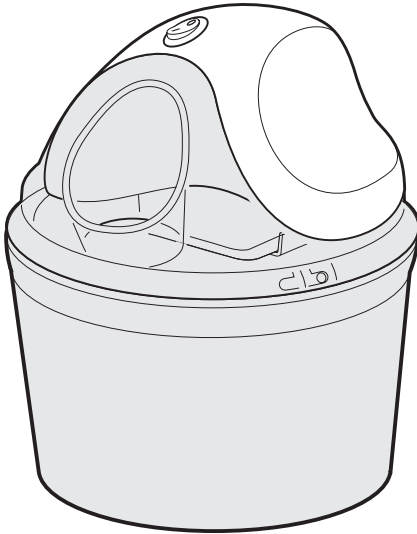




# AMBIANO®

## IJsmachine Sorbetière Speiseeismaschine

GT-ICM-01



Nederlands ..... 02  
 Français..... 16  
 Deutsch ..... 30

**3** **Jaar**  
**ans**  
**Jahre**

**GARANTIE**

KLANTENSERVICE • SERVICE  
 CLIENTS • KUNDENSERVICE

☎ 03 707 14 49

💻 gt-support@  
 teknihall.be

3004502 AA 27/23 C

ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING  
 MODE D'EMPLOI ORIGINAL • ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG



2007030045023  
 AA 27/23 C  
 PO51031641



# Inhoudsopgave

Veiligheid.....	2
Lees en bewaar de handleiding.....	2
Legenda.....	3
Gebruik volgens de voorschriften .....	3
Inhoud levering .....	3
Veiligheidsinstructies.....	4
Belangrijke opmerkingen over hygiëne.....	6
Onderdelen en bedieningselementen.....	7
Voor het eerste gebruik .....	8
Uitpakken en inhoud van de levering controleren.....	8
Eerste ingebruikname .....	8
Opmerking over de dekselvergrendeling.....	8
Ijs maken.....	8
a) Diepvrieskom koelen .....	8
b) Ijsmengsel voorbereiden.....	9
c) Ijsmachine in elkaar zetten.....	9
d) Ijsproductie starten .....	10
e) Ijsmachine uitschakelen en het ijs verwijderen.....	10
Bescherming tegen oververhitting .....	10
Reinigen en controleren .....	11
Opbergen en transporteren.....	12
Foutopsporing.....	12
Technische gegevens.....	12
Conformiteitsverklaring.....	13
Afvoeren .....	13
Recepten .....	14

## Veiligheid

### Lees en bewaar de handleiding



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing voor het geval u later iets wilt nalezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

## Legenda

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het artikel of op de verpakking gebruikt.

### **WAARSCHUWING!**

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of een ernstig letsel.

### **VOORZICHTIG!**

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.

### **OPMERKING!**

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



Dit symbool geeft u nuttige aanvullende informatie over het gebruik.



Conformiteitsverklaring: Producten met dit symbool voldoen aan alle toe te passen Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



Geteste veiligheid: producten die dit teken dragen, voldoen aan de eisen van de Duitse productveiligheidswetgeving (ProdSG).



Geschikt voor contact met levensmiddelen.



Beschermingsklasse II

## Gebruik volgens de voorschriften

De ijsmachine is bestemd voor de bereiding van ijs.

De ijsmachine is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en is niet bestemd voor de volgende locaties:

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële zones,
- in landbouwbedrijven,
- door klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen,
- in B&B's.

De ijsmachine is ontworpen voor gebruik binnenshuis. Gebruik hem niet buitenshuis of in vochtige ruimtes. Gebruik de ijsmachine uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en kan leiden tot schade aan eigendommen of zelfs persoonlijk letsel. De ijsmachine is geen speelgoed. De fabrikant of verkoper aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onoordeelkundig of verkeerd gebruik.

Verkeerd gebruik kan bijvoorbeeld leiden tot letsel.

## Inhoud levering

- Ijsmachine en toebehoren
- Gebruiksaanwijzing
- Garantiedocument

## Veiligheidsinstructies

### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor een elektrische schok!**

Een verkeerde elektrische installatie of een te hoge netspanning kan leiden tot een elektrische schok.

- Sluit de ijsmachine alleen aan als de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificatie op het typeplaatje.
  - Sluit de ijsmachine alleen aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact zodat u in geval van een storing de machine snel van het stroomnet kunt loskoppelen.
  - Gebruik de ijsmachine niet als deze is gevallen, als er zichtbare beschadigingen zijn of als het netsnoer of de stekker defect is.
  - Als het netsnoer van de ijsmachine beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaren te voorkomen.
  - Open de behuizing niet, maar laat reparaties over aan vakmensen. Neem hiervoor contact op met een gespecialiseerde werkplaats.
  - In deze ijsmachine bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn als bescherming tegen gevarenbronnen.
  - De ijsmachine mag niet worden bediend met een externe timer, een schemeringsschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- Gebruik de ijsmachine niet met een verlengsnoer.
  - De motoreenheid, het netsnoer en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
  - Bedien de machine niet met natte handen.
  - Raak de netstekker nooit aan met vochtige handen.
  - Trek de netstekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken, maar pak altijd de netstekker vast.
  - Gebruik het netsnoer nooit om het apparaat te dragen.
  - Buig het netsnoer niet en leg het niet over scherpe randen.
  - Berg de ijsmachine nooit zo op dat deze in een wasbak of gootsteen kan vallen.
  - Grijp nooit naar een ijsmachine als deze in het water is gevallen. Trek in zo'n geval onmiddellijk de netstekker uit.
  - Zorg ervoor dat kinderen geen voorwerpen in de ijsmachine stoppen.
  - Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer:
    - u de ijsmachine niet gebruikt,
    - na elk gebruik,
    - u het reinigt,
    - er een storing optreedt
    - en tijdens onweersbuien.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Risico's voor kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten (bijvoorbeeld gedeeltelijk gehandicapte personen, oudere personen met een beperking van hun lichamelijke en geestelijke capaciteiten) of een gebrek aan ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).**

- Deze ijsmachine kan worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van de machine en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet spelen met de ijsmachine.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen worden uitgevoerd door kinderen van acht jaar en ouder onder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van de ijsmachine en het netsnoer.
- Laat de ijsmachine tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal en de meegeleverde kleine onderdelen. Er bestaat verstikkingsgevaar als verpakkingsmateriaal en kleine onderdelen worden ingeslikt. Let er ook op dat de zak van de verpakking niet over het hoofd wordt getrokken.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Beschadigingen die schadelijk zijn voor de gezondheid!**

Slechte hygiëne en vuil kunnen leiden tot gezondheidsproblemen.

- Gebruik altijd verse eieren en bewaar ze vooraf in de koelkast.
- Zorg er bij het bereiden van ijs voor dat alle onderdelen van de ijsmachine en al het keukengerei absoluut schoon zijn.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Gevaar voor letsels en bevroering!**

Er bestaat gevaar voor letsel en bevroering als het apparaat verkeerd wordt behandeld.

- Houd haar en kleding uit de buurt van de draaiende schoep.
- Grijp nooit in de draaiende schoep en houd nooit schrapers of ander keukengerei in de werkruimte van de machine.
- Raak de bevroren diepvrieskom alleen aan met pannenlappen of ovenhandschoenen om bevroering te voorkomen.

## **OPMERKING!**

**Gevaar voor schade!**

Onjuiste behandeling van de ijsmachine kan leiden tot schade.

- De diepvrieskom moet volledig droog zijn wanneer hij in het vriesvak wordt geplaatst.
- Beschadig de diepvrieskom niet, bijvoorbeeld door hem te doorboren of te verhitten.



- Als er koelmiddel uit de diepvrieskom lekt, mag de ijsmachine niet meer worden gebruikt en moet hij worden afgevoerd. Lees daarvoor het hoofdstuk "Verwijdering".
- Plaats de ijsmachine op een stevige, vlakke ondergrond.
- Houd de ijsmachine uit de buurt van bronnen van intense hitte.
- Schakel eerst de ijsmachine aan en giet dan pas het bereide ijsmassa in de draaiende machine.
- Zet de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer aan anders zou de ijsmassa aan de diepvrieskom vastvriezen en de schoep blokkeren.
- Gebruik de ijsmachine alleen met de bijgeleverde accessoires.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om bijvoorbeeld het afgewerkte ijs te verwijderen. Deze kunnen de binnenkant van de diepvrieskom beschadigen.
- Gebruik geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen en dergelijke voor het reinigen.

