mają kontakt z produktami spożywczymi (przezroczysta pokrywka, osłona otworu do napełniania, pojemnik na lody, mieszadło, miarka, łyżka do porcjowania lodów). Wypłukać je w czystej wodzie, aby w całości usunąć resztki środka do czyszczenia. Na koniec umyte części wysuszyć lub pozostawić je do wyschnięcia na powietrzu.
- Po osuszeniu wszystkich części urządzenia zamontować je ponownie w urządzeniu.
- Obudowę urządzenia i silnik przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie czyścić obudowy i silnika pod bieżącą wodą!

- Należy stosować wyłącznie miękką ściereczkę i **nigdy** nie stosować jakichkolwiek ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po umyciu urządzenia zastosować miękką suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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