

Garantie

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client pour une période minimale de 12 mois, à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, et ne s'applique pas en cas de :

- d'usure normale
- Utilisation inappropriée, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés.
- Usage de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par exemple connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation.
- Appareils partiellement ou complètement démontés

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Notes sur la cession

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.

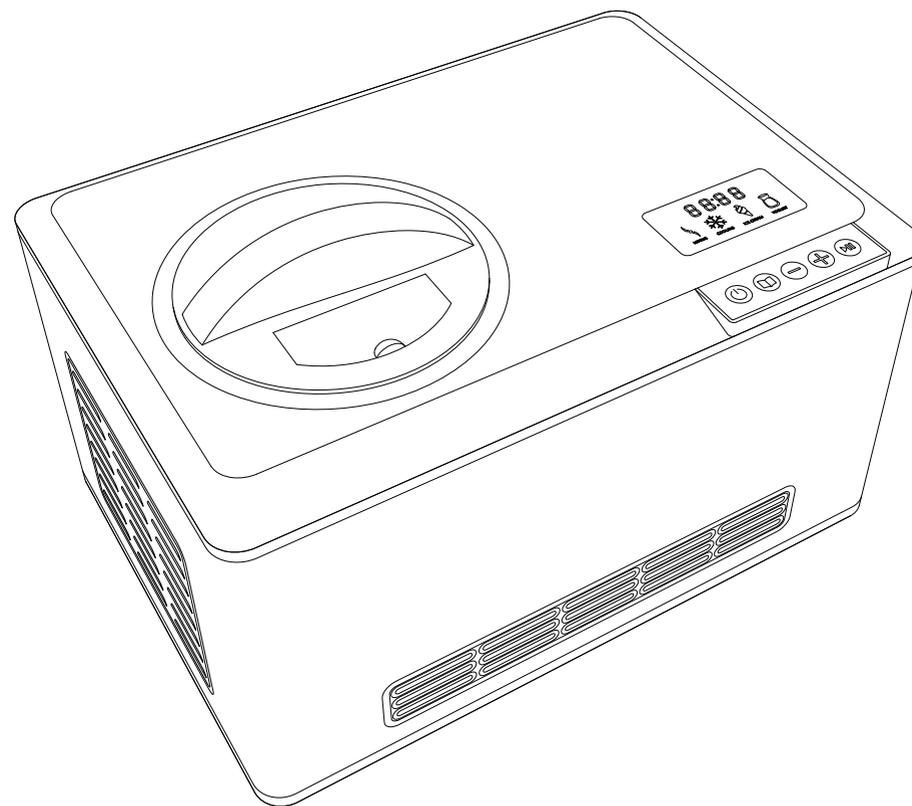


2-IN-1 EISMASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER

2-in-1 Eismaschine 180



Hilfe und Tipps auf
eis.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER 2-in-1 Eismaschine 180
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	180 W
Artikelnr.	63996

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf der KLAMER 2-in-1 Eismaschine. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie die Eismaschine benutzen. Diese 2-in-1 Eismaschine ermöglicht das einfache Zubereiten von leckerem Speiseeis sowie Joghurt. Folgende Vorteile bietet diese Eismaschine:

- Der 180 Watt starke Motor mixt zuverlässig leckeres Speiseeis verschiedener Geschmackssorten
- Auch leckerer Joghurt wird mit der KLAMER 2-in-1 Eismaschine zum Kinderspiel
- Die Bestandteile können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

7. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt. Berechnen Sie ein, dass das Gerät während der Benutzung durch die Beladung schwerer wird.
8. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
9. Füllen Sie nur die für Eismaschinen und Joghurtbereiter vorgesehenen Lebensmittel in die Eismaschine ein. Die Eismaschine ist ausschließlich für Sorbet, Speiseeis und Frozen Joghurt gedacht.
10. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Eisbehälters. Füllen Sie diesen nur bis zu 2/3 auf.
11. Vermeiden Sie die zu häufige Betätigung des An- und Ausschalters, um keine Beschädigung des Kompressors zu verursachen. Lassen Sie mindestens 5 Minuten zwischen dem Ein- und Ausschalten.
12. Die Lüftungsschlitze der Eismaschine dürfen zu keiner Zeit blockiert sein.
13. Vermeiden Sie es, während des Betriebs Gegenstände oder Ihre Hand in das Gerät zu halten.
14. Destilliertes Wasser darf in diesem Gerät nicht verwendet werden. Es wird Quellwasser, Leitungswasser oder stilles Wasser empfohlen.
15. Halten Sie das Gerät mindestens 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärmeabgabe zu gewährleisten.
16. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
17. Kippen Sie das Gerät nie mehr als 45 Grad zur Seite und kippen Sie es nicht kopfüber.
18. Die Anfangstemperatur für die Herstellung der Eismischung beträgt 25± 5°C. Die Zutaten können nicht zum Gefrieren in den Kühlschrank oder die Gefriertruhe gestellt und dann in die Maschine gegeben werden.
19. Nach dem Start des Gefriervorgangs dürfen die Flügel des Rührwerks nicht entfernt werden, während der Motor läuft.
20. Wenn nach der Herstellung des Eises innerhalb der eingestellten Arbeitszeit zusätzliche Zeit zum Gefrieren oder Härten des Eises benötigt wird bzw. die Konsistenz nicht fest genug ist, beenden Sie zuerst den Rührvorgang und arbeiten Sie dann weiter, um zu vermeiden, dass der Motor blockiert oder beschädigt werden kann.
21. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge zur Reinigung des Geräts.

