

apexa

1,2L



X1042

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
www.apexa.de



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-01-13

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	10
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	11
5.1	Installation	11
5.2	Bedienung	12
6	Reinigung	18
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
6.2	Reinigung	18
7	Mögliche Funktionsstörungen	19
8	Entsorgung	20



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

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



GEFAHR!

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

**WARNUNG!**

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

**VORSICHT!**

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

ACHTUNG!

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

HINWEIS!

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

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

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

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

Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr!

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

Bedienpersonal

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

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

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

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

DE

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

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

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

2.2 Urheberrecht

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

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

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

DE

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

3.3 Lagerung

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

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

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

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Eismaschine 1,2L
Art.-Nr.:	X1042
Material:	Kunststoff
Ausführung Eisbehälter:	Aluminium, herausnehmbar
Inhalt Eisbehälter in Liter:	1,2
Eisproduktionszyklus in Minuten:	30 - 40
Kühlung:	Kompressor
Kältemittel / Menge in kg:	R600a / 0,018
Gefrierbereich von – bis, in °C:	-18 - -35
Umgebungstemperatur bis max., in °C:	23
Anschlusswert:	0,135 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	250 x 275 x 350
Gewicht in kg:	8,6



Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Ausgelegt für:
 - Speiseeis
 - Frozen Joghurt
 - Halbgefrorene Desserts
 - Sorbets
- Farbe: weiß
- Steuerung: Drehregler
- Isolierung: C5H10 Cyclonpentane
- Inklusive:
 - 1 Messbecher
 - 1 Eisspatel

4.2 Baugruppenübersicht



Abb. 1

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Aufnahme Eiscremebehälter | 2. Kühlzylinder |
| 3. Funktionsregler | 4. Motorblock |
| 5. Messbecher | 6. Spatel für Eiscreme |
| 7. Eiscremebehälter | 8. Rührwerk |
| 9. Transparente Abdeckung mit Innendeckel | 10. Füße (4x) |

4.3 Funktion des Gerätes

Die Eismaschine ist für die schnelle und individuelle Zubereitung von frischen Eisvariationen, sowie Sorbets, halbgefrorener Desserts oder „Frozen Joghurt“ konzipiert. Dank einfacher Bedienung gelingen diese im Handumdrehen.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

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



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Plätzen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte max. 70 % betragen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Plätzen mit direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizung, Heizgeräte, usw.) auf. Wärmequellen können den Energieverbrauch negativ beeinflussen, sowie zu Funktionseinschränkungen führen.

- Um Störungen des Kompressors zu vermeiden, kippen Sie das Gerät nicht mehr als 45°, wenn Sie es aufstellen oder transportieren.
- Halten Sie zu Wänden und anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm seitlich und an der Rückseite ein.
- Betreiben Sie das Gerät nur in Räumen mit einer Umgebungstemperatur bis zu 23 °C.

Anschließen - Strom

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

5.2 Bedienung

DE

Hinweise und Tipps für die Eiscremezubereitung

- Die meisten Rezepte bestehen aus Sahne, Milch, Eiern und Zucker. Für bessere Ergebnisse bei der Eiscremezubereitung empfehlen wir, die Eier und Zucker mit einem elektrischen Mixer vorher zu schlagen, um das Volumen der Eiscrememenge zu vergrößern.
- Der Geschmack und die Konsistenz der Eiscreme hängen sehr stark von den Zutaten, die Sie gewählt haben, ab: je mehr Fettgehalt, desto fester die Eiscreme. Eine schwere Creme enthält Minimum 36% Fett, leichte Creme 10-18% Fett.
- Halten Sie immer dieselbe Menge der Flüssigkeit ein, z. B.: die leichteste Eiscreme kann erzeugt werden bei Verwendung von mehr Milch als Sahne, oder nur Milch.
- Sie können natürlich auch fettarme Milch verwenden, aber die Konsistenz der Eiscreme wird unterschiedlich sein.
- 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.

Vor dem Gebrauch

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

Zutaten vorbereiten

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

HINWEIS!

