

WICHTIGE HINWEISE

Während dem Gebrauch elektrischer Geräte müssen einige Sicherheitsvorschriften beachtet werden. Im einzelnen:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.
2. Tauchen Sie den Motor nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten: Gefahr von Stromschlägen.
3. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe betrieben wird.
BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.
4. Ist das Gerät außer Betrieb bzw. vor dem Zerlegen und vor der Reinigung ziehen Sie stets den Netzstecker.
5. Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
6. Berühren Sie keine laufenden Teile. Um Unfälle oder die Beschädigung des Gerätes zu verhindern, dieses während dem Betrieb nicht mit den Händen, mit Haaren, Kleidern, Schabern oder anderen Utensilien berühren. Keine scharfen Gegenstände im Korbinneren verwenden. Das Korbinnere könnte verkratzt oder beschädigt werden. Ein Gummischaber oder ein Holzlöffel können bei ausgeschalteter Maschine verwendet werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzanschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie es weiterhin nicht, wenn eine Betriebsstörung vorliegt, nach einem Fall oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt worden ist. In diesen Fällen sollte das Gerät zur Reparatur in die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle gebracht werden.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht speziell für dieses Gerät geschaffen wurden, kann Brand oder Stromschläge verursachen.
9. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
10. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinausragt und vermeiden Sie dessen Kontakt mit heißen Oberflächen
11. Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Jede Wartungstätigkeit, die über die normale Reinigung hinausgeht, muss in einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle erfolgen.
12. Den Kühlkorb nicht erwärmen. Da es sich um einen versiegelten Behälter handelt, könnte er beim Erhitzen brechen und Personen verletzen.
13. Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109. Dieses Gerät entspricht außerdem den anwendbaren  Richtlinien und ist funktentstört.

BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG AUF

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|-------------------------------|
| A Motorgehäuse | E Knetblatt |
| B EIN-/AUS-Schalter | F Kühlkorb |
| C Pulsante di sgancio coperchio | G Pulsante di apertura |
| D Decke | |

BETRIEB

Für die Eiszubereitung werden die vermischten Zutaten in den zuvor gekühlten Behälter gegeben und mit dem Knetblatt für eine Dauer zwischen 20 und 40 Minuten bearbeitet.

Die für die Eiszubereitung erforderliche Zeit hängt von der Art und Menge der verwendeten Zutaten, sowie von der Temperatur des Behälters ab.

DIE KÜHLUNG DES BEHÄLTERS

- Bevor die Maschine benutzt wird, müssen alle Teile, die mit dem Eis in Berührung gelangen, sorgfältig gewaschen werden.
- Knetblatt und Deckel entfernen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Behälter perfekt sauber ist, andernfalls innen mit einem feuchten Tuch säubern und dann sorgfältig abtrocknen.

- Den Behälter in den Gefrierschrank stellen, und zwar so nah wie möglich an die Kältequelle (Abb. 1). Der Behälter muss leer sein und darf nicht abgedeckt werden. Lassen Sie genügend Freiraum um den Behälter.

ACHTUNG: Der Behälter muss auf die erforderliche Temperatur abgekühlt werden, indem er in einen beliebigen Gefrierschrank bzw. in das Gefrierfach eines Kühlschranks mit drei oder vier Sternen gestellt wird.

Der Gefrierschrank muss so eingestellt sein, dass mindestens eine Temperatur von -18°C / 0°F erreicht wird. Wenn diese Temperatur nicht erreicht wird, ist die Verwendung des Behälters für die Eiszubereitung unmöglich. Der Behälter muss für die in der nachstehenden Tabelle angegebene Zeit im Gefrierschrank bleiben.

Temperatur des Gefrierschranks	Min. Gefrierzeit des Korbs
-30°C / -22°F	9-10 ore
-25°C / -13°F	12-14 ore
-18°C / 0°F	20-22 ore

Sie können den Behälter immer im Gefrierschrank lassen, damit er bei Bedarf stets einsatzbereit ist.

EISZUBEREITUNG

Wählen Sie eines der Rezepte und bereiten Sie die gut vermischten Zutaten vor.