## Belangrijke opmerkingen over hygiëne

Ijs is een ideale voedingsbodem voor salmonella. Daarom is speciale hygiëne vereist bij de bereiding van ijs.

De belangrijkste bron van salmonella in ijs zijn rauwe eieren. Verse rauwe eieren bevatten vaak salmonella in zeer kleine hoeveelheden. Bij langdurige opslag of onvoldoende koeling kunnen salmonella zich echter snel vermenigvuldigen.

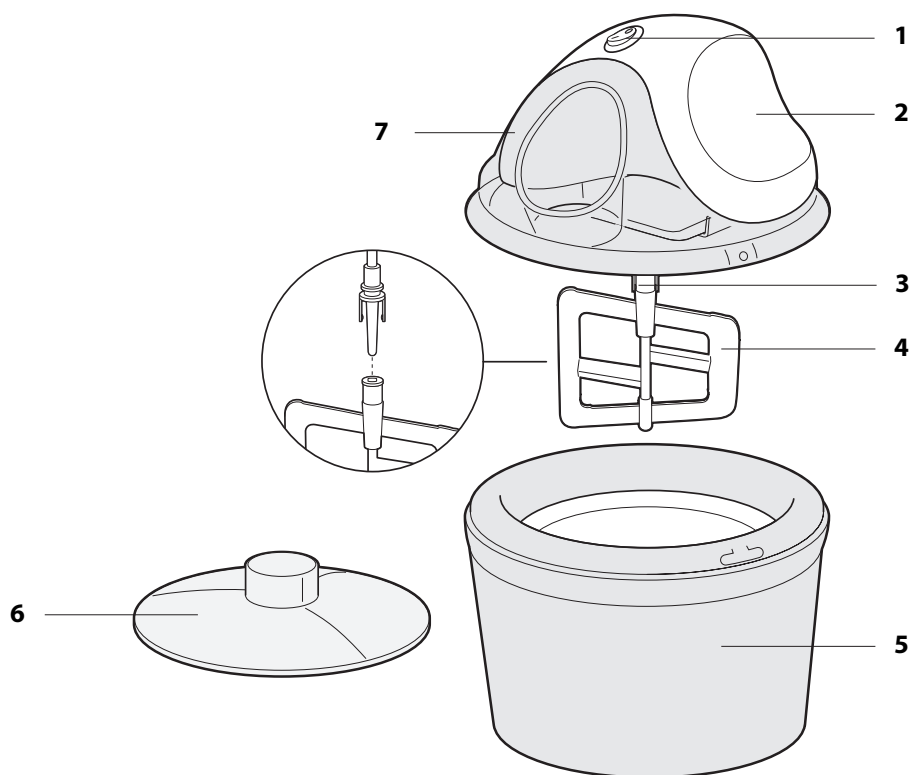
Salmonella kan zich ook vermenigvuldigen in bereid of ontdooid ijs. Salmonellae sterven niet door bevroering.

Om zorgeloos van ijs te kunnen genieten moet u daarom de volgende hygiënetips in acht nemen:

- voor mensen met een verzwakt immuunsysteem (bijv. kleine kinderen, ouderen of zieken) moet u recepten zonder rauw ei bereiden.
- voor ijsrecepten met rauw ei dient u altijd verse rauwe eieren te gebruiken en ze in de koelkast bewaren.
- Zorg er bij het bereiden van ijs voor dat al het keukengerei absoluut schoon is.
- Zet het bereide ijsmengsel onmiddellijk in de koelkast en bewaar het daar niet langer dan 24 uur.
- Het bereide ijs moet onmiddellijk worden geconsumeerd. Ijs met verse ingrediënten kan worden bewaard in een 3-sterren-diepvrieskast bij -18 °C of lager. Gebruik hiervoor echter niet de diepvrieskom. Het ijs verliest zijn romige consistentie wanneer het bevroren is en bevriest tot een vaste blok.
- Ontdooid ijs mag nooit opnieuw worden ingevroren.
- Reinig de ijsmachine en al het keukengerei grondig na het bereiden van het ijs. De diepvrieskom en de motoreenheid mogen echter niet in de vaatwasser worden gereinigd.



# Onderdelen en bedieningselementen



- 1 Aan-uitschakelaar (I/O)
- 2 Afneembare motoreenheid
- 3 Verbindingsstuk
- 4 Schoep
- 5 Diepvrieskom
- 6 Serveerdeksel voor diepvrieskom
- 7 Deksel met praktische opening voor het bijvoegen van ingrediënten

# Voor het eerste gebruik

## Uitpakken en inhoud van de levering controleren.

1. Haal de ijsmachine uit de verpakking en verwijder voorzichtig al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of de levering volledig is.
3. Controleer of de machine of de afzonderlijke onderdelen schade vertonen. Als dit het geval is gebruikt u de ijsmachine dan niet. Neem contact op met de fabrikant via het serviceadres vermeld op de garantiekaart.
4. Wikkel het netsnoer volledig af.

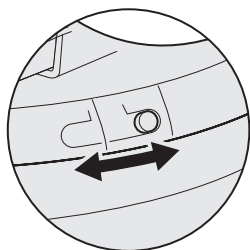
## Eerste ingebruikname

- » Reinig de ijsmachine en alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## Opmerking over de dekselvergrendeling

Als de ijsmassa later tijdens de ijsproductie vaster wordt, kan een schokkerig "omklappen" van de dekselvergrendelingen optreden, afhankelijk van de draairichting van de schoep.

Hierdoor schuift het deksel in zijn vergrendelingen naar de andere kant.



Als de ijsmassa erg vast wordt, verandert de draairichting van de schoep automatisch. Dit is een beschermende functie zodat de motor niet oververhit geraakt.

Als de draairichting voortdurend verandert, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u de ijsmassa.

## Ijs maken

U krijgt bijzonder goede resultaten als zowel de diepvrieskom als het voorbereide ijsmengsel voldoende gekoeld zijn. Dit verkort ook de voorbereidingstijd.

Het afgewerkte ijs is zacht en romig. Serveer het onmiddellijk. Zo smaakt het het beste.

## a) Diepvrieskom koelen

### OPMERKING!

#### Gevaar voor schade!

Onjuiste behandeling van de ijsmachine kan leiden tot schade.

- De diepvrieskom moet volledig droog zijn wanneer u hem in de diepvrieskast zet.

De diepvrieskom (zonder deksel) moet vóór elke ijsbereiding ten minste 8 uur in de diepvries bij -18 °C of kouder worden gekoeld.

Ook moet uw vriesvak minstens 3 sterren hebben om ervoor te zorgen dat het vriesvak voldoende gekoeld is voor het maken van ijs.





1. Verpak de diepvrieskom in een plastic zak. Dit houdt de ijskristallen buiten.
2. Zet de diepvrieskom recht en waterpas in de vriezer.
  - De diepvrieskom past in diepvriesvakken met een hoogte van minstens 15 cm.
  - Als u de diepvrieskom altijd in de vriezer laat staan, kunt u op elk moment ijs bereiden.

## b) IJsmengsel voorbereiden

### WAARSCHUWING!

#### **Beschadigingen die schadelijk zijn voor de gezondheid!**

Slechte hygiëne en vuil kunnen leiden tot gezondheidsproblemen.

- Gebruik altijd verse eieren en bewaar ze vooraf in de koelkast.
- Zorg er bij het bereiden van ijs voor dat alle onderdelen van de ijsmachine en al het keukengerei absoluut schoon zijn.

1. Bereid het ijsmengsel volgens het recept. In deze handleiding vindt u een selectie recepten die al met deze ijsmachine zijn getest.
2. Zet het voorbereide ijsmengsel onmiddellijk minstens 12 uur maar niet langer dan 24 uur in de koelkast en bewaar het daar.

## c) IJsmachine in elkaar zetten

### WAARSCHUWING!

#### **Gevaar voor een elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken door onjuist gebruik van het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u met de montage begint.

### WAARSCHUWING!

#### **Gevaar voor bevriezing!**

Er bestaat gevaar voor bevriezing als het apparaat verkeerd wordt behandeld.

- Raak de bevroren diepvrieskom alleen aan met pannelappen of ovenhandschoenen om bevriezing te voorkomen.

