



**BEDIENUNGSANLEITUNG**

# Speiseeismaschine

GT-EM-02

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND  
BEWAHREN SIE SIE FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN GUT AUF.



## **EINLEITUNG**

Liebe Kundin, lieber Kunde !

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Speiseeismaschine und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden. Um eine stets optimale Funktion und Leistung Ihrer Speiseeismaschine zu garantieren, und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie:

**Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch, und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in der Bedienungsanleitung beschrieben sind. Falls Sie die Speiseeismaschine einmal weitergeben, legen Sie bitte die Bedienungsanleitung dazu.

# INHALT

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b>                    | <b>4</b>  |
| <b>Wichtige Hinweise zur Hygiene</b>          | <b>7</b>  |
| <b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>         | <b>8</b>  |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>                | <b>9</b>  |
| <b>Eis herstellen</b>                         | <b>10</b> |
| Gefrierschüssel kühlen                        | 10        |
| Eiscrememasse vorbereiten                     | 10        |
| Speiseeismaschine zusammensetzen              | 11        |
| Speiseeismaschine einschalten                 | 11        |
| Eiscrememasse einfüllen                       | 12        |
| Speiseeismaschine ausschalten / Eis entnehmen | 12        |
| <b>Reinigen und Pflegen</b>                   | <b>13</b> |
| <b>Rezepte</b>                                | <b>14</b> |
| Erdbeersorbet                                 | 14        |
| Vanille-Eiscreme                              | 14        |
| Pfirsichjoghurt-Eiscreme                      | 15        |
| Käsekuchen-Eiscreme                           | 15        |
| Zitronen-Eiscreme                             | 16        |
| <b>Technische Daten</b>                       | <b>17</b> |
| <b>Störung / Abhilfe</b>                      | <b>17</b> |
| <b>Entsorgen</b>                              | <b>17</b> |
| <b>Konformitätserklärung</b>                  | <b>18</b> |
| <b>Garantie</b>                               | <b>19</b> |
| <b>Garantiekarte</b>                          | <b>21</b> |

## **Sicherheitshinweise**

### **Verwendungszweck**

Die Speiseeismaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen. Die Speiseeismaschine ist für die Verwendung im Privathaushalt konzipiert. Für den gewerblichen Einsatz in Hotels, etc. ist sie ungeeignet.

### **Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen**

- Dieses Gerät ist nicht dafür 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 ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder die Speiseeismaschine nicht daran herunter ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr!

### **Gefahr durch Elektrizität**

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Lassen Sie deshalb Reparaturen an Elektrogeräten nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Bedarf an unser Service-Center zu wenden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch unser Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,...  
...wenn eine Störung auftritt,  
...wenn Sie die Speiseeismaschine nicht benutzen,  
...bevor Sie die Zubehörteile zusammensetzen oder auseinander nehmen,  
...bevor Sie die Speiseeismaschine reinigen.  
Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht an der Anschlussleitung.
- Lassen Sie die Speiseeismaschine nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Antriebseinheit, Anschlussleitung und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Benutzen Sie die Speiseeismaschine nicht im Freien.
- Lagern und betreiben Sie die Motoreinheit nie im Kühl- oder Gefrierschrank.

### **Verletzungsgefahr**

Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden:

- Halten Sie Haare und Kleidung von dem drehenden Rührpaddel fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in das drehende Rührpaddel.
- Halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchengeräte hinein.

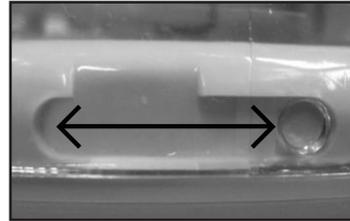
### **Erfrierungsgefahr**

- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen an, um Erfrierungen zu vermeiden.

### **Vorsicht – Geräteschäden**

- Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn Sie ins Gefrierfach gestellt wird.
- Beschädigen Sie die Gefrierschüssel nicht, zum Beispiel durch Einstechen oder Erhitzen.
- Sollte Kältemittel aus der Gefrierschüssel austreten, darf die Speiseeismaschine nicht mehr verwendet werden und muss entsorgt werden. Lesen Sie dazu das Kapitel „Entsorgung“.
- Stellen Sie die Speiseeismaschine auf einen festen, ebenen Untergrund.
- Halten Sie die Speiseeismaschine von Hitzequellen fern.