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank
- Das Motorgehäuse am Deckel einhängen und das Knetblatt einsetzen (Abb. 3).
- Das Gerät schließen. Dazu den zusammengebauten Teil (Motorgehäuse, Deckel und Knetblatt) auf den Kühlkorb stellen und bis zum Einrasten zudrehen (Abb. 4).
- Schalten Sie die Maschine mit dem EIN-/AUS-Schalter ein.
- Füllen Sie die Zutaten langsam über die Öffnung am Deckel ein, und zwar bei laufendem Motor, damit sie nicht an den Behälterwänden festfrieren können.
- Der Behälter darf NICHT MEHR ALS ZUR HÄLFTE GEFÜLLT werden, während der Zubereitung nimmt die Mischung an Volumen zu.
- Verwenden Sie möglichst Zutaten mit Kühlschranktemperatur .
- Während der Zubereitung können über die Öffnung des Deckels Schokoladenraspeln, Rosinen und andere Zutaten hinzugeführt werden (Abb. 5). Alkoholhaltige Zutaten sollten erst gegen Ende der Zubereitung hinzugefügt werden, da sie die Kühlung erheblich verlangsamen. Das Eis nimmt an Volumen zu, bis es in den letzten Minuten der Zubereitung den Korb ganz füllt.

Sollte sich an der Behälterwand eine zu dicke Eisschicht gebildet haben, die die Bewegung des Knetblatts behindert, weil man zu lange mit dem Mischen gewartet hat, folgendermaßen vorgehen:

Motor ausschalten o Deckel abnehmen o Das Knetblatt und die Behälterwände mit einem Schaber oder einem Küchenutensil vom Eis befreien o Deckel und Motor wieder aufsetzen und die Maschine sofort einschalten.

Das fertige Speiseeis erhält eine festere Konsistenz, wenn man es für einige Minuten (nicht mehr als 30 Minuten) im Behälter lässt.

ZUR BEACHTUNG

Lassen Sie das Gerät nicht länger als notwendig laufen.

Wenn sich das Speiseeis nach den ersten 45 Minuten nicht gebildet hat oder zum Schmelzen neigt, hat es keinen Sinn fortzufahren.

Schalten Sie das Gerät erst aus, wenn das Eis fertig ist, sonst frieren die Zutaten an den Wänden fest und dadurch wird die erneute Ingangsetzung des Knetblatts erschwert oder gar unmöglich.

AUFBEWAHRUNG DES SPEISEEISES

In der Eismaschine

Das fertige Eis kann ca. 30 Minuten lang abgedeckt direkt in der Eismaschine aufbewahrt werden. Die abgedeckte Eismaschine kann auch etwa 30 Minuten lang in den Kühlschrank (nicht in den Gefrierschrank) gestellt werden.

Im Gefrierschrank

Das Eis kann (für beschränkte Dauer) im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Wenn es allzu lange im Gefrierschrank bleibt, wird dadurch jedoch sicher Geschmack und Qualität des Speiseeises beeinträchtigt. Nach 1-2 Wochen verringert sich die Struktur des Speiseeises und der frische Geschmack geht verloren. Frisches Speiseeis schmeckt besser.

Wenn Sie das Eis im Gefrierschrank aufbewahren wollen, beachten Sie bitte folgende Grundregeln:

Bewahren Sie das Eis in einem perfekt sauberen und gut verschlossenen Gefrierbehälter auf.

Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen.

Notieren Sie auf dem Behälter das Zubereitungsdatum und die Eissorte.

ACHTUNG

Speiseeis ist bakterienanfällig. Deshalb ist es sehr wichtig, dass die Eismaschine und die benutzten Utensilien ganz sauber und trocken sind.

Ganz oder teilweise aufgetautes bzw. geschmolzenes Eis darf nicht wieder gefroren werden.

Nehmen Sie das Eis etwa eine halbe Stunde vor Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie es in den Kühlschrank. Eventuell können Sie es 10-15 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um die für den Verzehr geeignete Temperatur zu erreichen.

AUFBEWAHRUNGSDAUER

Speiseeis auf Basis von rohen Zutaten:	$\pm$ 1 Woche
Sorbet:	1-2 Wochen
Speiseeis auf Basis von halbgaren Zutaten:	$\pm$ 2 Wochen

REINIGUNG DES GERÄTS

Hygiene ist die wichtigste Grundregel, die bei der Eiszubereitung beachtet werden muss.

Vor Reinigung der Eismaschine muss sichergestellt werden, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Kühlkorb, Knetblatt und Deckel können in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gesäubert werden. Um den Deckel zu lösen, auf den Freigabeknopf des Deckels drücken, der sich unter dem Motorgehäuse befindet (Abb. 6). Keine Teile der Maschine in der Spülmaschine spülen. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Tauchen Sie den Motorteil nicht ins Wasser und spülen Sie ihn auf keinen Fall unter laufendem Wasser.