Die Zutaten und der Eiscremebehälter müssen nicht vorgekühlt werden. Der eingebaute Kompressor der Eismaschine kann die Zutaten direkt einfrieren und zu Eiscreme verarbeiten.

2. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Eiscremebehälter.

ACHTUNG!

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

Füllen Sie den Eiscremebehälter niemals mehr als zur Hälfte.

Funktionsregler-Einstellungen



Abb. 2



Einzelmischmodus: Zum kurzen Mischen der Eiscreme



AUS-Position: Gerät ausschalten



Einzelkühlmodus: Eiscreme nach der Zubereitung kühlen



Eiscremezubereitungsmodus

DE

Eiscremezubereitung

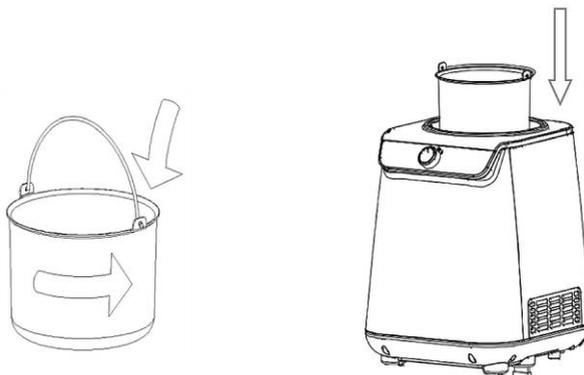


Abb. 3

1. Vermischen Sie die Zutaten im Eiscremebehälter.

- Setzen Sie den Eiscremebehälter in den Kühlzylinder des Gerätes so ein, dass dieser mit der Motoraufnahme verbunden ist.
- Setzen Sie das Rührwerk in den Eiscremebehälter ein.

ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass Sechskantöffnung des Rührwerks auf der Aufnahme im Eiscremebehälter befestigt ist.

- Befestigen Sie die transparente Abdeckung, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf die Position .

Das Gerät startet mit der Eiscremezubereitung. Der Kompressor kühlt den Eiscremebehälter und die Zutaten. Das Rührwerk beginnt mit dem Rühren der Zutaten.

- Während der Eiscremezubereitung können Sie weitere Zutaten (z. B. Beeren, Schokoraspel, etc.) zufügen.
- Öffnen Sie den Innendeckel der Abdeckung und fügen Sie die Zutaten in den Eiscremebehälter.
- Schließen Sie den Innendeckel.



Abb. 4

- Wenn die Eiscreme die gewünschte Konsistenz hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionsregler auf die Position  drehen.

Das Gerät stoppt die Eiscremeproduktion.

- Wählen Sie zum Kühlen der Eiscreme die Einstellung  und zum kurzzeitigen Mischen der Eiscreme die Einstellung .



Abb. 5

DE

Eiscreme entnehmen und servieren

1. Öffnen Sie die transparente Abdeckung, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.
2. Entnehmen Sie den Eiscremebehälter aus dem Kühlzylinder.
3. Füllen Sie die Eiscreme in geeignete Eiscremebecher und servieren Sie die Eiscreme.

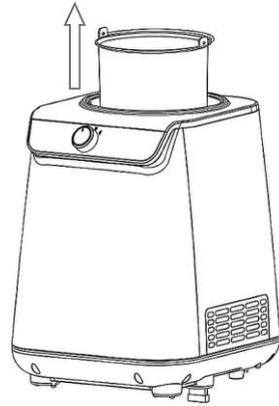


Abb. 6

Zubereitete Eiscreme lagern

ACHTUNG!

Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Eispatel oder geeignete Plastik-/Holzlöffel zur Entnahme der Eiscreme, um Schäden am Eiscremebehälter zu vermeiden!

- 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; bei längerem Aufbewahren verliert die Eiscreme aber an Geschmack und Qualität. Nach ca. ein bis zwei Wochen verfällt die Struktur der Eiscreme und die Frische geht verloren.
- Lagern Sie die Eiscreme bei einer Mindesttemperatur von -12 °C. Kennzeichnen Sie das Datum der Herstellung und schreiben Sie die Bezeichnung der Sorte auf den Behälter.

VORSICHT!

Eiscreme ist anfällig für Bakterien.