1. Zet zo nodig het verbindingstuk en de roerschoep in elkaar, zie hoofdstuk "Onderdelen en bedieningselementen".
2. Steek het verbindingstuk en de roerschoep van onderaf in de overeenkomstige opening van de motoreenheid.
3. Plaats het deksel met de motoreenheid op de diepvrieskom.  
Let daarbij op de uitsparingen op de rand.
4. Draai het deksel een beetje tegen de klok in tot aan de aanslag.
5. Haal de diepvrieskom pas vlak voor het maken van het ijs uit de vriezer. **Vul de kom nog niet met het ijsmengsel!**



## d) IJsp productie starten

### OPMERKING!

#### Gevaar voor schade!

Onjuiste behandeling van de ijsmachine kan leiden tot schade.

- Zet de ijsmachine niet uit en weer aan tijdens de ijsbereiding. Het ijsmengsel zou anders vastvriezen aan de diepvrieskom en de roerschoep blokkeren.



Giet maar zoveel ijsmengsel in de diepvrieskom zodat nog minstens 2,5 cm tot aan de rand vrij blijft. Tijdens het invriezen zet de massa naar boven toe uit en heeft daarom meer ruimte nodig.

Vul de kom nog niet met het ijsmengsel!

1. Druk op de aan-/uitfunctieknop (I) om de ijsmachine in te schakelen. De roerschoep begint te draaien.
2. Vul de voorbereide en goed afgekoelde ijsmassa in porties door de vulopening in de draaiende machine.
3. Laat de machine ongeveer 6-30 minuten roeren tot de gewenste consistentie is bereikt.

## e) IJsmachine uitschakelen en het ijs verwijderen

### OPMERKING!

#### Gevaar voor schade!

Onjuiste behandeling van de ijsmachine kan leiden tot schade.

- Gebruik geen metalen voorwerpen om het afgewerkte ijs te verwijderen. Deze kunnen de binnenkant van de diepvrieskom beschadigen.

1. Schakel de ijsmachine uit met de aan-uitschakelaar (O).
2. Draai het deksel een beetje tot aan de uitsparing en til het eraf.
3. Trek de roerschoep eruit.
4. Verwijder het afgewerkte ijs met een rubberen schraper of een plastic lepel.
5. Als u nog ijs in de ijskoude diepvrieskom wilt laten staan om weldra op te eten, kunt u het bijgeleverde deksel op de kom doen. Dit voorkomt dat het ijs voortijdig opwarmt, maar is alleen bedoeld om het ijs korte tijd te bewaren.



Het voltooide ijs moet een zachte en gemakkelijk op te scheppen consistentie hebben en in een aparte container in de vriezer worden bewaard. U kunt het ook vlak voor het eten bewaren als u het ijs liever wat steviger heeft.

## Bescherming tegen oververhitting

Een bescherming tegen oververhitting beschermt het apparaat tegen beschadiging.

De beveiliging schakelt automatisch in als de motor oververhit dreigt te raken. Als de bescherming tegen oververhitting geactiveerd is:

1. Trek de netstekker uit het stopcontact.
2. Laat de ijsmachine minstens een uur afkoelen.
3. Reinig de machine indien nodig.

Daarna kunt u de ijsmachine weer zoals gewoonlijk gebruiken.

## Reinigen en controleren

Reinig alle onderdelen van de ijsmachine en al het keukengerei grondig na het bereiden van het ijs.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor een elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken door onjuist gebruik van het apparaat.

- Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u met de reiniging begint.

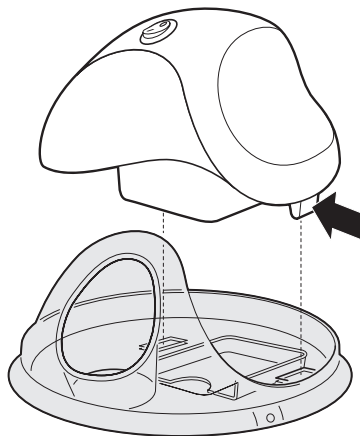
### **OPMERKING!**

#### **Gevaar voor schade!**

Onjuiste behandeling van de ijsmachine kan leiden tot schade.

- De diepvrieskom en de motoreenheid mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gebruik geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen en dergelijke voor het reinigen.

1. Laat de diepvrieskom vóór het reinigen staan totdat hij op kamertemperatuur is gekomen.



2. Indien nodig kunt u de motoreenheid en het deksel scheiden voor een betere reiniging. Druk daartoe de twee klemmen (zie pijl) in het binnenste deel van het deksel samen en trek de motoreenheid van het deksel.
3. Veeg de motoreenheid af met een vochtige doek en droog hem vervolgens af.
4. Reinig het deksel, het tussenstuk en de roerschoep grondig in heet spoelwater. Spoel na met heet water.
5. Wanneer de diepvrieskom op kamertemperatuur is gekomen, wast u hem van binnenuit grondig af met heet spoelwater. Veeg de buitenkant van de kom af met een vochtige doek.
6. Droog alle onderdelen volledig af.
7. Controleer regelmatig of er koelvloeistof uit de diepvrieskom lekt. In dat geval mag de ijsmachine niet meer worden gebruikt.

## Opbergen en transporteren

- Wanneer u de ijsmachine niet gebruikt, haalt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u hem schoon op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats. Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht.
- Houd de machine buiten het bereik van kinderen.
- U kunt de originele verpakking gebruiken voor opslag en transport.
- Wikkel het netsnoer niet rond de machine. Door verkeert opwickelen kan de kabelisolatie beschadigd worden en een gevaar voor elektrische schokken opleveren.

## Foutopsporing

Fout	Mogelijke oorzaak en oplossing
Werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Zit de stekker in het stopcontact?</li></ul>
Roerrichting verandert.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Normale beveiligingsfunctie tegen overbelasting van de motor. Geen fout.</li></ul>
De roerrichting verandert voortdurend.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Schakel de machine uit en haal het ijsmengsel uit de mengkom.</li></ul>
De machine schakelt zichzelf uit	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Waarschijnlijk is de oververhittingsbeveiliging in werking getreden, zie hoofdstuk "Oververhittingsbeveiliging".</li></ul>
Het ijs wordt niet vast.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Waren de diepvrieskom en het ijsmengsel voldoende gekoeld?</li><li>▪ Werden de in het recept vermelde hoeveelheden aangehouden?</li></ul>

## Technische gegevens

Model:	GT-ICM-01
Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50 Hz
Vermogen:	12 Watt
Beschermingsklasse:	<input type="checkbox"/> II
Capaciteit:	ca. 1,1 Liter
Revisienummer:	2023_01

Omdat onze producten voortdurend worden doorontwikkeld en verbeterd, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand van onze homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) worden gedownload.

# Conformiteitsverklaring

**CE** De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gegarandeerd. De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Afvoeren

### Verpakking afvoeren



Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

### Artikel afvoeren

Voer het artikel af in overeenstemming met de in uw land geldende voorschriften.



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doors-trepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid.

Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren.

Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Afgezien daarvan kunnen consumenten oude apparaten van een bepaald type gratis inleveren bij een inzamelpunt van een distributeur, zonder dat dit gekoppeld is aan de aankoop van een nieuw apparaat. De randlengtes van de respectieve apparaten mogen echter niet meer dan 25 cm zijn.

# Recepten

## Vanille-ijs

- 1 vanillestokje of 1 theelepel vanille-extract
- 200 ml melk
- 3/4 pakje vanillesuiker
- 2 eidooiers
- 65 g suiker
- 200 ml slag room

Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg van het vanillestokje eruit met een puntig mes. Doe de melk, de vanillesuiker, het vanillestokje en het merg in een pan en breng kort aan de kook.

Haal de pan van het vuur en laat ongeveer 10 minuten trekken. Klop met een handmixer de eidooiers en de suiker in ongeveer 5 minuten tot een dikke en romige massa. Haal het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk onder voortdurend roeren bij het eimengsel.

Giet de hete melk in een dun straaltje bij het mengsel, anders bestaat het risico dat de eieren stollen. Giet de eiermelk in de steelpan en verwarm langzaam (niet koken!). Roer met een garde tot het mengsel dikker wordt.

Zet het ijsmengsel nu gedurende minstens 8 uur, maar niet langer dan 24 uur in de koelkast.

Klop de room stijf en spatel hem door het afgekoelde mengsel. U kunt nu het ijsmengsel in de ijsmachine bereiden. Volg hiervoor de instructies in de gebruiksaanwijzing.