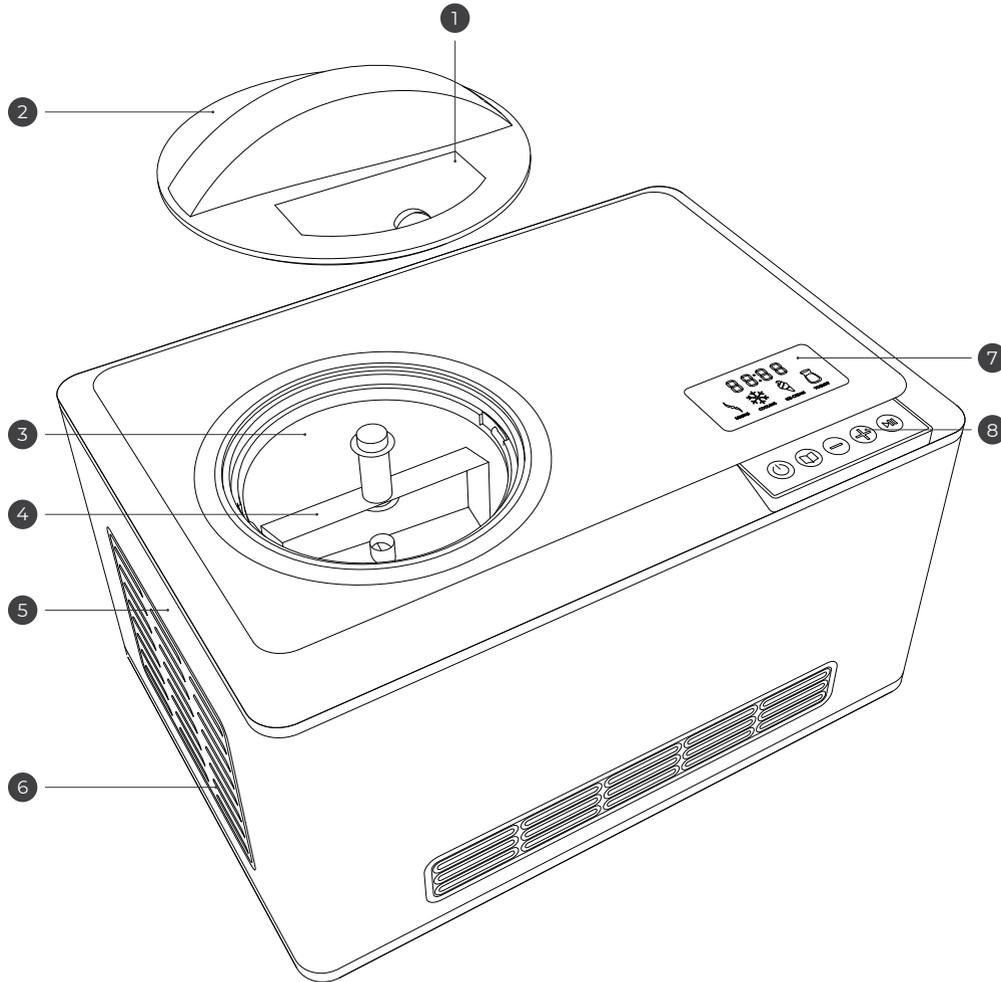
Brandgefahr / brennbare Materialien



WARNUNG

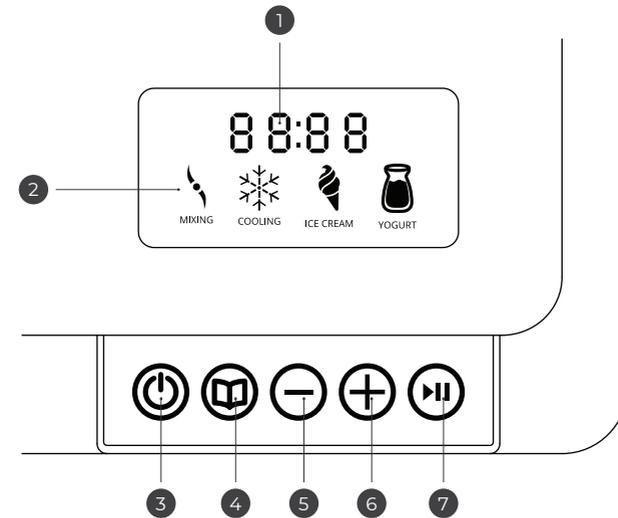
Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Kältemittel R600a und die nichtmetallischen Materialien des Geräts brennbar sind.

Produktdiagramm



- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1 Einfüll- / Nachfüllöffnung | 5 Kühlgehäuse |
| 2 Deckel | 6 Lüftungsöffnungen |
| 3 Eisbehälter | 7 Display |
| 4 Rührteil | 8 Bedienungstasten |

Displaydiagramm



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 Zeitanzeige | 5 - Taste |
| 2 Modusanzeige | 6 + Taste |
| 3 An / Aus Taste | 7 Start / Pause Taste |
| 4 Modus Auswahl Taste | |

Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start mit Ihrer neuen 2-in-1 Eismaschine ein voller Erfolg wird, haben wir eine **Videoanleitung** erstellt, welche den Zusammenbau und die Benutzung verständlich erklärt und veranschaulicht.

Sollte dies Ihre erste Eismaschine sein, dann **empfehlen wir**, sich diese Anleitung auf jeden Fall anzuschauen.

Zusätzlich steht auf unserer Webseite ein **kostenloses digitales Rezeptbuch** mit leckeren Inspirationen für Sie bereit, von denen Sie noch mehr in unserem Küchenmagazin-Blog finden.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.

eis.klamer-kitchen.com



Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.

Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab.

Wichtig

Lassen Sie die Eismaschine vor der ersten Benutzung bzw. nachdem sie bewegt oder gekippt wurde mindestens 2 Stunden am gleichen Ort stehen, damit sich das Kühlmittel im Kompressor verteilen und absenken kann. Nehmen Sie hierfür den Deckel vom Gerät ab.

Hinweis

Wenn Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, könnten Sie einen seltsamen Geruch aus dem Motor wahrnehmen. Das ist bei fabrikneuen Motoren nicht ungewöhnlich - der Geruch verschwindet, wenn der Motor läuft.

Die Funktionen der Eismaschine

Bedeutung der Tasten

Die Eismaschine wird über die Tasten unterhalb des Displays bedient. Die Tasten haben dabei folgende Bedeutung:

Taste	Bedeutung
	An / Aus Taste Über die An / Aus Taste schalten Sie die Eismaschine ein bzw. nach der Zubereitung wieder aus. Achten Sie darauf, die Maschine nicht zu oft in kurzen Abständen ein- und auszuschalten, da es sonst zu Beschädigungen des Kompressors kommen kann. Zwischen dem An- und Ausschalten sollten mindestens 5 Minuten liegen.
	Menü-Auswahl Taste Über die Menü-Auswahl Taste schalten Sie zwischen den verschiedenen Zubereitungs-Modi hin und her. Bei der Auswahl eines "neuen" Modus wird die für diesen Modus voreingestellte Zeit auf dem Display angezeigt.
 	-/+ Auswahl Tasten Durch Drücken dieser Tasten können Sie die Dauer von Rühren, Kühlen oder der Eis- und Joghurt Zubereitung steuern bzw. ändern. Einmaliges Drücken der entsprechenden Taste erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute. Dies ist auch während eines laufenden Zubereitungs Vorgangs möglich.
	Start / Pause Taste Über die Start / Pause Taste wird der aktuelle Zubereitungsmodus pausiert und kann durch erneutes Drücken dieser Taste wieder aufgenommen werden.

Bedeutung der Display-Symbole

Die Display-Symbole bzw. Programme der Eismaschine haben die folgende Bedeutung:

Symbol	Bedeutung
 MIXING	MIXING - Rühren Im Rühren Modus werden Flüssigkeiten bzw. Inhalte gerührt, ohne sie zu kühlen. Die vorausgewählte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten. Über die +/- Tasten kann die Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 60 Minuten angepasst werden.
 COOLING	COOLING - Kühlen Das Kühlen Symbol zeigt an, ob die Eismaschine den Eisbehälter gerade herunterkühlt. Die vorausgewählte Kühlzeit beträgt 30 Minuten. Über die +/- Tasten kann die Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 60 Minuten angepasst werden.
 ICE CREAM	ICE CREAM - Eis-Zubereitung Im Eis-Zubereitungsmodus wird der Inhalt des Eisbehälters bei permanentem Rühren stark heruntergekühlt. Dieser Modus ist aktiv, nachdem das Gerät initial angeschaltet wurde. Die Standard-Zeit und gleichzeitig Maximalzeit für den Eis-Zubereitung Modus beträgt 60 Minuten. Die Mindestzeit für diesen Modus beträgt 5 Minuten.
 YOGURT	YOGURT - Yoghurt-Zubereitung Im Yoghurt-Zubereitungsmodus wird der Inhalt des Eisbehälters ohne Rühren erwärmt. Die Standard-Zeit für den Joghurt-Zubereitung Modus beträgt 8 Stunden, wobei für veganen Joghurt z.B. auf Soja-Basis eine deutlich längere Zeit von ca. 14 Stunden empfehlenswert ist.