Trocknen Sie alle Teile gut ab; stellen Sie den Korb nicht wieder in den Gefrierschrank, solange er noch nass ist. Legen Sie das Knetblatt nicht in den Gefrierschrank.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Bei einigen Rezepten müssen die Zutaten gekocht werden. Bereiten Sie diese mindestens einen Tag vorher vor, damit sie vollständig abkühlen und ihr Volumen erhöhen können. Die Grundmischung sollte in jedem Fall stets gekühlt werden.
- Bei kalt zubereiteten Mischungen werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn die Eier und der Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät geschlagen werden. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Die meisten Mischungen bestehen aus Sahne, Milch, Ei und Zucker. Sie können jede beliebige Sahnesorte verwenden, der Geschmack und die Konsistenz verändern sich jedoch je nach gewählter Sahnequalität stark. Je höher der Fettanteil der Sahne, um so üppiger ist das Eis. Zum Beispiel: Sahne der Vollfettstufe hat einen Fettgehalt von mindestens 36%, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder entrahmte Sahne 18% und eine Mischung halb Sahne

- + halb Milch 10%. Wichtig ist jedoch, stets die gleiche Flüssigkeitsmenge beizubehalten. Sie können zum Beispiel ein kalorienärmeres Eis zubereiten, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden oder die Sahne vollständig ersetzen. Sie können auch entrahmte Milch verwenden, werden jedoch einen beachtlichen Unterschied bei der Eiskonsistenz feststellen.
- Die Mischung für das Eis kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Schütteln Sie diese dann gut, bevor Sie sie in den Korb füllen.
 - Füllen Sie den Korb nur bis zur Hälfte; die Mischung erhöht während der Bearbeitung ihr Volumen.
 - Alkoholhaltige Getränke verlangsamen den Kühlprozess. Sie sollten daher erst während der letzten Bearbeitungsminuten zugegeben werden.
 - Der Geschmack der Sorbets hängt stark von dem Reifegrad und der Süße der verwendeten Früchte bzw. des verwendeten Saftes ab. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es hinzufügen. Ist es zu herb, geben Sie Zucker hinzu, ist es sehr reif, geben Sie weniger oder überhaupt keinen Zucker hinzu. Beachten Sie jedoch, dass die Kälte den Süßegehalt herabsetzt.
 - Anstelle des Zuckers können Sie auch Süßstoff verwenden. In diesem Fall geben Sie den Süßstoff zur Mischung und mischen so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
 - Mischungen, die erwärmt wurden, müssen erst vollständig abkühlen bevor Sie in den Korb gegeben werden.
 - Möchten Sie das Rezept während der Zubereitung nachsüßen, dürfen Sie den Zucker nicht direkt in den Korb geben (er löst sich nicht auf). Lösen Sie ihn in etwas Wasser oder Magermilch auf und geben Sie den Sirup (gekühlt) in den Korb.
 - Das bei den Rezepten verwendete Obst muss vor der Verwendung stets gewaschen und abgetrocknet werden. Auch wenn dies nicht ausdrücklich angegeben wird, muss das Obst außerdem geschält, enthülst, entsteint usw. werden.
 - Möchten Sie eine geringere Eismenge zubereiten, können Sie die angegebenen Mengen teilen oder halbieren.
 - Wenn Sie rohe Eier verwenden, prüfen Sie deren Frische indem Sie sie nacheinander über einem Gefäß aufschlagen und kontrollieren, dass
 1. sie nicht unangenehm riechen;
 2. das Eiweiß nicht wässrig sondern zäh und mit dem Eigelb verbunden ist;
 3. das Eigelb rund und gewölbt ist.

WAS KÖNNTE UNTER UMSTÄNDEN NICHT FUNKTIONIEREN?

• Zu geringe Leistung des Gefrierschranks (die Temperatur – 18° C 0°F wird nicht erreicht). • Der Behälter steht zu nah an der Gefrierschrantür. • Überfüllter Gefrierschrank. • Die Wände des Gefrierschranks sind mit einer zu dicken Eisschicht bedeckt. • Die eingefüllten Zutaten waren wärmer als Raumtemperatur	• Der Thermostat des Gefrierschranks ist nicht auf max. Kühlleistung eingestellt. • Häufiges Öffnen der Gefrierschrantür während der Kühlzeit. • Behälter wurde umgekippt oder zugedeckt in den Gefrierschrank gestellt. • Der Behälter wurde vor Gebrauch länger als 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen gelassen. • Zutaten haben nicht die richtige Proportion, bzw. zu große Menge.
--	---

Wir empfehlen unbedingt, alle obengenannten Punkte zu überprüfen, bevor Sie sich an eines unserer Kundendienstzentren wenden. Falls das Kundendienstzentrum keine Betriebsstörungen der Maschine feststellt, gehen die Kosten für deren Überprüfung zu Lasten des Kunden.