## Cheesecake-ijs

- 250 ml slag room
- 250 ml zure room
- 150 g roomkaas
- 3 EL citroensap
- 3/4 kopje rietsuiker
- 1/4 TL vanille-extract

Doe de roomkaas in een kom en klop met behulp van een garde tot een romig geheel. Voeg vervolgens onder voortdurend roeren de suiker, de zure room en de zoete room na elkaar toe. Voeg het vanille-extract en het citroensap toe en zorg ervoor dat alles goed gemengd is. Zet het ijsmengsel nu minstens 8 uur (max. 24 uur) in de koelkast en bereid het daarna in de ijsmachine.

Roer het mengsel nog éénmaal goed door met een garde voordat u het in de ijsmachine giet.

Volg voor het hanteren van de ijsmachine de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.



## Citroensorbet

- Citroensap 75 ml
- Water 430 ml
- Suiker 210 g
- Citroenschil 3-6 g (geraspt)

Breng het water en de suiker samen aan de kook en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Voeg het citroensap en de citroenschil toe aan de suikersiroop op kamertemperatuur en meng.

Zet het mengsel minstens 8 en maximaal 24 uur in de koelkast. Hierna kan het ijsmengsel in de ijsmachine worden bereid.

Volg hiervoor de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.



# Table des matières

Sécurité .....	16
Lire et conserver le mode d'emploi .....	16
Signification des symboles.....	17
Utilisation conforme à l'usage prévu .....	17
Contenu de la livraison .....	17
Consignes de sécurité .....	18
Remarques importantes sur l'hygiène.....	20
Pièces et éléments de commande .....	21
Avant la première utilisation .....	22
Déballage et vérification du contenu.....	22
Première mise en service .....	22
Remarque sur le verrouillage du couvercle.....	22
Fabriquer des glaces .....	22
a) Refroidir le bol de congélation.....	22
b) Préparer la masse de crème glacée .....	23
c) Assembler la sorbetière.....	23
d) Démarrer la fabrication de la glace .....	24
e) Éteindre la sorbetière et retirer la glace .....	24
Protection contre la surchauffe.....	24
Nettoyer et vérifier.....	25
Dépannage.....	26
Données techniques .....	26
Déclaration de conformité.....	27
Recyclage .....	27
Recettes .....	28

## Sécurité

### Lire et conserver le mode d'emploi



Veillez lire attentivement les informations suivantes, conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le relire plus tard. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, incluez également ces instructions d'utilisation.



## Signification des symboles

Les pictogrammes et mentions suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'article ou sur l'emballage.

### **AVERTISSEMENT !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

### **ATTENTION !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement désigne un danger à faible risque pouvant entraîner une blessure légère si le danger n'est pas évité.

### **RECOMMANDATION !**

Ce pictogramme/cette mention d'avertissement met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles sur l'utilisation du produit.



Déclaration de conformité : Les produits caractérisés par ce symbole répondent aux dispositions applicables de l'espace économique européen.



Sécurité testée : Les produits marqués de ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Convient pour être en contact avec les aliments.



Classe de protection II

## Utilisation conforme à l'usage prévu

La sorbetière est destinée à la préparation de glaces.

La sorbetière est exclusivement destinée à un usage privé et ne peut pas être utilisée :

- dans les cuisines de restaurants d'entreprises, les magasins ou locaux commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux de résidence similaires,
- en chambres d'hôtes.

La sorbetière est conçue pour être utilisée à l'intérieur, ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans des pièces humides. N'utilisez la sorbetière que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. La sorbetière n'est pas un jouet pour enfants. Le fabricant ou le distributeur décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée.

Une mauvaise utilisation peut par exemple entraîner des blessures.

## Contenu de la livraison

- Sorbetière et accessoires
- Mode d'emploi
- Certificat de garantie

## Consignes de sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Une installation électrique défectueuse ou une tension d'alimentation trop élevée peut provoquer une électrocution.

- Ne branchez la sorbetière que si la tension de la prise de courant correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  - Ne branchez la sorbetière que sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas d'incident.
  - N'utilisez pas la sorbetière si elle est tombée, si elle présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux.
  - Si le cordon d'alimentation de la sorbetière est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
  - N'ouvrez pas le boîtier, mais confiez les réparations au spécialiste. Adressez-vous pour cela à un atelier de réparation spécialisé.
  - Cette sorbetière contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
  - La sorbetière ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe, un interrupteur crépusculaire ou un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas la sorbetière avec une rallonge électrique.
  - Le bloc moteur, le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
  - Ne manipulez pas la machine avec des mains humides.
  - Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.
  - N'enlevez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le cordon d'alimentation, mais saisissez toujours la fiche secteur.
  - N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour transporter l'appareil.
  - Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives.
  - Ne rangez jamais la sorbetière de manière à ce qu'elle puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
  - N'attrapez jamais la sorbetière si elle est tombée dans l'eau. Si c'est le cas, débranchez immédiatement la prise.
  - Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans la sorbetière.
  - Retirez la fiche secteur de la prise murale :
    - lorsque vous n'utilisez pas la sorbetière,
    - après chaque utilisation,
    - lorsque vous nettoyez la sorbetière,
    - si une panne survient,
    - et en cas d'orage.



## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Risques pour les enfants et personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple, des personnes souffrant d'un handicap, des personnes âgées aux capacités physiques et mentales limitées) ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple les enfants âgés de 8 ans ou plus).**

- Cette sorbetière peut être utilisée par des enfants âgés de huit ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de la machine et qu'ils comprennent les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la sorbetière.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur peuvent être effectués par des enfants de plus de huit ans sous la surveillance d'un adulte.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la sorbetière et du cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas la sorbetière sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Tenez les matériaux d'emballage et le petit matériel hors de la vue et de la portée des enfants. Il existe un risque d'étouffement, en cas d'ingestion du matériel d'emballage et des petites pièces. Veillez à ce que le sac d'emballage ne soit pas mis sur la tête.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

### **Atteintes à la santé !**

Le manque d'hygiène et les salissures peuvent avoir des conséquences néfastes sur la santé.

- Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au préalable au réfrigérateur.
- Lors de la préparation de la glace, veillez à ce que toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles soient parfaitement propres.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure et d'engelure !**

Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner un risque de blessure ou d'engelure.

- Éloignez les cheveux et les vêtements de la pale d'agitation en rotation.
- Ne mettez en aucun cas la main dans la pale du batteur en rotation et ne tenez pas non plus de grattoir ou d'autres ustensiles de cuisine dans la zone de travail de la machine.
- Ne manipulez le bol de congélation congelé qu'avec des maniques ou des gants de four afin d'éviter les engelures.

## **RECOMMANDATION !**

### **Risque de détérioration !**

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation doit être complètement sec avant d'être placé dans le congélateur.
- N'endommagez pas le bol de congélation, par exemple en le perçant ou en le chauffant.





- Si du réfrigérant s'échappe du bol de congélation, la sorbetière ne doit plus être utilisée et doit être mise au rebut. Lisez à ce sujet le chapitre «Élimination».
- Placez la sorbetière sur une surface solide et plane.
- Tenez la sorbetière à l'écart des sources de chaleur.
- Allumez d'abord la sorbetière et ensuite seulement, versez la masse de glace préparée dans la machine en marche.
- N'éteignez pas et ne rallumez pas la sorbetière pendant la préparation de la glace, la masse de glace gèlerait sur le bol de congélation et bloquerait la palette de brassage.
- N'utilisez la sorbetière qu'avec les accessoires fournis.
- N'utilisez pas d'objets métalliques, par exemple pour retirer la glace terminée. Ceux-ci peuvent endommager l'intérieur du bol de congélation.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges dures pour le nettoyage.

## Remarques importantes sur l'hygiène

La crème glacée est un milieu de culture idéal pour les salmonelles. C'est pourquoi une hygiène particulière est requise lors de la préparation de la crème glacée.

Les œufs crus sont la principale source de salmonelles dans les glaces. Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en très petite quantité.