Die Zubereitung von Eis

Bei der Zubereitung von Eis in der Eismaschine gehen Sie wie folgt vor:

1. Bereiten die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Sollte das Rezept das Einkochen der Zutaten vorsehen, dann kochen Sie diese bereits einen Tag vor der Eisproduktion und lassen Sie im Kühlschrank abkühlen.
2. Die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten sollten eine Temperatur von ca. 6-8 °C haben, bevor Sie sie in der Eismaschine verwenden. Dies entspricht normaler Kühlschranktemperatur.
3. Setzen Sie den Eisbehälter in das Kühlgehäuse ein, sofern er sich nicht schon in diesem befindet. Setzen Sie das Rührteil auf die Welle am Boden des Eisbehälters.
4. Füllen Sie nun die gekühlten Zutaten in den Eisbehälter ein. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens 2/3 gefüllt sein - die Masse dehnt sich während des Gefriervorgangs aus und nimmt im gekühlten / gefrorenen Zustand mehr Volumen ein!

5. Befestigen Sie den Deckel auf dem Eisbehälter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er festsetzt.
6. Schalten Sie die Eismaschine nun durch Drücken der An / Aus Taste ein.
7. Wählen Sie die Funktion ICE CREAM durch wiederholtes Drücken der Menü-Taste aus, falls diese nicht bereits ausgewählt ist. Die voreingestellte Zeit von 60 Minuten ist ideal, wenn der Eisbehälter zu 2/3 gefüllt ist.
8. Starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Start / Pause Taste.
9. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie maximal einen weiteren 60-minütigen Zubereitungsprozess starten. Sollte das Eis hingegen bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit fest sein, dann stoppt die Maschine automatisch den Rührvorgang. Sie können das fertige Eis entnehmen.

Hinweis

Achten Sie darauf, Obst erst direkt vor der Zubereitung zu schälen und zu pürieren. Fügen Sie Obststücke erst gegen Ende der Zubereitung hinzu. Sollten Sie Eis mit Alkohol zubereiten, dann verlängert dies die Gefrierzeit. Geben Sie alkoholhaltige Zutaten gegen Ende der Gefrierzeit hinzu.

Das fertige Eis entnehmen

1. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, zeigt das Display „00:00“ an. Ist das Eis fertig und hat die gewünschte Konsistenz, dann schalten Sie das Gerät über die An / Aus Taste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Entnehmen Sie dann den Eisbehälter am Henkel aus dem Kühlgehäuse und ziehen Sie anschließend das Rührteil vorsichtig aus dem fertigen Eis. Falls der Eisbehälter angefroren ist und sich nicht aus dem Kühlgehäuse entfernen lässt, warten Sie einige Minuten um ihn etwas antauen zu lassen, bevor Sie es erneut versuchen.
3. Füllen Sie das Eis in einen für die Aufbewahrung von Eis geeigneten Behälter um. Verwenden Sie zum Entnehmen des Eis immer Kunststoff- oder Holzlöffel bzw. Spatel um zu vermeiden, dass der Eisbehälter versehentlich beschädigt wird.

Tipps für besonders leckeres Eis und Sorbet

Die optimale Vorbereitung der Zutaten

1. Es empfiehlt sich, die Eismasse vor der Zubereitung gut durchzumixen, um später ein cremiges Eis zu erhalten. Besonders bei Fruchtsorbets, veganem Eis oder Nuss-Sorten ist ein Hochleistungsmixer unabdingbar.
2. Sie können problemlos Zuckeralternativen wie Honig, Kokosblütenzucker oder Trockenfrüchte verwenden. Achtung: Seien Sie sich bewusst, dass einige Zuckeralternativen starke Eigengeschmäcker haben. Wie bei herkömmlichen Zucker sollte auch die Zuckeralternative 15–20 % der Gesamtmasse ausmachen.

3. Je mehr Zucker Sie verwenden, desto cremiger wird Ihr Eis. Stellen Sie daher sicher, dass 15–20 % der Gesamtmasse aus Zucker besteht.

Die optimale Zubereitung

1. Selbstgemachtes Eis schmeckt am besten frisch. Es sollte möglichst zeitnah gegessen werden. Wenn Sie Eier verwenden, dann sollten diese möglichst frisch sein.
2. Bei der Zubereitung von Fruchteis sollten immer möglichst reife Früchte verwendet werden. Geben Sie diese gegen Ende der Zubereitungszeit hinzu (dies gilt generell für "Extra"-Zutaten wie z.B. Schoko-Chips).
3. Honig oder Sirup eignen sich sehr gut als Zuckerersatz.
4. Sahne und Milch lassen sich beliebig austauschen. Mit zunehmendem Anteil von Sahne wird das Eis immer cremiger.

Weiches oder festes Eis

1. Je nach gewünschter Konsistenz kann das Eis direkt nach der Herstellung verzehrt werden, in diesem Fall ist es meist recht cremig. Ist eine festere Konsistenz gewünscht, dann empfiehlt sich die Lagerung im Gefrierfach für etwa 1-2 Stunden vor dem Verzehr.
2. Um ungleichmäßige Konsistenz des Eis zu vermeiden sollte die Eismasse vor der Zubereitung gut durchgekühlt werden. Wenn fertiges Eis nach der fertigen Zubereitung nicht sofort entnommen wird, dann beginnt das Eis in der Mitte zu schmelzen, während der Eisrand durch den Kontakt zum gekühlten Behälter fest bleibt. Entnehmen Sie das fertige Eis möglichst zeitnah, achten Sie auf ein Verhältnis von 2:1 flüssige zu feste Zutaten und darauf, dass 15-20% der Masse aus Zucker besteht.

Die optimale Aufbewahrung

1. Der Eisbehälter des Geräts eignet sich nicht zur Aufbewahrung des Eises, er ist nur für die Zubereitung gedacht. Zur längeren Aufbewahrung sollte ein Behälter mit Deckel verwendet werden.
2. Achten Sie zudem darauf, Ihr Eis rechtzeitig aus der Maschine zu entnehmen und bei der Lagerung im Gefrierfach eine max. Kälte von -10 bis -15 °C einzustellen, da Speiseeis bei -18 °C gefriert, und somit noch cremig bleibt. Für den Verzehr empfiehlt es sich, das Eis im Kühlschrank 15–30 Minuten antauen zu lassen.
3. Eis kann generell im Gefrierfach oder einer Gefriertruhe aufbewahrt werden. Die Bildung von Eiskristallen im Behälter lässt sich vermeiden, indem der Behälter immer möglichst wenig Luft beinhaltet oder er kopfüber gelagert wird. Hierdurch bilden sich die Kristalle am (unten liegenden) Deckel. Eis sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden.

Hinweis

Eismasse schmeckt vor dem Frieren immer deutlich süßer, als das resultierende Eis.