- Schalten Sie zuerst die Speiseeismaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine. Schalten Sie die Eismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein, die Eismasse würde sonst an der Gefrierschüssel festfrieren und das Rührpaddel blockieren.
- Wird die Eismasse fester, kann es je nach Drehrichtung des Rührpaddels zu einem ruckartigen „Umschlagen“ der Verriegelung des Deckels kommen. Hierbei rutscht der Deckel in seinen Verriegelungen auf die gegenüberliegende Seite.



Wird die Eismasse sehr fest, wechselt automatisch zusätzlich die Drehrichtung des Rührpaddels. Dies ist eine Schutzfunktion, damit der Motor nicht überhitzt. Wenn die Drehrichtung ständig wechselt, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen die Eismasse.

- Der Motor wird automatisch ausgeschaltet, wenn er überhitzt wird. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die den Motorblock mind. 1 Stunde abkühlen.
- Benutzen Sie die Speiseeismaschine ausschließlich mit dem beiliegenden Zubehör.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände, zum Beispiel zum Entnehmen des fertigen Eises. Diese können das Innere der Gefrierschüssel beschädigen.

### **Vorsicht beim Reinigen**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks den Netzstecker.
- Das Gerät und die Gefrierschüssel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Zum Reinigen des Motorblocks und der Außenseite der Gefrierschüssel benutzen Sie bitte ein leicht mit etwas Wasser angefeuchtetes weiches Tuch.

- Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

## **Wichtige Hinweise zur Hygiene**

Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.

Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

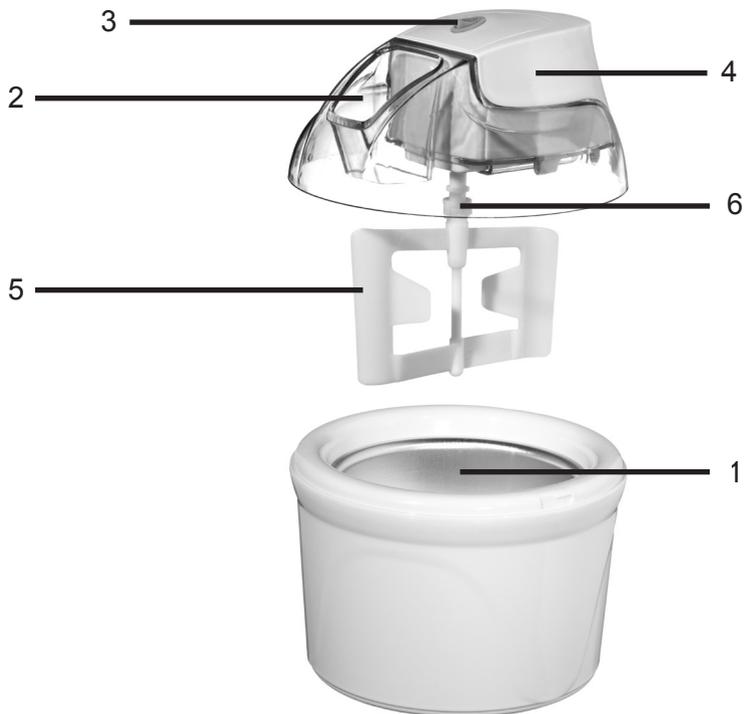
Auch in der vorbereiteten Eismasse oder angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab. Für einen unbeschwerten Eisgenuß sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:

- Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
- Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitete Eis sollten Sie sofort verzehren. Eis mit frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei höchstens -18°C lagern.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)

Speiseeismaschine:

1. Gefrierschüssel
2. Deckel mit praktischer Öffnung zum Einfüllen von Zutaten
3. EIN- / AUSschalter
4. abnehmbarer Motorblock
5. Rührpaddel
6. Verbindungsstück



## Vor dem ersten Gebrauch

Wir empfehlen, Ihre neue Speiseeismaschine vor der ersten Eisherstellung zu reinigen.

### **Gefahr:**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks (4) den Netzstecker.

### **Vorsicht:**

- Das Gerät und die Gefrierschüssel (1) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
  - Zum Reinigen des Motorblocks (4) und der Außenseite der Gefrierschüssel (1) benutzen Sie bitte ein leicht mit etwas Wasser angefeuchtetes weiches Tuch.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
1. Wischen Sie den Motorblock (4) mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.
  2. Gefrierschüssel (1) (innen), Deckel (2) , Verbindungsstück (6) und Rührpaddel (5) waschen Sie gründlich mit heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.
  3. Wischen Sie die Gefrierschüssel (1) von außen lediglich mit einem feuchten Tuch ab.
  4. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

## Eis herstellen

Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie, wenn sowohl die Gefrierschüssel (1) als auch die vorbereitete Eismasse ausreichend gekühlt sind. Dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit. Das fertige Eis ist weich und cremig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.