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

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

Motorschutzfunktion des Gerätes

Wenn während der Eiscremezubereitung die Eiscreme härter wird, kann das Rührwerk blockiert werden.

In diesem Fall schaltet die Motorschutzfunktion das Gerät ab, um eine längere Lebensdauer des Motors zu gewährleisten.

Rezeptvorschläge

Vanille Eiscreme

Zutaten:

1 Tasse Vollmilch

1/2 Tasse Zucker

3/2 Becher schwere Sahne, gut gekühlt

1 - 2 Teelöffel reines Vanilleextrakt

(Ergibt acht Portionen à 1/2 Tasse)

Zubereitung

In einer mittelgroßen Schüssel die Milch und den Zucker mit einem Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 1 - 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit.

Die Sahne und die Vanille nach Geschmack einrühren.

die Zutaten in den Eiscremebehälter einfüllen.

Die Eismaschine einschalten und so lange bei der Einstellung  des Funktionsreglers rühren, bis die Masse eindickt (etwa 30 bis 40 Minuten).

Variationen:

Minze-Chip: Lassen Sie die Vanille weg und ersetzen Sie sie durch 1 bis 1-1/2 Teelöffel reinen Pfefferminz-Extrakt (nach Geschmack).

Schokolade: Zerkleinern Sie die bevorzugte Zartbitter- oder Halbbitterschokolade in kleine, ungleichmäßige Stücke. Geben Sie die gehackte Schokolade in den letzten 5 Minuten des Mischens in die Eiscreme hinzu.

Pekannuss-Butter: Schmelzen Sie 1 Packung ungesalzene Butter in einer Pfanne. Fügen Sie 1 Tasse grob gehackte Pekannüsse und 1 Teelöffel koscheres Salz hinzufügen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze unter häufigem Rühren kochen, bis die Pekannüsse leicht gebräunt sind. Vom Herd nehmen und abseihen (die Butter hat einen Pekannuss-Geschmack und kann für eine andere Verwendung aufbewahrt werden). Pekannüsse vollständig abkühlen lassen. Die gerösteten Pekannüsse in der Butter während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzufügen.

Kekse und Sahne: Fügen Sie 3/4 Tasse grob gehackte Lieblingskekse (Schokoladenkekse, Oreos, Mint Oreos usw.) während der letzten 5 Minuten des Mischens in die Eiscreme hinzu.

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich nach jedem Gebrauch.
2. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile (Abdeckung, Innendeckel, Rührwerk, Eiscremebehälter), sowie das Zubehör (Eisspatel, Messbecher) mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie die gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser nach.
4. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab oder lassen Sie die an der Luft trocknen.
5. Wischen Sie das Gehäuse und das Anschlusskabel mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab.

7 Mögliche Funktionsstörungen

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

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Nach der Eiscremezubereitung lässt sich der Eiscremebehälter schwer herausnehmen	Eisbildung zwischen dem Eiscremebehälter und Kühlzylinder z. B. durch Wassertropfen	1 bis 2 Minuten warten, dann den Eiscremebehälter herausnehmen
Eiscreme-Produktionszyklus nicht abgeschlossen, das Rührwerk stoppt	Rührwerk blockiert durch aushärtete Eiscreme, Schutzvorrichtung stoppt den Motor	Rührwerk herausnehmen, Eiscremebehälter herausnehmen Eiscremebehälter erneut in den Kühlzylinder einsetzen, Rührwerk einsetzen, Abdeckung auflegen und die Eiscremezubereitung durch erneute Inbetriebnahme fortsetzen
Rührwerk hebt die transparente Abdeckung, diese lässt sich nicht verschließen	Rührwerk ist nicht korrekt in den Eiscremebehälter eingesetzt worden	Rührwerk erneut einsetzen, auf die korrekte Verbindung zwischen Motoraufnahme und Rührwerk achten
Eiscremebehälter lässt sich nicht in den Kühlzylinder einsetzen	Eiscremebehälter verformt	Kundendienst kontaktieren Eiscremebehälter austauschen

8 Entsorgung

Elektrogeräte

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

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Kältemittel

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