Die Zubereitung von Joghurt

Bei der Zubereitung von Joghurt in der Eismaschine gehen Sie wie folgt vor:

1. Bereiten Sie die Zutaten für den Joghurt gemäß Rezept vor. Füllen Sie dann die Joghurtmasse in den Eisbehälter ein und setzen Sie diesen in das Kühlgehäuse, sofern er sich nicht bereits in diesem befindet.
2. Bei der Herstellung von Joghurt wird das Rührteil generell nicht verwendet, daher müssen Sie dieses nicht einsetzen. Befestigen Sie nun den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt.
3. Schalten Sie die Eismaschine nun durch Drücken der An / Aus Taste ein.
4. Wählen Sie durch Drücken der Menü-Auswahl-Taste das Programm für die Joghurtzubereitung aus. Das Display zeigt blinkend „08 H“ an, die Standard-Laufzeit für die Joghurt-Zubereitung von ca. 1 Liter klassischem Joghurt.
5. Das Joghurtsymbol und die Laufzeit auf dem Display beginnen zu blinken, was die aktive Zubereitung anzeigt.

Hinweis

Überprüfen Sie nach der ersten Stunde der Zubereitungszeit, ob die Zubereitung im Gange ist, da dies (durch das seltene Rühren) von außen oft nicht leicht festzustellen ist. Vom Eisbehälter sollte etwas Wärme ausgehen und die Laufzeit sollte blinken.

6. Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob der Joghurt bereits vor Ende der Laufzeit fertig ist bzw. die gewünschte Konsistenz erreicht hat. In diesem Fall können Sie das Programm durch Drücken der Start/Pause-Taste vorzeitig beenden.
7. Entnehmen Sie den Joghurt analog zur Entnahme von Eis (siehe *Das fertige Eis entnehmen* auf Seite 7).

Hinweis

Entnehmen Sie den Eisbehälter während der gesamten Zubereitungszeit, nicht und rühren Sie die Masse nicht durch, um das Joghurtferment nicht zu beschädigen.

Weitere Funktionen der Eismaschine

Die Rührfunktion (MIXING)

Die Rührfunktion ermöglicht das Rühren von Zutaten und Flüssigkeiten, ohne diese (weiter) herunterzukühlen. Die vorausgewählte Zubereitungszeit für das Mix-Programm beträgt 10 Minuten.

Die Kühlfunktion (COOLING)

Die Kühlfunktion ermöglicht das Herunterkühlen von Zutaten und Flüssigkeiten, ohne diese zu rühren. Die vorausgewählte Zubereitungszeit für das Kühl-Programm beträgt 30 Minuten.

Automatische Kühlfunktion bei der Eiszubereitung

Um zu verhindern, dass das fertig produzierte Eis schmilzt, aktiviert sich die automatische Kühlfunktion. Diese funktioniert wie folgt: Sollte das Eis nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht innerhalb von 10 Minuten entnommen oder ein neues Programm gestartet werden, dann schaltet die Eismaschine automatisch im 10-Minuten-Takt für insgesamt 1 Stunde die Kühlfunktion ein. Danach schaltet sich die Eismaschine von selbst aus. Ein weiteres Kühlen über das COOLING - Kühlen Programm ist möglich.

Automatische Kühlfunktion nach der Joghurtzubereitung

Nachdem die Zubereitung von Joghurt abgeschlossen ist geht die Maschine automatisch in den Kühlmodus ("COOL") über. Kompressor und Gebläsemotor laufen dann 15 Minuten lang, um den Joghurt zu kühlen. Bei einer Temperatur von über 8°C beginnt die Maschine erneut für 4 Minuten mit der Kühlung. Dieser Modus bleibt aktiv, bis eine Eingabe erfolgt oder das Gerät ausgeschaltet wird.

Hinweis

Der Motor der Eismaschine hat eine automatische Abschaltfunktion, die ihn vor Schäden schützt, sollte die Eismasse zu fest werden. Es ist daher möglich, dass die Maschine den Betrieb einstellt, bevor die Zeit abgelaufen ist. Prüfen Sie in diesem Fall, ob die Eiszubereitung bereits fertig ist und entnehmen Sie das Eis.

Reinigung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie die Eismaschine niemals mit oder unter laufendem Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
3. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, sondern einen Schwamm oder ein Mikrofasertuch mit etwas Wasser und Spülmittel, um das Gehäuse abzuwischen. Trocknen Sie es danach mit einem weichen Tuch ab.
4. Der Edelstahl-Eisbehälter sowie die Zubehörteile wie Deckel und Rührteil sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Kunststoffteile auf der oberen Ebene der Spülmaschine bei maximal 60 °C.
5. Vor erneuter Verwendung oder Einlagerung der Eismaschine sollten alle Teile gründlich gesäubert und trocken sein.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass alle Zuberhörteile und das Gehäuse sauber und trocken sind und keine Nahrungsmittelrückstände mehr vorhanden sind. Ansonsten entfernen Sie diese zuerst und reinigen Sie das Gerät vollständig.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Eis gefriert gar nicht	Das Gerät bzw. der Kompressor ist beschädigt	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst
Das Eis ist noch zu flüssig und wird nicht fest genug	Die zu frierende Eismasse war beim Einfüllen zu warm	Eismasse sollte vor dem Einfüllen maximal Zimmertemperatur haben. Für optimale Ergebnisse sollte die Temperatur ca. 6-8 °C betragen
	Sie bereiten Fruchteis oder Sorbet zu	Fruchteis oder Sorbet sollte generell noch nachfrieren. Hierfür sollte das Eis in einem luftdicht verschlossenen Behälter für mind. 30 Minuten im Gefrierfach nachfrieren
Die 2. Ladung Eis friert ungleichmäßig fest	Das Gerät ist bereits stark vorgekühlt	Halten Sie eine Pause von 30 Minuten zwischen Eis-Zubereitungen ein
Der Joghurt ist zu flüssig	Die Rührzeit ist nicht lang genug	Verlängern Sie die Rührzeit. Eine zu lange Rührzeit kann zu saurem und bitterem Joghurt führen
	Die Milch ist in der Vorbereitung zu heiß geworden	Die Bakterien sind abgestorben. Bereiten Sie die Zutaten erneut vor
Der Joghurt ist zu sauer	Der Fettgehalt der Milch war zu gering	Verwenden Sie Vollmilch. Diese schmeckt als Joghurt weniger sauer als Halbfettmilch
	Der Joghurt wurde zu lange gerührt oder zu lange gelagert	Joghurt zieht auch im Kühlschrank noch nach. Verbrauchen Sie ihn möglichst zeitnah
Der Joghurt ist zu körnig bzw. nicht cremig genug	Joghurt-Pulver wurde nicht gleichmäßig genug in die Milch eingerührt	Rühren Sie den Joghurt mit einem Mixer. Lassen Sie ihn danach 2-3 Stunden ruhen.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Rührteil friert in der Eismasse oder am Rand fest	Der Motor hat sich sicherheitshalber abgeschaltet, um eine Überhitzung zu vermeiden	Entnehmen Sie das Eis aus dem Eisbehälter und füllen Sie es um. Lassen Sie die Maschine dann für mindestens 30 Minuten ruhen, bevor Sie die Zubereitung fortsetzen. Für die folgenden Zubereitungen sollte die Rührzeit etwas reduziert werden, um das Festfrieren zu vermeiden.
Das Eis ist am Rand fest gefroren aber in der Mitte noch weich		

Wichtige Hinweise zu Kältemitteln

Achtung: Brandgefahr!

Dieses Gerät enthält das brennbare Kältemittel R600a. Es besteht Brandgefahr, wenn das Kältemittel austritt und einer externen Zündquelle ausgesetzt ist!