Übrigens: Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

### Gefrierschüssel (1) kühlen

Die Gefrierschüssel (1) muss mindestens 24 Stunden vor jeder Eiszubereitung bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder kälteren Temperaturen gekühlt werden. Vorsicht: Die Gefrierschüssel (1) muss vollständig trocken sein, wenn sie in den Gefrierschrank gestellt wird.

1. Verpacken Sie die Gefrierschüssel (1) in einer Plastiktüte.
2. Stellen Sie die Gefrierschüssel (1) aufrecht und gerade in den Gefrierschrank.  
Die Gefrierschüssel (1) passt in Gefrierfächer mit einer Höhe von mindestens 15cm. Wenn Sie die Gefrierschüssel (1) immer im Gefrierschrank lassen, können Sie jederzeit Eis zubereiten.

### Eiscrememasse vorbereiten

#### Warnung:

- Verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
  - Achten Sie bei der Eiszubereitung darauf, dass alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.
1. Bereiten Sie die Eiscreme nach Rezept zu. In dieser Anleitung finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die mit dieser Eismaschine bereits getestet wurden.
  2. Stellen Sie die vorbereitete Eiscrememasse sofort für mindestens 12 Stunden jedoch nicht länger als 24 Stunden in den Kühlschrank und bewahren sie dort auf.

## Speiseeismaschine zusammensetzen

**Gefahr!** Schalten Sie vor allen Montagearbeiten das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

1. Setzen Sie den Motorblock (4) auf den Deckel (2) in die dafür vorgesehene Fixierung. Sie hören ein „Klick“-Geräusch, wenn der Motorblock (4) in der richtigen Position ist.
2. Führen Sie das Verbindungsstück (6) von unten in den Motorblock (4).
3. Jetzt können Sie das Rührpaddel (5) auf das Verbindungsstück (6) schieben. Achten Sie darauf, dass das Rührpaddel (5) einrastet, um einen ordnungsgemäßen Sitz zu garantieren.

**Warnung: Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel (1) nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhe an, um Erfrierungen zu vermeiden.**

4. Nehmen Sie die Gefrierschüssel (1) erst direkt vor der Eisherstellung aus dem Gefrierschrank.

**Wichtig: Noch nicht die Eiscrememasse einfüllen!**

5. Setzen Sie den Deckel (2) mit Motorblock (4) auf die Gefrierschüssel (1). Drehen Sie den Deckel (2) ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

## Speiseeismaschine einschalten

**Wichtig: Noch nicht die Eiscrememasse einfüllen!**

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (3) in Position 1, um die Speiseeismaschine einzuschalten. Das Rührpaddel (5) beginnt sich zu drehen.

## Eiscrememasse einfüllen

**Wichtig: Füllen Sie nur so viel Eiscrememasse in die Gefrierschüssel (1), dass noch mindestens 2,5cm bis zum Rand frei bleiben. Beim Gefrieren arbeitet sich die Masse nach oben und benötigt deshalb mehr Platz.**

1. Füllen Sie die vorbereitete und gut gekühlte Eismasse durch den Einfüllschacht in die laufende Eismaschine.
2. Lassen Sie die Eismaschine etwa 15 – 30 Minuten rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Vorsicht: Schalten Sie die Speiseeismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eiscrememasse würde sonst an der Gefrierschüssel (1) festfrieren und das Rührpaddel (5) blockieren.**

## Speiseeismaschine ausschalten / Eis entnehmen

1. Schalten Sie die Speiseeismaschine mit dem Ein-/Ausschalter (3) aus (Position 0).
2. Drehen Sie den Deckel (2) ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn bzw. im Uhrzeigersinn und heben ihn ab.
3. Ziehen Sie das Rührpaddel (5) heraus.  
**Vorsicht: Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Eiscreme keine Metallgegenstände. Diese können das Innere der Gefrierschüssel (1) beschädigen.**
4. Entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem Gummischaber oder Plastiklöffel.