MILCHEIS

Zutaten: 150 g Zucker, 250 g Milch, 150 g Sahne, 4 Eiweiß

Das Eiweiß und den Zucker schlagen, bis die Mischung hell und schaumig wird. Milch und Sahne hinzufügen, gut vermischen und in den Korb des Gerätes füllen.

GIANDUIA-EIS (NUß)

Zutaten: 175 g Zucker, 300 g Milch, 75 g Bitterschokolade, 1 Ei, eine Prise Vanillin, 30 g enthülste und geschälte Nüsse.

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch und dem Vanillin in einem Behälter im Wasserbad mischen. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die verbliebene Milch und die aufgelöste Schokolade hinzufügen (nach vollständigem Abkühlen). Zum Schluß die kleingehackten Nüsse zugeben und die Mischung in den Korb füllen.

HEIDELBEEREIS

Zutaten: 150 g Zucker, 150 g Sahne, 1/2 Zitrone, 300 g Heidelbeeren (tiefgefroren)

Die Heidelbeeren bei Raumtemperatur auftauen und den sich während dem Auftauen bildenden Saft sammeln. Die Heidelbeeren mit Zitronensaft beträufeln, Zucker und Sahne hinzufügen, die Zutaten so lange schlagen, bis sie fest werden und alles in den Korb füllen.

BANANENEIS

Zutaten: 150 g Zucker, 150 g Milch, Zitronensaft, 300 g Bananenfruchtfleisch (Nettogewicht)

Die Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Zucker schlagen. Die Milch hinzugeben gut vermischen und in den Korb geben.

MALAGA-EIS

Zutaten: 125 g Zucker, 250 g Milch, 150 g Sahne, 1 Ei, 75 g Rosinen, etwas Rum

Die Rosinen waschen und mit Rum abgedeckt weichen lassen. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, Sahne und Milch hinzugeben, gut vermischen und in den Korb geben. Ist das Eis fertig, die abgetrockneten Rosinen und einen Teil des zum Weichen verwendeten Rums hinzufügen und nochmals mischen.

SCHOKOLADENEIS

Zutaten: 150 g Zucker, 200 g Milch, 200 g Sahne, 75 g Bitterschokolade, 1 Ei, etwas Vanillin

Die Schokolade in Stücke brechen und mit einem Teil der Milch und dem Vanillin in einem Behälter im Wasserbad mischen. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die restliche Milch und die aufgelöste Schokolade (völlig abgekühlt) hinzugeben und die Mischung in den Korb füllen.

ZITRONENEIS

Zutaten: 150 g Zucker, 200 g Milch, 200 g Sahne, 3 Zitronen, 1 Löffel Zitronensirup

Die Zitronen auspressen und den Saft zum Zucker und dem Zitronensirup geben, die anderen Zutaten hinzufügen, die Mischung dickflüssig schlagen und in den Korb füllen.

ERDBEEREIS

Zutaten: 150 g Zucker, 150 g Milch, 100 g Sahne, 200 g reife Erdbeeren, 1 Ei.

Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die kleingeschnittenen Erdbeeren und die anderen Zutaten hinzugeben. Mischen und in den Korb füllen.

NUßEIS

Zutaten: 150 g Zucker, 200 g Milch, 150 g Sahne, 1 Ei, eine Prise Vanillin, 75 g enthülste und geschälte Nüsse

Die Nüsse fein hacken und den Zucker hinzufügen. Das Ei hinzugeben (und steif schlagen) und dann die anderen Zutaten unterrühren, vermischen und in den Korb füllen.

WALNUßEIS

Zutaten: 125 g Zucker, 200 g Milch, 150 g Sahne, 1 Ei, 75 g Walnußkerne (Nettogewicht), 2 Eßlöffel Walnußlikör.

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Zucker vermischen. Das Ei hinzugeben (alles dickflüssig schlagen), danach die Sahne, die Milch und den Likör, mischen und in den Korb füllen.