Informationen zum Umgang mit Kältemitteln

Achten Sie darauf, dass keine Komponenten des Kältemittelkreislaufs beschädigt werden. Ausströmendes Kältemittel wird unter Umständen nicht wahrgenommen, da es geruchlos ist. - Geräte mit brennbaren Kältemitteln dürfen nur in gut belüfteten Räumen installiert und genutzt werden.

Arbeiten an einem Kältemittelkreislauf dürfen nur von Personen vorgenommen werden, welche über ein aktuell gültiges Zertifikat einer akkreditierten Bewertungsstelle verfügen, damit der sichere Umgang mit Kältemitteln gemäß einer branchenweit anerkannten Bewertungs-Spezifikation sichergestellt ist.

Brandgefahr / brennbare Materialien



WARNUNG

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Kältemittel R600a und die nichtmetallischen Materialien des Geräts brennbar sind.

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

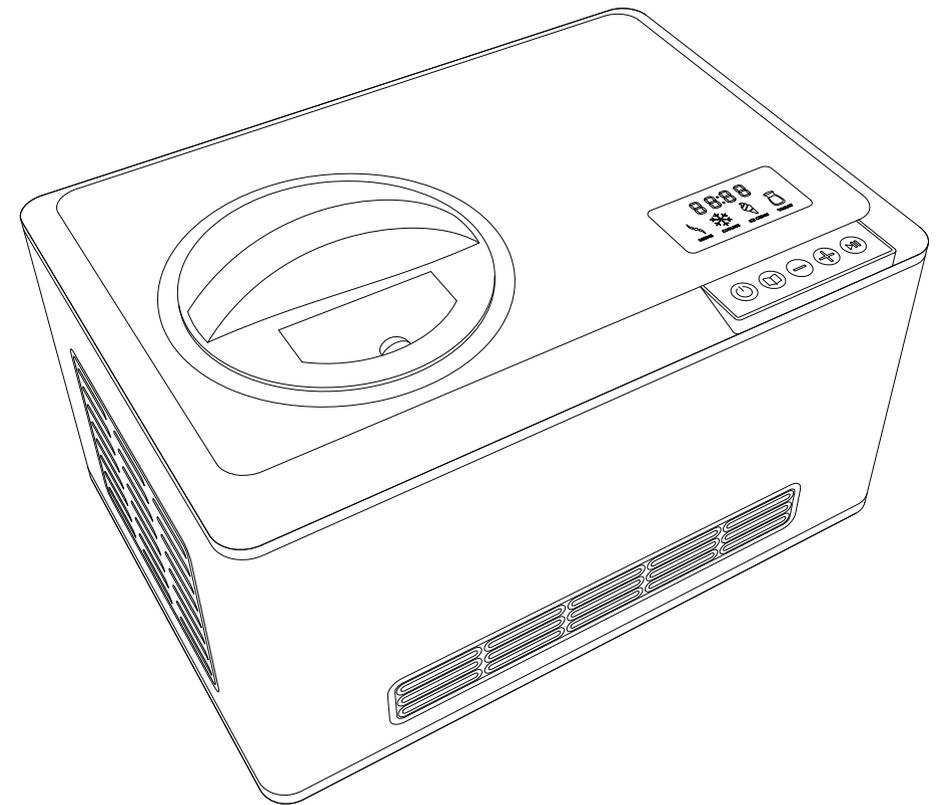
Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.



2-IN-1 ICE CREAM MAKER USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

KLAMER
2-in-1 Ice Cream Maker



Help and advice at
eis.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER 2-in-1 Ice Cream Maker
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	180 W
Article No.	63996

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER 2-in-1 Ice Cream Maker. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the ice cream maker. This 2-in-1 ice cream maker allows you to easily prepare delicious ice cream as well as yogurt. The following advantages are offered by this ice cream maker:

- The 180 watt powerful motor reliably mixes delicious ice cream of different flavors.
- Delicious yogurt also becomes a breeze with the KLAMER 2-in-1 ice cream maker
- The components can be easily cleaned in the dishwasher

Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local mains voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
6. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquids.

7. The unit must be placed on a flat, level surface during operation. There must be no danger of the unit falling. Allow for the fact that the unit will become heavier during use due to loading.
8. Before connecting to the mains, check that the power supply in the household corresponds to the specifications on the rating plate.
9. Fill only the food intended for ice cream machines and yogurt makers into the ice cream machine. The ice cream maker is intended for sorbet, ice cream and frozen yogurt only.
10. Do not exceed the maximum capacity of the ice cream container. Fill it only up to 2/3.
11. Avoid switching on and off too frequently to avoid damaging the compressor. Leave at least 5 minutes between switching on and off.
12. The ventilation slots of the ice machine must not be blocked at any time.
13. Avoid putting objects or your hand into the machine during operation.
14. Distilled water must not be used in this unit. Spring water, tap water or still water is recommended.
15. Keep the unit at least 8 cm away from other objects to ensure good heat dissipation.
16. Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer.
17. Never tilt the unit more than 45 degrees to the side and do not tilt it upside down.
18. The initial temperature for making the ice cream mixture is $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. The ingredients cannot be placed in the refrigerator or freezer for freezing and then placed in the machine.
19. After starting the freezing process, do not remove the blades of the agitator while the motor is running.
20. After making the ice cream within the set working time, if additional time is needed to freeze or harden the ice cream or the consistency is not firm enough, first finish the agitation and then continue working to avoid the possibility of blocking or damaging the motor.
21. Do not use chemical detergents or hard tools to clean the machine.