## Reinigen und Pflegen

Reinigen Sie alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

### **Gefahr:**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen des Motorblocks (4) den Netzstecker
- Der Motorblock (4) und die Gefrierschüssel (1) dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

### **Vorsicht:**

- Kein Teil der Speiseeismaschine darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Lassen Sie die Gefrierschüssel (1) vor dem Reinigen stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
1. Drücken Sie die Spangen im Innenteil des Deckels (2) zusammen und trennen so den Motorblock (4) vom Deckel (2).
  2. Wischen Sie den Motorblock (4) mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.
  3. Waschen Sie den Deckel (2), das Zwischenstück (6) und das Rührpaddel (5) gründlich in heißem Spülwasser ab. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.
  4. Wenn die Gefrierschüssel (1) Zimmertemperatur erreicht hat, waschen Sie diese gründlich mit heißem Spülwasser von innen aus. Von Außen wischen Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab.
  5. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
  6. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob aus der Gefrierschüssel (1) Kühflüssigkeit austritt. In diesem Fall darf die Speiseeismaschine nicht mehr benutzt werden.

## Rezepte

### **Erdbeersorbet**

#### Zutaten

150 ml Wasser / 750 g Erdbeeren

125 g Zucker / Saft ½ Zitrone

Putzen und waschen Sie die Erdbeeren. Zerschneiden Sie 100 g der Erdbeeren in kleine Stücke und legen Sie sie beiseite. Pürieren Sie die restlichen 650 g Erdbeeren Sie zu einem feinen Erdbeermus. Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker auf und lassen die Mischung für 2 Minuten kochen. Nehmen Sie das Zuckerwasser vom Herd und geben das Erdbeerpüree und den Zitronensaft dazu. Heben Sie anschließend vorsichtig die Erdbeerstücke unter die Masse. Stellen Sie nun die Masse für mindestens 12 und maximal 24 Stunden in den Kühlschrank. Danach kann sie in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Beachten Sie dazu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

### **Vanille-Eiscreme**

#### Zutaten

1 Vanilleschote / 150 ml Milch

½ Päckchen Vanillezucker / 2 Eigelb

50 g Zucker / 150 g süße Sahne

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Milch, Vanillezucker, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker mit Hilfe eines Handrührers etwa 5 Minuten dick und cremig schlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch unter ständigem Rühren zur Eiermasse gießen. Gießen Sie die heiße Milch in einem dünnen Strahl zu der Masse, andernfalls besteht die Gefahr, dass die Eier gerinnen. Eiermilch in den Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen!), dabei mit einem Schneebesen umrühren, bis die Masse eindickt. Stellen Sie die Eiscrememasse nun für mindestens 12 und maximal 24 Stunden in den Kühlschrank. Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die abgekühlte Masse. Sie können jetzt die Eiscrememasse in der Speiseeismaschine zubereiten. Beachten Sie hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

## **Pfirsichjoghurt-Eiscreme**

### Zutaten

400 g geschälte Pfirsiche (Dose) / 120 g Zucker

1 EL Zitronensaft / 150 ml Joghurt

150 ml Sahne

Geben Sie die geschälten Pfirsiche in eine hohe Schüssel und pürieren Sie sie zu einem feinen Mus. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Zitronensaft und den Joghurt hinzu und vermengen Sie alles gründlich. Schlagen Sie die Sahne in einem anderen Gefäß steif und heben Sie sie anschließend mit unter die Fruchtmasse. Die Eiscrememasse muss für mindestens 12 und maximal 24 Stunden in den Kühlschrank und kann dann in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Rühren Sie die Masse gegebenenfalls noch einmal mit einem Schneebesen durch, bevor Sie sie in die Speiseeismaschine füllen. Beachten Sie für die Handhabung der Speiseeismaschine die Angaben in der Bedienungsanleitung.

## **Käsekuchen-Eiscreme**

### Zutaten

250 ml süße Sahne / 250 ml saure Sahne

150 g Frischkäse / 3 EL Zitronensaft

¾ Tasse Granulatzucker / ¼ TL Vanilleextrakt

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens cremig schlagen. Danach geben Sie nacheinander Zucker, saure und süße Sahne unter ständigem Rühren dazu. Fügen Sie das Vanilleextrakt und den Zitronensaft hinzu und beachten Sie, dass alles gut vermischt wird. Die Eiscrememasse muss nun für mindestens 12 und maximal 24 Stunden in den Kühlschrank und kann dann in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Rühren Sie die Masse noch einmal gut mit einem Schneebesen durch, bevor Sie sie in die Speiseeismaschine geben. Beachten Sie für die Handhabung der Speiseeismaschine die Angaben in der Bedienungsanleitung.