EIS MIT ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN UND SOFT DRINKS

EIS MIT CHAMPAGNER*

Zutaten: 125 g Zucker, 200 g Sahne, 300 g Champagner (oder trockenen italienischen Schaumwein)

Den Zucker im Champagner (oder im trockenen italienischen Schaumwein) auflösen, die Sahne hinzufügen und die Mischung in den Korb füllen

EIS MIT PFEFFERMINZLIKÖR*

Zutaten: 100 g Zucker, 150 g Milch, 150 g Sahne 1 + 1/2 Zitrone, 150 g Pfefferminzlikör

Die Zitronen auspressen, zum Zucker geben und diesen so gut wie möglich auflösen. Die anderen Zutaten hinzufügen und die Mischung in den Korb füllen.

* Die Verwendung von alkoholhaltigen Getränken bei diesen Rezepten erfordert eine um 10-15 Minuten verlängerte Zubereitungszeit.

EIS MIT ZEDERSIRUP*

Zutaten: 100 g Zucker, 350 g Milch, 200 g Zedersaft (Sirup)

Den Zucker zur Milch geben, den Zedersaft hinzugeben, mischen und in den Korb füllen.

EIS MIT WHISKY*

Zutaten: 125 g Zucker, 150 g Milch, 200 g Sahne, 1 Ei, etwas geriebene Zitronenschale, 75 g Whisky

Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen, die Zitronenschale hinzufügen, Milch, Sahne und Whisky dazugeben, mischen und in den Korb füllen.

S O R B E T S

PFIRSICHSORBET

Zutaten: 150 g Zucker, 1 Zitrone, 400 g Pfirsichfruchtfleisch (Nettogewicht)

Den Zitronensaft auf das Fruchtfleisch der kleingeschnittenen Pfirsiche träufeln und den Zucker hinzufügen. Mischen und in den Korb füllen.

APRIKOSENSORBET

Zutaten: 150 g Zucker, 1 Zitrone, 400 g Fruchtfleisch reifer Aprikosen (Nettogewicht), 2 Eßlöffel Aprikosenbrandy

Den Zitronensaft auf das Fruchtfleisch der kleingeschnittenen Aprikosen träufeln und Zucker und Brandy hinzufügen. Mischen und in den Korb füllen.

BANANENSORBET

Zutaten: 150 g Zucker, 1 Zitrone, 450 g Fruchtfleisch reifer Bananen (Nettogewicht), etwas Vanillin

Den Zitronensaft auf die geschälten und kleingeschnittenen Bananen träufeln, die anderen Zutaten hinzufügen und in den Korb füllen.

APFELSORBET*

Zutaten: 100 g Zucker, 1 Zitrone, 350 g Apfelsaft, 100 g süßen Weißwein, eine Prise gemahlene Zimt.

Den Zitronensaft auf die Zutaten träufeln, mischen und in den Korb füllen.

HONIGMELONENSORBET

Zutaten: 150 g Zucker, 1 Zitrone, 400 g Honigmelonenfruchtfleisch (Nettogewicht), ein Gläschen Brandy.

Den Zitronensaft auf das Fruchtfleisch der kleingeschnittenen Honigmelonen träufeln, die anderen Zutaten hinzufügen, mischen und in den Korb füllen.

ERDBEERSORBET

Zutaten: 150 g Zucker, 1 Zitrone, 400 g Erdbeeren (Nettogewicht), 2 Eßlöffel Granatapfelsirup

Den Zitronensaft auf die kleingeschnittenen Erdbeeren träufeln, die anderen Zutaten hinzufügen, mischen und in den Korb geben.

ZEDERSORBET*

Zutaten: 100 g Zucker, 300 g Wasser, 1 Zitrone, 200 g Zedersaft

Den Zitronensaft auf die Zutaten träufeln, mischen und in den Korb füllen.

GRAPEFRUITSORBET

Zutaten: 175 g Zucker, 150 g Wasser, 2 Eßlöffel Gin, 300 g Grapefruitsaft

Alle Zutaten vermengen, mischen und in den Korb füllen.

CHAMPAGNERSORBET *

Zutaten: 100 g Zucker, 1/2 Flasche Champagner oder trockenem italienischen Schaumwein

Den Zucker mit dem Champagner oder dem trockenem italienischen Schaumwein vermischen und in den Korb füllen.

BRANDYSORBET*

Zutaten: 100 g Zucker, 300 g Wasser, 3 Zitronen, 125 g Brandy

Die Zitronen auspressen und den Saft zu den anderen Zutaten geben, mischen und in den Korb füllen.

- * Die Verwendung von alkoholhaltigen Getränken bei diesen Rezepten erfordert eine um 10-15 Minuten verlängerte Zubereitungszeit.
Diese Mischungen verflüssigen sich sehr schnell. Sie sollten erst kurz vor dem Verzehr aus dem Korb genommen werden.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.