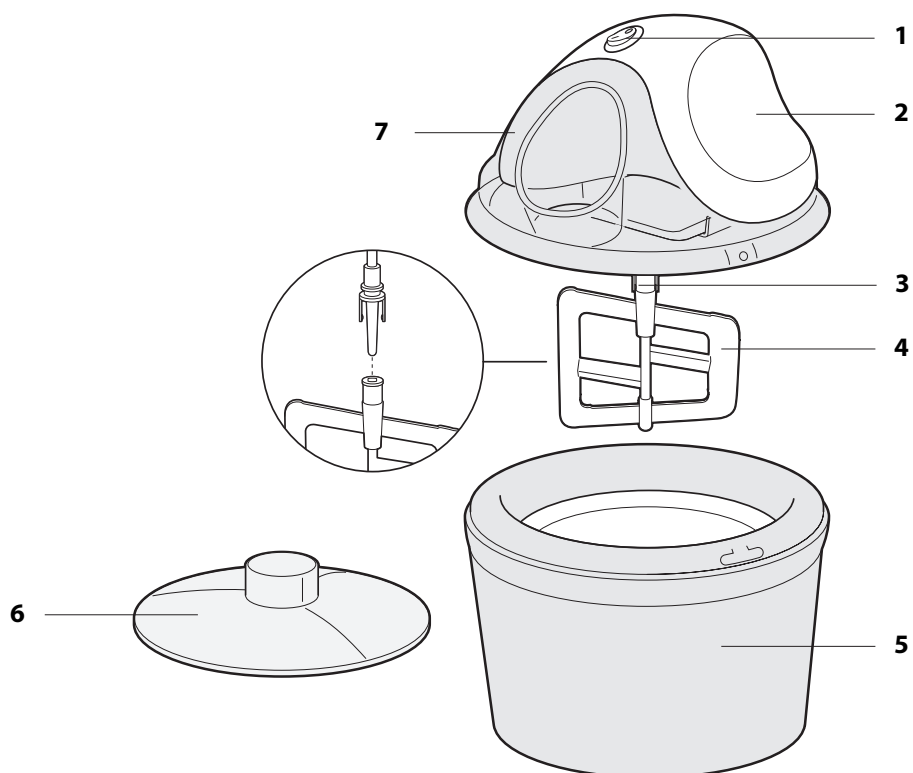
Les salmonelles peuvent toutefois se multiplier rapidement en cas de stockage

prolongé ou de réfrigération insuffisante. Les salmonelles peuvent également se multiplier dans la masse de glace préparée ou dans la glace décongelée. La congélation ne tue pas les salmonelles. Pour déguster une glace en toute sérénité, il est donc impératif de respecter les conseils d'hygiène suivants :

- Pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (par exemple les jeunes enfants, les personnes âgées ou malades), il est préférable de préparer des recettes sans œufs crus.
- Pour les recettes de glaces aux œufs crus, utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au réfrigérateur.
- Lors de la préparation de la glace, veillez à la propreté absolue de tous les outils de travail.
- Placez immédiatement la glace préparée au réfrigérateur et ne l'y conservez pas plus de 24 heures.
- Une fois préparée, la glace doit être consommée immédiatement. Vous pouvez conserver de la glace avec des ingrédients frais dans un congélateur 3 étoiles à -18 °C maximum. N'utilisez cependant pas le bol de congélation pour cela. En congelant, la glace perd sa consistance crémeuse et gèle en un bloc solide.
- La glace décongelée ou dégelée ne doit en aucun cas être recongelée.
- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles après la fabrication de la glace. Le bol de congélation et le bloc moteur ne doivent toutefois pas être nettoyés au lave-vaisselle.



## Pièces et éléments de commande



- 1 Interrupteur marche/arrêt (I/O)
- 2 Bloc moteur amovible
- 3 Connecteur
- 4 Palettes de brassage
- 5 Bol de congélation
- 6 Couvercle de service pour le bol de congélation
- 7 Couvercle avec ouverture pratique pour verser les ingrédients

# Avant la première utilisation

## Déballage et vérification du contenu

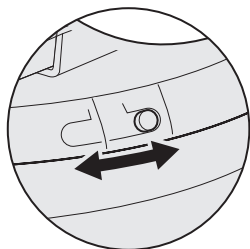
1. Retirez la sorbetière de son emballage et enlevez soigneusement tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète.
3. Vérifiez que la machine ou les pièces détachées ne présentent pas de dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la sorbetière. Contactez le service après-vente du fabricant à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.
4. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

## Première mise en service

- » Nettoyez la sorbetière et toutes les pièces comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

## Remarque sur le verrouillage du couvercle

Si, plus tard, lors de la fabrication de la glace, la masse de glace devient plus ferme, il peut arriver, selon le sens de rotation de la palette de brassage, que les verrouillages du couvercle se «retournent» par à-coups. Dans ce cas, le couvercle glisse dans ses verrouillages sur le côté opposé.



Lorsque la masse de glace devient très ferme, le sens de rotation de la palette de brassage change automatiquement. Il s'agit d'une fonction de protection pour éviter que le moteur ne surchauffe. Si le sens de rotation change constamment, éteignez l'appareil et retirez la masse de glace.

## Fabriquer des glaces

Vous obtiendrez de très bons résultats si le bol de congélation et la masse de glace préparée sont suffisamment refroidis. Cela permet également de réduire le temps de préparation. La glace obtenue est douce et crémeuse. Servez immédiatement. C'est ainsi qu'elle a le meilleur goût.

### a) Refroidir le bol de congélation

#### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation doit être complètement sec lorsque vous le placez dans le congélateur.

Le bol de congélation (sans couvercle) doit être refroidi à  $-18\text{ °C}$  ou à une température plus froide dans le congélateur pendant au moins 8 heures avant chaque préparation de glace.

En outre, votre congélateur doit être marqué d'au moins 3 étoiles pour que le bol de congélation soit suffisamment refroidi pour la fabrication de glace.

1. Emballez le bol de congélation dans un sac en plastique. Cela permet d'éviter la formation de cristaux de glace.

2. Placez le bol de congélation à la verticale et bien droit dans le congélateur.
- Le bol de congélation s'adapte aux compartiments de congélation d'une hauteur minimale de 15 cm.
  - Si vous laissez toujours le bol de congélation dans le congélateur, vous pouvez préparer de la glace à tout moment.

## b) Préparer la masse de crème glacée

### ⚠ AVERTISSEMENT !

#### Atteintes à la santé !

Le manque d'hygiène et les salissures peuvent avoir des conséquences néfastes sur la santé.

- Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les au préalable au réfrigérateur.
  - Lors de la préparation de la glace, veillez à ce que toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles soient parfaitement propres.
1. Préparez la masse de crème glacée selon la recette. Dans ce guide, vous trouverez une sélection de recettes qui ont déjà été testées avec cette sorbetière.
  2. Placez immédiatement la crème glacée préparée au réfrigérateur pendant au moins 12 heures, mais pas plus de 24 heures, et conservez-la au réfrigérateur.

## c) Assembler la sorbetière

### ⚠ AVERTISSEMENT !

#### Risque d'électrocution !

Une manipulation incorrecte de la machine présente un risque d'électrocution.

- Avant toute opération de montage, mettez l'appareil hors tension et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

#### Risque d'engelures !

Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner un risque d'engelures.

- Ne manipulez le bol de congélation congelé qu'avec des maniques ou des gants de four afin d'éviter les engelures.
1. Le cas échéant, assemblez le raccord et la palette d'agitation, voir chapitre «Pièces et éléments de commande».
  2. Introduisez par le bas le raccord et la pale d'agitation dans l'ouverture correspondante du bloc moteur.
  3. Placez le couvercle avec le bloc moteur sur le bol de congélation. Faites attention aux encoches sur les bords.
  4. Tournez un peu le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
  5. Ne sortez le bol de congélation du congélateur que juste avant de faire de la glace. **Ne remplissez pas encore la masse de crème glacée !**

## d) Démarrer la fabrication de la glace

### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- N'éteignez pas et ne rallumez pas la sorbetière pendant la fabrication de la glace. Sinon, la masse de crème glacée gèlerait sur le bol de congélation et bloquerait la pale du batteur.



Remplissez le bac à glace jusqu'à au moins 2,5 cm du bord. Lors de la congélation, la masse se dilate vers le haut et nécessite donc plus d'espace.

Ne remplissez pas encore la masse de crème glacée !

1. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I) pour mettre la sorbetière en marche.  
La pale d'agitation commence à tourner.
2. Remplissez la masse de glace préparée et bien refroidie par portions à travers la goulotte de remplissage dans la machine en marche.
3. Laissez-la mélanger pendant environ 6 à 30 minutes, jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue.