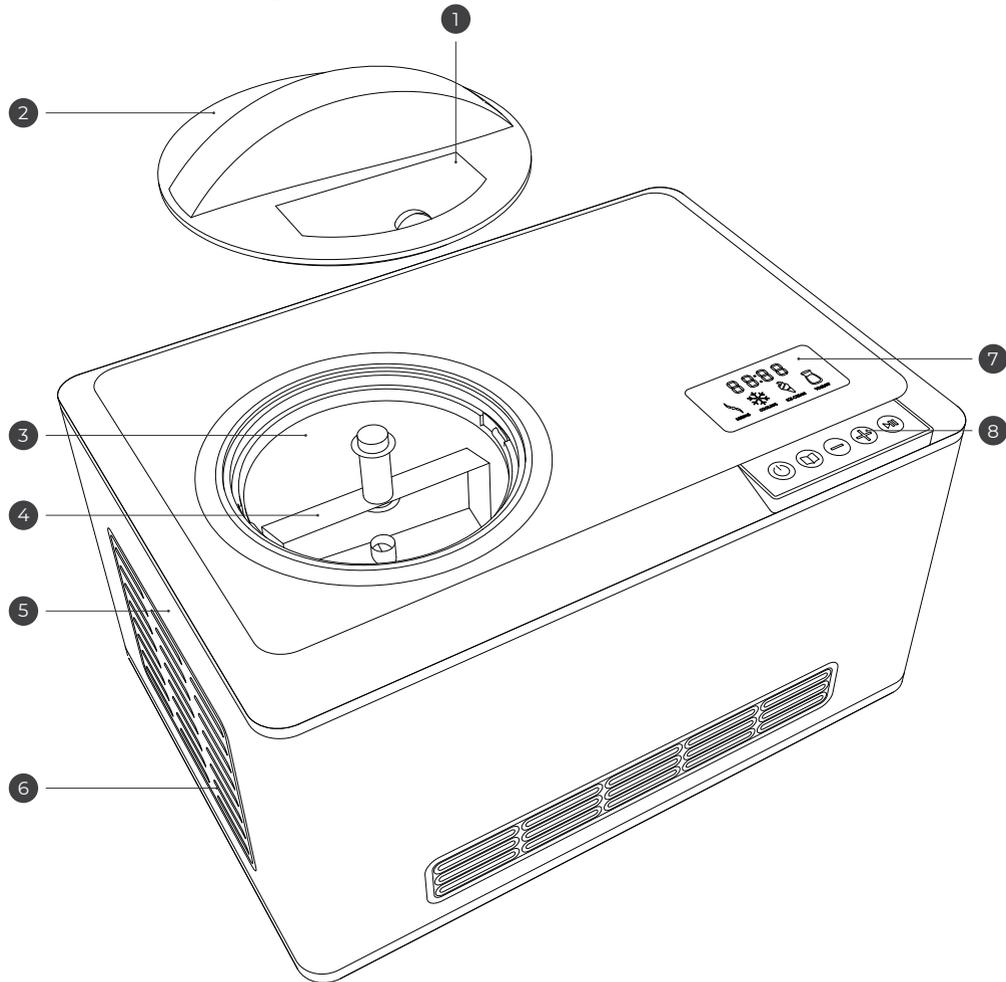
Fire hazard / combustible materials



Caution

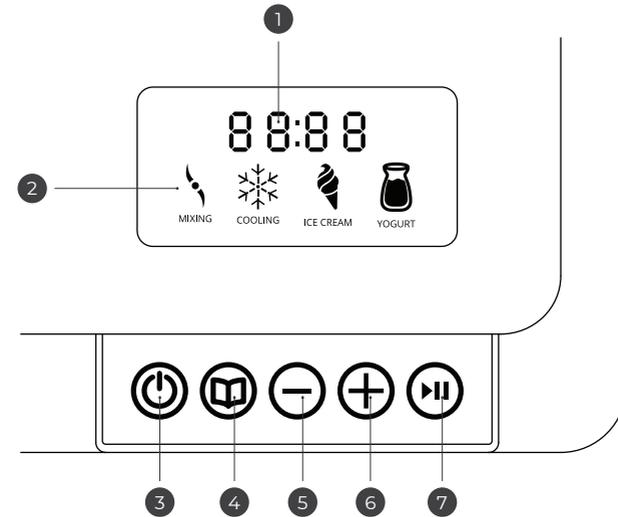
This symbol indicates that the refrigerant R600a and the non-metallic materials of the unit are flammable.

Product diagram



- 1 Filling / refilling opening
- 2 Lid
- 3 Ice container
- 4 Stirring part
- 5 Cooling housing
- 6 Ventilation openings
- 7 Display
- 8 Operating keys

Display diagram



- 1 Time display
- 2 Mode display
- 3 On / Off button
- 4 Mode selection button
- 5 - button
- 6 + button
- 7 Start / Pause button

The first steps as a video tutorial

To make the start with your new ice cream maker a complete success, we have created a video tutorial that illustrates the first steps and the use in an understandable way.

If you don't have any experience with ice machines like this, then we definitely recommend checking out this guide.

You can find it via the website below or even easier by scanning the QR code.

eis.klamer-kitchen.com



Before first use

Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.

Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth.

Important

Before using the ice cream maker for the first time or after it has been moved or tilted, leave it in the same place for at least 2 hours to allow the coolant in the compressor to settle. To do this, remove the lid from the device.

Note

When you use this machine for the first time, you may notice a strange odor coming from the engine. This is not uncommon with brand new engines - the smell will disappear when the engine is running.

Features of the ice cream maker

Meaning of the buttons

The ice machine is operated using the buttons below the display. The buttons have the following meaning:

Button	Meaning
	On / Off button Use the On / Off button to switch the ice cream machine on and off again after preparation. Be careful not to switch the machine on and off too often in short intervals, otherwise the compressor may be damaged. There should be at least 5 minutes between switching on and off.
	Program selection button Use the menu selection button to switch between the different preparation modes. When selecting a "new" mode, the preset time for this mode is shown on the display.
 	-/+ buttons By pressing these buttons, you can control or change the duration of stirring, cooling or ice cream and yogurt preparation. Pressing the corresponding button once increases or decreases the set time by one minute. This is also possible during an ongoing preparation process.
	Start / Pause button The current preparation mode is paused via the Start / Pause button and can be resumed by pressing this button again.

Meaning of the display icons

Display icons or programs of the ice cream machine have the following meaning:

Icon	Meaning
 MIXING	MIXING In stirring mode, liquids or contents are stirred without cooling them. The preselected preparation time is 10 minutes. The preparation time can be adjusted in the range of 5 minutes to 60 minutes using the +/- buttons.
 COOLING	COOLING The cooling symbol indicates whether the ice machine is currently cooling down the ice container. The preselected cooling time is 30 minutes. The preparation time can be adjusted in the range of 5 minutes to 60 minutes using the +/- buttons.
 ICE CREAM	ICE CREAM In the ice preparation mode, the contents of the ice container are cooled down considerably during permanent stirring. This mode is active after the device is initially switched on. The standard time and maximum time for the ice preparation mode is 60 minutes. The minimum time for this mode is 5 minutes.
 YOGURT	YOGURT In yogurt preparation mode, the contents of the ice container are heated without stirring. The standard time for the yogurt preparation mode is 8 hours, although a significantly longer time of approx. 14 hours is recommended for vegan yogurt, e.g. soy-based.

The preparation of ice cream

When preparing ice cream in the ice cream maker, proceed as follows:

1. Prepare the ingredients for the ice cream according to the recipe. If the recipe calls for the ingredients to be boiled down, boil them a day before making the ice cream and leave to cool in the refrigerator.
2. The prepared ice cream mass or the required ingredients should have a temperature of approx. 6-8 °C before you use them in the ice cream machine. This corresponds to normal refrigerator temperature.
3. Insert the ice cream container into the cooling housing, if it is not already inside. Place the stirring part on the shaft at the bottom of the ice cream container.
4. Now fill the chilled ingredients into the ice container. Be careful not to exceed the maximum filling quantity. The ice cream container may be filled to a maximum of 2/3 - the mass expands during the freezing process and takes up more volume in the cooled / frozen state!

5. Fix the lid on the ice container by turning it counterclockwise until it is tight.
6. Now switch on the ice machine by pressing the On / Off button.
7. Select the ICE CREAM function by repeatedly pressing the Menu button if it is not already selected. The preset time of 60 minutes is ideal when the ice cream container is 2/3 full.
8. Start the preparation by pressing the Start / Pause button.
9. If the ice cream does not have the desired firmness at the end of the program, you can start a maximum of one more 60-minute preparation process. If, on the other hand, the ice cream is already solid before the set time has elapsed, then the machine automatically stops the mixing process. You can remove the finished ice cream.

Note

Be sure to peel and puree fruit only just before preparation. Add fruit pieces only towards the end of the preparation.

If you prepare ice cream with alcohol, this will extend the freezing time. Add ingredients containing alcohol towards the end of the freezing time.