## **Zitronen-Eiscreme**

### Zutaten

400 ml frisch gepressten Zitronensaft / 250 g Zucker

350 ml Wasser / 150 g Sahne

Kochen Sie den Zitronensaft, das Wasser und den Zucker zusammen auf und lassen Sie die Flüssigkeit 3 – 4 Minuten kochen. Sie können, falls Sie unbehandelte Zitronen verwenden, auch die Zitronen dünn schälen und die Schalen mit kochen. Dadurch wird der Geschmack intensiver. Lassen Sie danach die Flüssigkeit abkühlen und entfernen Sie gegebenenfalls die Zitronenschalen. Die Sahne schlagen und unter den erkalteten Zitronensirup rühren. Stellen Sie die Masse für mindestens 12 und maximal 24 Stunden in den Kühlschrank, danach kann die Eiscrememasse in der Speiseeismaschine zubereitet werden. Beachten Sie hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.

## Technische Daten

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Modell:           | GT-EM-02          |
| Netzspannung:     | 220 - 240V~, 50Hz |
| Leistung:         | 12 Watt           |
| Fassungsvermögen: | 1 Liter           |

## Störung / Abhilfe

- **Rührrichtung wechselt.**  
Normale Schutzfunktion gegen Motorüberlastung.
- **Rührrichtung wechselt ständig.**  
Maschine ausschalten und die Eiscrememasse aus der Rührschüssel entnehmen.
- **Maschine schaltet sich aus**  
Motor überlastet. Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Motorblock mind. 1 Stunde abkühlen lassen.
- **Eis wird nicht fest.**  
Waren Gefrierschüssel und Eiscrememasse ausreichend gekühlt?  
Mengenangaben des Rezeptes eingehalten?

## Entsorgen

Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung.

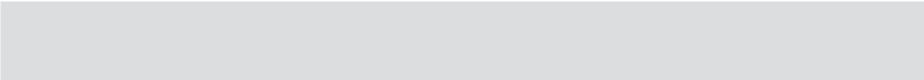
Um Gefährdung durch ein defektes Gerät zu vermeiden, trennen Sie die Anschlussleitung durch. Das Gerät darf keinesfalls über den normalen Hausmüll entsorgt werden.



**ACHTUNG! Vor dem Durchtrennen der Anschlussleitung, Netzstecker ziehen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**  
Führen Sie alle Verpackungsmaterialien bei der Entsorgung dem Recycling zu. Informieren Sie sich über Einzelheiten zur umweltgerechten Entsorgung bei Ihrer örtlichen Kommunalverwaltung.

### Wichtig:

**Die Gefrierschüssel enthält ein Kühlmittel und darf daher nicht im Hausmüll entsorgt werden.**



## **Konformitätserklärung**

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Garantie

Modell: Speiseeismaschine GT-EM-02

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere unten aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die unten genannte Service-Hotline zur Verfügung.

**Bitte wenden Sie sich vor Einsendung eines defekten Gerätes telefonisch an unser Service-Center, um die Abwicklung zu beschleunigen.**

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Tag des Kaufs. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – folgendes:

- Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraums von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
- Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
- Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons **portofrei** an die Serviceadresse:

**Zeitlos-Vertriebs GmbH / Zeitlos-Service-Team**

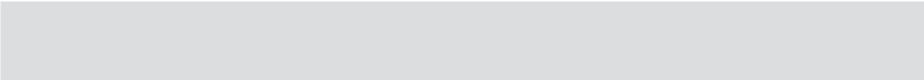
**Nachtwaid 6 / 79206 Breisach**

**Telefon-Hotline: 0 18 05/ 00 36 01\***

**Telefax-Hotline: 0 18 05/ 00 77 63\***

\* 0,14€ pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42€ pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen

**gt-support@zeitlos-vertrieb.de**



Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen, Schäden durch höhere Gewalt oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt.

Wenn im Falle von Reparaturen dieses Gerät an die Serviceadresse geschickt werden muss, achten Sie bitte darauf, das Produkt angemessen zu verpacken. Wir tragen keine Verantwortung für Schäden, die durch den Transport entstehen.

Vom Garantiebereich nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät, Schäden nach Ablauf der Garantiezeit oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.

## GARANTIEKARTE

Im Garantiefall sorgfältig ausfüllen und unbedingt mit dem Gerät und dem Kassenbon einsenden. Gültig für 3 Jahre ab Verkaufsdatum/ Poststempel.

Artikel: Speiseeismaschine GT-EM-02

Mängelangaben: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

gekauft bei: (Kassenbon bitte beilegen) \_\_\_\_\_

**Zeitlos-Vertriebs GmbH / Zeitlos-Service-Team**

**Nachtwaid 6 / 79206 Breisach**

**Telefon-Hotline: 0 18 05/ 00 36 01\***

**Telefax-Hotline: 0 18 05/ 00 77 63\***

\* 0,14€ pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42€ pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen

**gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

Käufer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