## e) Éteindre la sorbetière et retirer la glace

### RECOMMANDATION !

#### Risque de détérioration !

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour retirer la crème glacée terminée. Ceux-ci peuvent endommager l'intérieur du bol de congélation.

1. Éteignez la sorbetière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (O).
2. Tournez un peu le couvercle jusqu'à l'encoche et soulevez-le.
3. Retirez la pale d'agitation.
4. Retirez la crème glacée terminée à l'aide d'une raclette en caoutchouc ou d'une cuillère en plastique.
5. Si vous souhaitez laisser de la crème glacée dans le bol de congélation glacé pour la consommer rapidement, vous pouvez placer le couvercle fourni sur le bol. Celui-ci empêche un réchauffement prématuré de la crème glacée, mais n'est conçu que pour une conservation à court terme de la crème glacée.



La glace terminée doit avoir une consistance molle et facile à prendre à la cuillère et doit être conservée dans un récipient séparé au congélateur. Vous pouvez également l'y conserver juste avant de la consommer si vous préférez que la glace soit un peu ferme.

## Protection contre la surchauffe

Une protection contre la surchauffe protège l'appareil contre tout dommage. La protection s'active automatiquement lorsqu'il y a un risque de surchauffe du moteur.



Si la protection contre la surchauffe s'est déclenchée :

1. Retirez la fiche secteur de la prise de courant.
2. Laissez la sorbetière refroidir pendant au moins une heure.
3. Nettoyez la machine si nécessaire.

Ensuite, vous pouvez à nouveau utiliser la sorbetière comme d'habitude.

## Nettoyer et vérifier

Nettoyez soigneusement toutes les pièces de la sorbetière et tous les ustensiles après la fabrication de la glace.

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Une manipulation incorrecte de la machine présente un risque d'électrocution.

- Avant toute opération de nettoyage, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

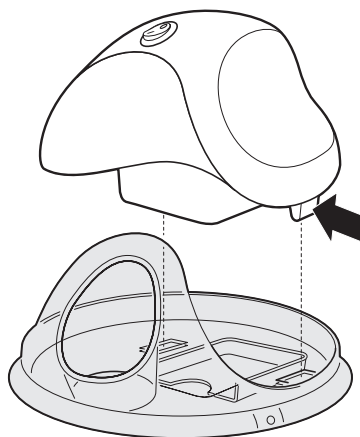
### **RECOMMANDATION !**

#### **Risque de détérioration !**

Une manipulation inappropriée de la sorbetière peut entraîner des dommages.

- Le bol de congélation et le bloc moteur ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage chimiques agressifs, de nettoyants abrasifs ou d'éponges dures pour le nettoyage.

1. Avant de nettoyer le bol de congélation, laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il se soit réchauffé à la température ambiante.




2. Si nécessaire, vous pouvez séparer le bloc moteur et le couvercle pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, appuyez sur les deux pinces (voir flèche) situées dans la partie intérieure du couvercle et retirez le bloc moteur du couvercle.
3. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, puis séchez-le.
4. Nettoyez soigneusement le couvercle, la pièce intermédiaire et la palette d'agitation dans de l'eau de rinçage chaude. Rincez à l'eau chaude.
5. Lorsque le bac de congélation a atteint la température ambiante, lavez-le soigneusement à l'eau chaude de rinçage de l'intérieur. De l'extérieur, essuyez le bol avec un chiffon humide.
6. Séchez complètement toutes les pièces.
7. Vérifiez régulièrement si du liquide de refroidissement s'échappe du bol de congélation. Dans ce cas, la sorbetière ne doit plus être utilisée.

# Dépannage

Problème	Cause possible et solution
Aucune fonction.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fiche secteur dans la prise murale ?</li></ul>
Changement fréquent du sens de rotation du mélangeur.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Il s'agit d'une fonction de protection normale pour éviter une surcharge du moteur.</li></ul>
Changement fréquent du sens de rotation du mélangeur.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mettre la machine hors tension et sortir la masse à crème glacée du récipient.</li></ul>
La machine s'arrête.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La protection contre la surchauffe s'est probablement déclenchée, voir chapitre précédent.</li></ul>
La glace ne se solidifie pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le récipient de congélation et la masse de crème glacée sont-ils suffisamment refroidis ?</li><li>▪ Est-ce que les bonnes quantités ont été utilisées pour la recette en question ?</li></ul>

## Données techniques

Modèle :	GT-ICM-01
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance :	12 watts
Classe de protection :	 II
Capacité :	ca. 1,1 Liter
Numéro de révision :	2023_01

Des modifications techniques et du design sont possibles car nos produits sont en permanence développés et améliorés.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF sur notre site Internet [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

# Déclaration de conformité

**CE** La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur internet sous [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Recyclage

### Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

### Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères.

Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés.

Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage. Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs.

Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Outre cela, les consommateurs peuvent déposer gratuitement un appareil usagé dans un point de collecte d'un revendeur sans être contraints d'acheter un appareil neuf. En effet, les longueurs d'arêtes des appareils ne doivent pas dépasser 25 cm.

## Recettes

### Crème glacée à la vanille

- 1 gousse de vanille ou  
1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 200 ml de lait
- 3/4 paquet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeuf
- 65 g de sucre
- 200 ml de crème fouettée

Découpez la gousse de vanille en longueur et grattez les graines à l'aide d'un couteau aiguisé. Mélangez le lait, le sucre vanillé, la gousse de vanille dans une casserole et portez rapidement à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez reposer pendant environ 10 minutes.

Fouettez les jaunes d'oeuf et le sucre à l'aide d'un malaxeur pendant environ 5 minutes pour obtenir une crème épaisse. Retirez la gousse de vanille du lait et ajoutez le lait chaud à la masse aux oeufs en remuant constamment.

Versez le lait chaud petit à petit à la masse pour éviter que les oeufs ne coagulent. Versez le lait aux oeufs dans une casserole et réchauffez lentement (sans faire bouillir !) tout en remuant avec un fouet jusqu'à ce que la masse soit bien épaisse.

Laissez refroidir la masse pendant au moins 8/24 max. heures dans le réfrigérateur. Fouettez la crème et ajoutez-la délicatement à la masse refroidie avant de préparer la crème glacée dans la sorbetière.

Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.

### Gâteau de fromage glacé

- 250 ml de crème fouettée
- 250 ml de crème fraîche
- 150 g de fromage frais
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 3/4 de sucre de canne
- 1/4 de petite cuillère d'extrait de vanille

Ajoutez le fromage frais dans une casserole et fouettez-le pour en faire une crème. Ajoutez successivement le sucre, la crème liquide ainsi que la crème fraîche tout en fouettant.

Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et le jus de citron, mélangez le tout.

Laissez refroidir la masse pendant au moins 8 heures (max. 24 heures) dans le réfrigérateur avant de préparer le gâteau dans la sorbetière.

Mélangez encore une fois la masse à l'aide d'un fouet. Veuillez suivre les consignes du mode d'emploi.



## Sorbet au citron

- 75 ml de jus de citron
- 430 ml d'eau
- 210 g de sucre
- 3 à 6 g de zeste de citron (râpé)

Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser refroidir à température ambiante.

Ajouter le jus et le zeste de citron au sirop de sucre refroidi et mélanger.

Laisser reposer le mélange au moins 8 heures et au maximum 24 heures dans le réfrigérateur, vous pouvez ensuite préparer le sorbet dans la sorbetière.

Pour la préparation du sorbet, respectez les instructions du mode d'emploi



# Inhaltsverzeichnis

Sicherheit .....	30
Anleitung lesen und aufbewahren.....	30
Zeichenerklärung.....	31
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	31
Lieferumfang .....	31
Sicherheitshinweise .....	32
Wichtige Hinweise zur Hygiene .....	34
Teile und Bedienelemente .....	35
Vor dem ersten Gebrauch.....	36
Auspacken und Lieferumfang prüfen .....	36
Erste Inbetriebnahme.....	36
Hinweis zur Deckelverriegelung.....	36
Eis herstellen .....	36
a) Gefrierschüssel kühlen .....	36
b) Eiscrememasse vorbereiten .....	37
c) Speiseeismaschine zusammensetzen.....	37
d) Eisherstellung starten.....	38
e) Speiseeismaschine ausschalten und Eis entnehmen .....	38
Überhitzungsschutz.....	39
Reinigen und Prüfen .....	39
Aufbewahren und Transportieren .....	40
Fehlersuche .....	40
Technische Daten .....	40
Konformitätserklärung.....	41
Entsorgen .....	41
Rezepte .....	42

## Sicherheit

### Anleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

### **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

### **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

### **HINWEIS!**

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Gebrauch.



Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Schutzklasse II

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Speiseeismaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen.

Die Speiseeismaschine ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht geeignet für folgende Bereiche:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

Die Speiseeismaschine ist zur Verwendung in Innenräumen konzipiert, gebrauchen Sie sie nicht im Freien und nicht in Feuchträumen. Verwenden Sie die Speiseeismaschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Speiseeismaschine ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Bei Fehlanwendung kann es z. B. zu Verletzungen kommen.

## Lieferumfang

- Speiseeismaschine und Zubehör
- Bedienungsanleitung
- Garantie-Urkunde

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Speiseeismaschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
  - Schließen Sie die Speiseeismaschine nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie die Maschine bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
  - Benutzen Sie die Speiseeismaschine nicht, wenn sie heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder die Netzanschlussleitung bzw. der Netzstecker defekt ist.
  - Wenn die Netzanschlussleitung der Speiseeismaschine beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.
  - In dieser Speiseeismaschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
  - Die Speiseeismaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr, einem Dämmerungsschalter oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie die Speiseeismaschine nicht mit einem Verlängerungskabel.
  - Motoreinheit, Netzanschlussleitung und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
  - Bedienen Sie die Maschine nicht mit feuchten Händen.
  - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
  - Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Netzanschlussleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
  - Verwenden Sie die Netzanschlussleitung nie als Tragegriff.
  - Knicken Sie die Netzanschlussleitung nicht und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten.
  - Lagern Sie die Speiseeismaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
  - Greifen Sie niemals nach der Speiseeismaschine, wenn sie ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
  - Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Speiseeismaschine hineinstecken.
  - Ziehen Sie den Netzstecker immer aus der Steckdose wenn:
    - Sie die Speiseeismaschine nicht benutzen,
    - nach jedem Gebrauch,
    - wenn Sie sie reinigen,
    - eine Störung auftritt
    - und bei Gewitter.



## **⚠️ WARNUNG!**

**Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).**

- Diese Speiseeismaschine kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit der Speiseeismaschine spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern ab acht Jahren unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Speiseeismaschine und der Netzanschlussleitung fern.
- Lassen Sie die Speiseeismaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial und den mitgelieferten Kleinteilen fern. Bei Verschlucken von Verpackungsmaterial und Kleinteilen besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.

## **⚠️ WARNUNG!**

### **Gesundheitliche Beeinträchtigungen!**

Durch mangelnde Hygiene und Verschmutzungen kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

- Verwenden Sie immer frische Eier und lagern Sie diese zuvor im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung darauf, dass alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.

## **⚠️ WARNUNG!**

### **Verletzungs- und Erfrierungsgefahr!**

Durch unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät besteht Verletzungs- und Erfrierungsgefahr.

- Halten Sie Haare und Kleidung von dem drehenden Rührpaddel fern.
- Greifen Sie auf keinen Fall in das drehende Rührpaddel und halten Sie auch keine Schaber oder andere Küchengeräte in den Arbeitsbereich der Maschine hinein.
- Fassen Sie die tiefgekühlte Gefrierschüssel nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen an, um Erfrierungen zu vermeiden.

## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Speiseeismaschine kann zu Beschädigungen führen.

- 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 „Entsorgen“.
- 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.
- 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.
- 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.

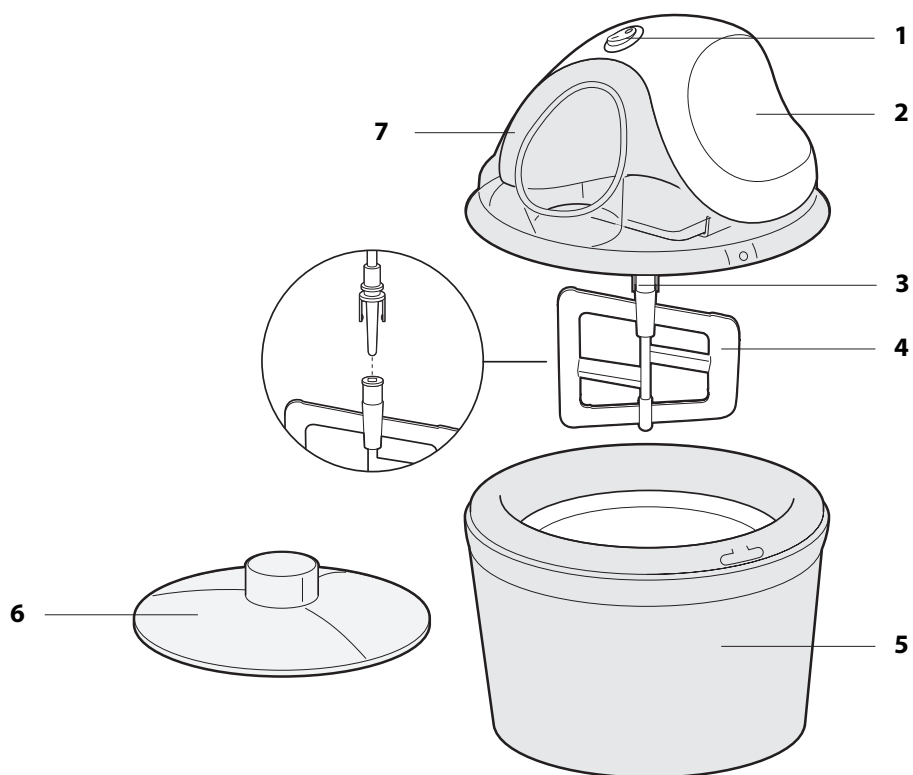
Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

Auch in der vorbereiteten Eismasse oder angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab. Für einen unbeschwertem 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 in einem 3-Sterne-Gefrierschrank bei höchstens -18 °C lagern. Verwenden Sie hierzu aber nicht die Gefrierschüssel. Das Speiseeis verliert durch das Einfrieren seine cremige Konsistenz und gefriert zu einem festen Block.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich. Gefrierschüssel und Motoreinheit dürfen jedoch nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



# Teile und Bedienelemente



- 1 Ein-/Ausschalter (I/O)
- 2 Abnehmbare Motoreinheit
- 3 Verbindungsstück
- 4 Rührpaddel
- 5 Gefrierschüssel
- 6 Servierdeckel für die Gefrierschüssel
- 7 Deckel mit praktischer Öffnung zum Einfüllen von Zutaten



# Vor dem ersten Gebrauch

## Auspacken und Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie die Speiseeismaschine aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob die Maschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Speiseeismaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
4. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.

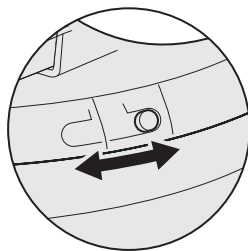
## Erste Inbetriebnahme

- » Reinigen Sie die Speiseeismaschine und alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Hinweis zur Deckelverriegelung

Während später bei der Eisherstellung die Eismasse fester wird, kann es je nach Drehrichtung des Rührpaddels zu einem ruckartigen „Umschlagen“ der Deckelverriegelungen kommen.

Hierbei rutscht der Deckel in seinen Verriegelungen auf die gegenüberliegende Seite.



Wenn die Eismasse sehr fest wird, wechselt automatisch 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 Sie die Eismasse.

## Eis herstellen

Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie, wenn sowohl die Gefrierschüssel 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.

### a) Gefrierschüssel kühlen

#### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Speiseeismaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Die Gefrierschüssel muss vollständig trocken sein, wenn Sie sie in den Gefrierschrank stellen.

Die Gefrierschüssel (ohne Deckel) muss mindestens 8 Stunden vor jeder Eiszubereitung bei  $-18^{\circ}\text{C}$  oder kälteren Temperaturen im Gefrierschrank gekühlt werden.



Außerdem muss Ihr Gefrierfach mindestens mit 3 Sternen gekennzeichnet sein, damit die Gefrierschüssel ausreichend für die Eisherstellung gekühlt ist.

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

## b) Eiscrememasse vorbereiten

### ⚠️ WARNUNG!

#### Gesundheitliche Beeinträchtigungen!

Durch mangelnde Hygiene und Verschmutzungen kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

- Verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese zuvor im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung darauf, dass alle Teile der Speiseeismaschine und alle Arbeitsgeräte absolut sauber sind.