Removing the finished ice cream

1. When the preparation time has elapsed, the display shows "00:00". When the ice cream is ready and has the desired consistency, turn the unit off using the on/off button and unplug the unit from the power outlet.
2. Remove the lid by turning it clockwise. Then remove the ice container from the cooling housing by the handle, and then carefully pull the stirring part out of the finished ice. If the ice container is frozen and cannot be removed from the cooling housing, wait a few minutes to let it thaw slightly before trying again.
3. Transfer the ice to a container suitable for storing ice. Always use plastic or wooden spoons or spatulas to remove the ice to avoid accidentally damaging the ice container.

Tips for extra delicious ice cream and sorbet

The optimal preparation of the ingredients

1. It is advisable to mix the ice cream thoroughly before preparation in order to obtain a creamy ice cream later. Especially for fruit sorbets, vegan ice cream or nut varieties, a high-performance blender is indispensable.
2. You can easily use sugar alternatives such as honey, coconut blossom sugar or dried fruit. Note: Be aware that some sugar alternatives have strong flavors of their own. As with conventional sugar, the sugar alternative should make up 15-20% of the total mass.
3. The more sugar you use, the creamier your ice cream will be. Therefore, make sure that 15-20% of the total mass is sugar.

The optimal preparation

1. Homemade ice cream tastes best fresh. It should be eaten as soon as possible. If you use eggs, they should be as fresh as possible.
2. When preparing fruit ice cream, always use fruit that is as ripe as possible. Add them towards the end of the preparation time (this generally applies to "extra" ingredients such as chocolate chips).
3. Honey or syrup work very well as a sugar substitute.
4. Cream and milk can be substituted as desired. As the proportion of cream increases, the ice cream becomes creamier.

Soft or solid ice cream

1. Depending on the desired consistency, the ice cream can be consumed immediately after production, in which case it is usually quite creamy. If a firmer consistency is desired, then storage in the freezer for about 1-2 hours before consumption is recommended.
2. To avoid uneven consistency of the ice cream, the ice cream mass should be well cooled before preparation. If finished ice cream is not removed immediately after finished preparation, then the ice cream will begin to melt in the center, while the edge of the ice cream will remain solid due to contact with the refrigerated container. Remove the finished ice cream as soon as possible, making sure the composition is 2:1 liquid to solid ingredients and that 15-20% of the mixture is sugar.

Soft or solid ice cream

1. The ice cream container of the machine is not suitable for storing the ice cream, it is intended only for preparation. For longer storage, a container with a lid should be used.
2. Also make sure to remove your ice cream from the machine in good time and set a max. cold of -10 to -15 °C when storing it in the freezer compartment, as ice cream freezes at -18 °C and thus still remains creamy. For consumption, it is recommended to let the ice cream thaw in the refrigerator for 15-30 minutes.
3. Ice cream can be stored in the freezer or in a chest freezer. The formation of ice crystals in the container can be avoided by always keeping the container with as little air as possible or by storing it upside down. This will cause the crystals to form on the (bottom) lid.
4. Ice cream should be consumed within one week.

Note

Ice cream mass before freezing always tastes significantly sweeter than the resulting ice cream. This is perfectly normal.

The preparation of yogurt

When preparing yogurt in the ice cream maker, proceed as follows:

1. Prepare the ingredients for the yogurt according to the recipe. Then fill the yogurt mixture into the ice cream container and place it into the cooling housing, if it is not already inside.
2. When making yogurt, the stirring part is generally not used, so you do not need to insert it. Now secure the lid by turning it counterclockwise until it is tight.
3. Now switch on the ice cream maker by pressing the On / Off button.
4. Select the program for yogurt preparation by pressing the menu selection button. The display shows flashing "08 H", the standard runtime for yogurt preparation of approx. 1 liter of classic yogurt.
5. The yogurt symbol and the runtime on the display start to flash, which indicates that the yogurt production is active.

Note

After the first hour of preparation time, check whether the preparation is in progress, as this is less easy to determine from the outside without stirring. The remaining preparation time has been reduced by one hour. Some heat should be coming from the ice container.

6. Check at regular intervals whether the yogurt is ready before the end of the runtime or has reached the desired consistency. In this case, you can end the program prematurely by pressing the Start/Pause button.
7. Remove the yogurt in the same way as for ice cream (see Removing the finished ice cream on page 21).

Note

During the entire preparation time, do not remove the ice cream container and do not stir the mixture, so as not to damage the yogurt ferment.

Other functions of the ice cream maker

The mixing function

The stirring function allows ingredients and liquids to be stirred without cooling them down (further). The preselected preparation time for the mixing program is 10 minutes.

The cooling function

The cooling function allows ingredients and liquids to be cooled down without stirring them. The preselected preparation time for the cooling program is 30 minutes.

Automatic cooling function after ice cream preparation

To prevent the finished ice cream from melting, the automatic cooling function activates. This works as follows: If the ice cream is not removed or a new program is not started within 10 minutes after the preparation time has elapsed, then the ice cream machine automatically switches on the cooling function every 10 minutes for a total of 1 hour. After that, the ice cream machine switches itself off. Further cooling via the COOLING - Cooling program is possible.

Automatic cooling function after yogurt preparation

After yogurt preparation is complete, the machine automatically enters cooling mode ("COOL"). The compressor and fan motor then run for 15 minutes to cool the yogurt. If the machine then detects temperatures above 8°C, it will start cooling again for 4 minutes. This process continues automatically until an input is made.

Note

The motor of the ice cream maker has an automatic shutdown function that protects it from damage should the ice cream mass become too solid. Therefore, it is possible that the machine stops operating before the time is up. In this case, check if the ice preparation is already finished and remove the ice.

Cleaning

1. Unplug the ice maker from the wall outlet before cleaning.
2. Never clean the ice machine with or under running water or any other liquid.
3. Do not use scratching or abrasive cleaners, but use a sponge or microfiber cloth with a little water and detergent to wipe the cabinet. Dry it with a soft cloth afterwards.
4. The stainless steel ice container and the accessories such as the lid and stirring part are dishwasher safe. Clean the plastic parts on the upper level of the dishwasher at a maximum of 60 °C.
5. Before using or storing the ice machine again, all parts should be thoroughly cleaned and dry.

Storage

1. First disconnect the power plug from the socket.
2. Make sure that all accessories and the housing are clean and dry and that there are no food residues left. Otherwise, remove them first and clean the device completely.
3. Store the device in a cool, dry place protected from light. Ideally, use the original packaging.

Problem Solving

Problem	Possible Cause	Solution
The ice does not freeze at all	The device or the compressor is damaged	Contact the KLAMER customer service team
The ice is still too liquid and does not become solid enough	The ice cream mass to be frozen was too warm when filled in	Ice cream mass should have maximum room temperature before filling. For optimal results, the temperature should be approx. 6-8 °C
	You prepare fruit ice cream or sorbet	Fruit ice cream or sorbet should generally be refrozen. For this purpose, the ice cream should be placed in an airtight container and refrozen in the freezer for at least 30 minutes.
The 2nd load of ice freezes unevenly	The device is already strongly precooled	Keep a break of 30 minutes between ice preparations
The yogurt is too liquid	The stirring time is not long enough	Extend the stirring time. Too long a stirring time can result in sour and bitter yogurt
	The milk has become too hot in the preparation	The bacteria have died. Prepare the ingredients again
The yogurt is too sour	The fat content of the milk was too low	Use whole milk. This tastes less sour as yogurt than half-fat milk
	The yogurt was stirred too long or stored too long	Yogurt continues to ferment even in the refrigerator. Consume it as soon as possible
The yogurt is too grainy or not creamy enough	Yogurt powder was not stirred into the milk evenly enough	Stir the yogurt with a blender. Then let it rest for 2-3 hours.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We are happy to help you!