1. Bereiten Sie die Eiscrememasse nach Rezept vor. 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 sie dort auf.

## c) Speiseeismaschine zusammensetzen

### ⚠️ WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang mit der Maschine besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie vor allen Montagearbeiten das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### ⚠️ WARNUNG!

#### Erfrierungsgefahr!

Durch unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät besteht Erfrierungsgefahr.

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

1. Setzen Sie ggf. Verbindungsstück und Rührpaddel zusammen, siehe Kapitel „Teile und Bedienelemente“.
2. Stecken Sie von unten Verbindungsstück und Rührpaddel in die entsprechende Öffnung der Motoreinheit.
3. Setzen Sie den Deckel mit der Motoreinheit auf die Gefrierschüssel. Achten Sie dabei auf die Aussparungen am Rand.
4. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
5. Nehmen Sie die Gefrierschüssel erst direkt vor der Eisherstellung aus dem Gefrierschrank. **Füllen Sie noch nicht die Eiscrememasse ein!**



## d) Eisherstellung starten

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Speiseeismaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Schalten Sie die Speiseeismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eiscrememasse würde sonst an der Gefrierschüssel festfrieren und das Rührpaddel blockieren.



Füllen Sie nur so viel Eiscrememasse in die Gefrierschüssel, dass noch mindestens 2,5 cm bis zum Rand frei bleiben. Beim Gefrieren dehnt sich die Masse nach oben hin aus und benötigt deshalb mehr Platz.

Füllen Sie noch nicht die Eiscrememasse ein!

1. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (I), um die Speiseeismaschine einzuschalten. Das Rührpaddel beginnt sich zu drehen.
2. Füllen Sie die vorbereitete und gut gekühlte Eismasse portionsweise durch den Einfüllschacht in die laufende Maschine.
3. Lassen Sie die Maschine etwa 6-30 Minuten rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## e) Speiseeismaschine ausschalten und Eis entnehmen

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Speiseeismaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Eiscreme keine Metallgegenstände. Diese können das Innere der Gefrierschüssel beschädigen.
1. Schalten Sie die Speiseeismaschine mit dem Ein-/Ausschalter (O) aus.
  2. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück bis zu Aussparung und heben ihn ab.
  3. Ziehen Sie das Rührpaddel heraus.
  4. Entnehmen Sie die fertige Eiscreme mit einem Gummischaber oder Plastiklöffel.
  5. Wenn Sie noch Eiscreme zum baldigen Verzehr in der eiskalten Gefrierschüssel lassen möchten, können Sie den mitgelieferten Deckel auf die Schüssel setzen. Dieser verhindert eine vorzeitige Erwärmung der Eiscreme, ist aber nur zum kurzfristigen Aufbewahren der Eiscreme gedacht.



Das fertige Eis sollte eine weiche und gut löffelbare Konsistenz haben und in einem separaten Behälter im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Sie können es dort auch kurz vor dem Verzehr aufbewahren, wenn Sie das Eis lieber etwas fest mögen.



# Überhitzungsschutz

Ein Überhitzungsschutz schützt das Gerät vor Beschädigung. Der Schutz schaltet sich automatisch ein, wenn die Gefahr besteht, dass der Motor überhitzt wird. Falls der Überhitzungsschutz ausgelöst hat:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie die Speiseeismaschine mindestens eine Stunde abkühlen.
3. Reinigen Sie ggf. die Maschine.

Danach können Sie die Speiseeismaschine wieder wie gewohnt benutzen.

# Reinigen und Prüfen

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

## ⚠️ WARNUNG!

### Stromschlaggefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang mit der Maschine besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie vor allen Reinigungsarbeiten die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

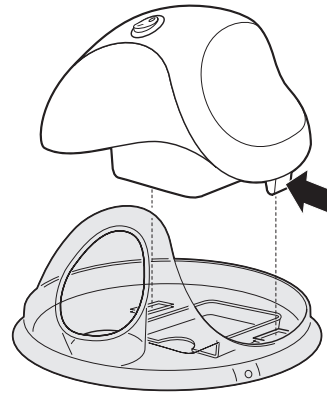
## HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Speiseeismaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Gefrierschüssel und Motoreinheit dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

1. Lassen Sie die Gefrierschüssel vor dem Reinigen stehen, bis sie sich auf Zimmertemperatur erwärmt hat.



2. Falls erforderlich, können Sie Motoreinheit und Deckel zur besseren Reinigung trennen. Drücken Sie dafür die beiden Spangen (siehe Pfeil) im Innenteil des Deckels zusammen und ziehen die Motoreinheit vom Deckel ab.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend ab.
4. Reinigen Sie den Deckel, das Zwischenstück und das Rührpaddel gründlich in heißem Spülwasser. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.
5. Wenn die Gefrierschüssel Zimmertemperatur erreicht hat, waschen Sie diese gründlich mit heißem Spülwasser von innen aus. Von außen wischen Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
7. Prüfen Sie regelmäßig, ob aus der Gefrierschüssel Kühlflüssigkeit austritt. In diesem Fall darf die Speiseeismaschine nicht mehr benutzt werden.


# Aufbewahren und Transportieren

- Wenn Sie die Speiseeismaschine nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie sie gereinigt an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort auf. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Bewahren Sie die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Zur Lagerung und zum Transport können Sie die Originalverpackung nutzen.
- Netzanschlussleitung nicht um die Maschine wickeln. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

# Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache und Abhilfe
Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Netzstecker in der Steckdose?</li></ul>
Rührrichtung wechselt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Normale Schutzfunktion gegen Motorüberlastung. Kein Fehler.</li></ul>
Rührrichtung wechselt ständig.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Maschine ausschalten und die Eiscrememasse aus der Rührschüssel entnehmen.</li></ul>
Maschine schaltet sich aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Wahrscheinlich hat der Überhitzungsschutz ausgelöst, siehe Kapitel „Überhitzungsschutz“.</li></ul>
Eis wird nicht fest.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Waren Gefrierschüssel und Eiscrememasse ausreichend gekühlt?</li><li>▪ Wurden Mengenangaben des Rezeptes eingehalten?</li></ul>

# Technische Daten

Modell: GT-ICM-01  
Stromversorgung: 220-240 V~, 50 Hz  
Leistung: 12 Watt  
Schutzklasse:   
Fassungsvermögen: ca. 1,1 Liter  
Revisionsnummer: 2023\_01

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) heruntergeladen werden.



# Konformitäts- erklärung

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

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**.

## Entsorgen

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer

vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Abgesehen davon können Verbraucher Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings dürfen die Kantenlängen der jeweiligen Geräte 25 cm nicht überschreiten.



## Rezepte

### Vanille-Eiscreme

- 1 Vanilleschote oder 1TL Vanille-Extrakt
- 200 ml Milch
- 3/4 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 65 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

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 8, 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.

### Käsekuchen-Eiscreme

- Zutaten 250 ml Schlagsahne
- 250 ml saure Sahne
- 150 g Frischkäse
- 3 EL Zitronensaft
- 3/4 Tasse Rohrzucker
- 1/4 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 8 Stunden (max. 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 hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.





## Zitronensorbet

- Zitronensaft 75 ml
- Wasser 430 ml
- Zucker 210 g
- Zitronenschale 3-6 g (geraspelt)

Wasser und Zucker zusammen aufkochen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Den Zitronensaft und die Zitronenschale zu dem zimmerwarmen Zuckersirup geben und mischen.

Stellen Sie die Masse für mindestens 8, maximal 24 Stunden in den Kühlschrank, danach kann die Eiscrememasse in der Speiseeismaschine zubereitet werden.

Beachten Sie hierzu die Angaben in der Bedienungsanleitung.





KLANTENSERVICE • SERVICE  
CLIENTS • KUNDENSERVICE

 03 707 14 49

---

 gt-support@teknihall.be  
3004502 AA 27/23 C

Globaltronics Service Center  
c/o teknihall Benelux bvba  
Brusselstraat 33  
2321 Meer  
BELGIË/BELGIQUE/BELGIEN

Verkocht door: (Geen serviceadres!)

Fabriqu  pour : (Ce n'est pas l'adresse du SAV !)

Vertrieben durch: (keine Serviceadresse!)

Globaltronics GmbH & Co. KG  
Bei den M hren 5  
20457 Hamburg  
Duitsland/Allemagne/Deutschland