Problem Solving

Problem	Possible Cause	Solution
The stirring part freezes in the ice cream mass or on the edge	The motor has switched off as a precaution to avoid overheating	Remove the ice from the ice container and decant it. Then let it rest for at least 30 minutes before continuing the preparation. For the following preparations, the stirring time should be reduced slightly to avoid freezing.
The ice cream is frozen solid at the edge but still soft in the middle		

Important notes on refrigerants

Caution: Fire hazard!

This device contains the flammable refrigerant R600a. There is a fire hazard if the refrigerant leaks and is exposed to an external ignition source!

Information on handling refrigerants

Make sure that no components of the refrigerant circuit are damaged. Escaping refrigerant may not be noticed as it is odorless. - Units with flammable refrigerants may only be installed and used in well-ventilated rooms.

Work on a refrigerant circuit may only be carried out by persons who have a currently valid certificate from an accredited assessment body to ensure the safe handling of refrigerants in accordance with an industry-recognized assessment specification.

Fire hazard / combustible materials



Caution

This symbol indicates that the refrigerant R600a and the non-metallic materials of the unit are flammable.

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in material or workmanship, which does not apply in cases of:

- Normal wear and tear- Improper use, e.g. overloading the unit, use of unauthorized accessories.
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or the KLAMER customer service through the email addresses mentioned in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

Fire hazard / combustible materials



WARNING

This symbol indicates that the refrigerant R600a and the non-metallic materials of the unit are flammable.

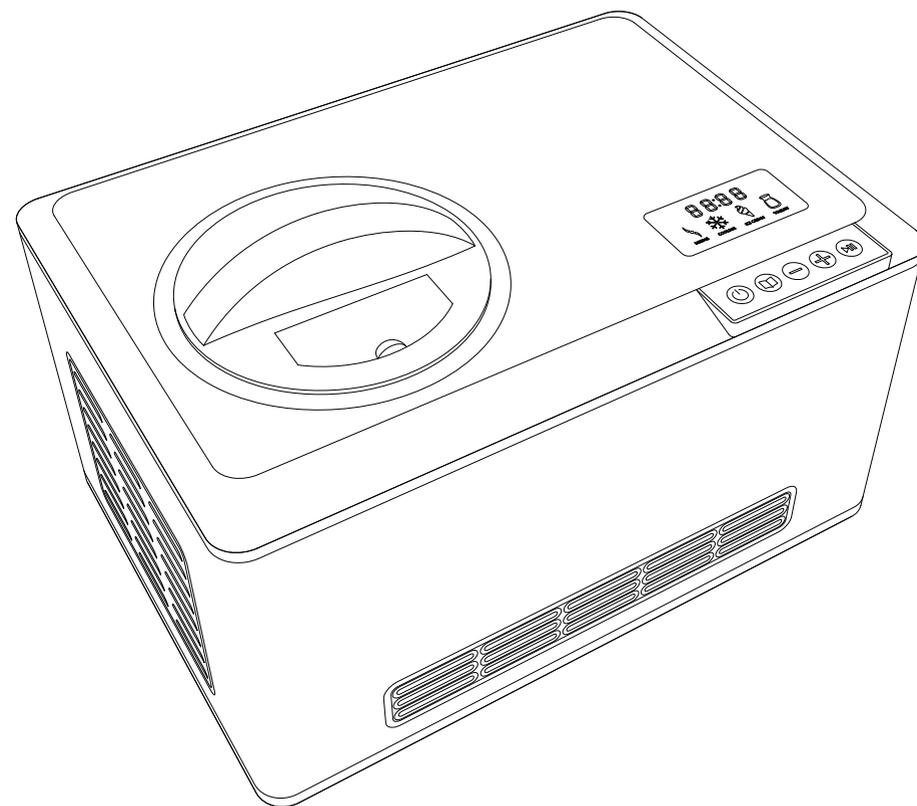


MACHINE À GLACE 2-EN-1 MANUEL DE L'UTILISATEUR

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour vous y référer ultérieurement

KLAMER

Machine à Glace 2-en-1



Aide et conseils sur
eis.klamer-kitchen.com
ou scannez le code QR

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Machine à Glace 2-en-1
Voltage nominal	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	180 W
Article n°.	63996

Remarque

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez contacter l'équipe d'assistance à la clientèle de KLAMER. Vous pouvez nous contacter via hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Fonctionnalités

Nous vous remercions d'avoir acheté la sorbetière 2 en 1 KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser la sorbetière. Cette sorbetière 2 en 1 vous permet de préparer facilement de délicieuses glaces ainsi que des yaourts. Cette sorbetière offre les avantages suivants:

- Le puissant moteur de 180 watts mixe en toute fiabilité de délicieuses glaces de différents parfums.
- Avec la sorbetière 2 en 1 KLAMER, la préparation de délicieux yaourts devient également un jeu d'enfant
- Les composants se nettoient facilement au lave-vaisselle.

Important Safeguards

Garanties importantes

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon,

la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.

7. L'appareil doit être placé sur une surface plane et horizontale pendant son fonctionnement. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Tenez compte du fait que l'appareil deviendra plus lourd en cours d'utilisation en raison du chargement.
8. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation électrique de votre foyer correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. 9.
9. Ne remplissez la machine à glace que d'aliments destinés aux machines à glace et aux yaourtières. La sorbetière est uniquement destinée à la préparation de sorbets, de crèmes glacées et de yaourts glacés.
10. Ne dépassez pas la capacité maximale du bac à glace. Ne le remplissez qu'aux 2/3.
11. Évitez d'allumer et d'éteindre l'appareil trop fréquemment pour ne pas endommager le compresseur. Laissez au moins 5 minutes entre la mise en marche et l'arrêt.
12. Les fentes d'aération de la machine à glace ne doivent jamais être obstruées.
13. Évitez de mettre des objets ou votre main dans la machine pendant son fonctionnement.
14. L'eau distillée ne doit pas être utilisée dans cet appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau de source, de l'eau du robinet ou de l'eau plate.
15. Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 8 cm d'autres objets afin d'assurer une bonne dissipation de la chaleur.
16. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
17. N'inclinez jamais l'appareil de plus de 45 degrés sur le côté et ne le mettez pas à l'envers.
18. La température initiale pour la préparation du mélange de crème glacée est de 25± 5°C. Les ingrédients ne peuvent pas être placés dans le réfrigérateur ou le congélateur pour être congelés, puis placés dans l'appareil.
19. Après avoir commencé le processus de congélation, ne retirez pas les pales de l'agitateur pendant que le moteur tourne.
20. Après avoir préparé la crème glacée pendant le temps de travail défini, si un temps supplémentaire est nécessaire pour congeler ou durcir la crème glacée ou si la consistance n'est pas assez ferme, terminez d'abord l'agitation, puis continuez à travailler pour éviter de bloquer ou d'endommager le moteur.
21. Ne pas utiliser de détergents chimiques ou d'outils durs pour nettoyer la machine.

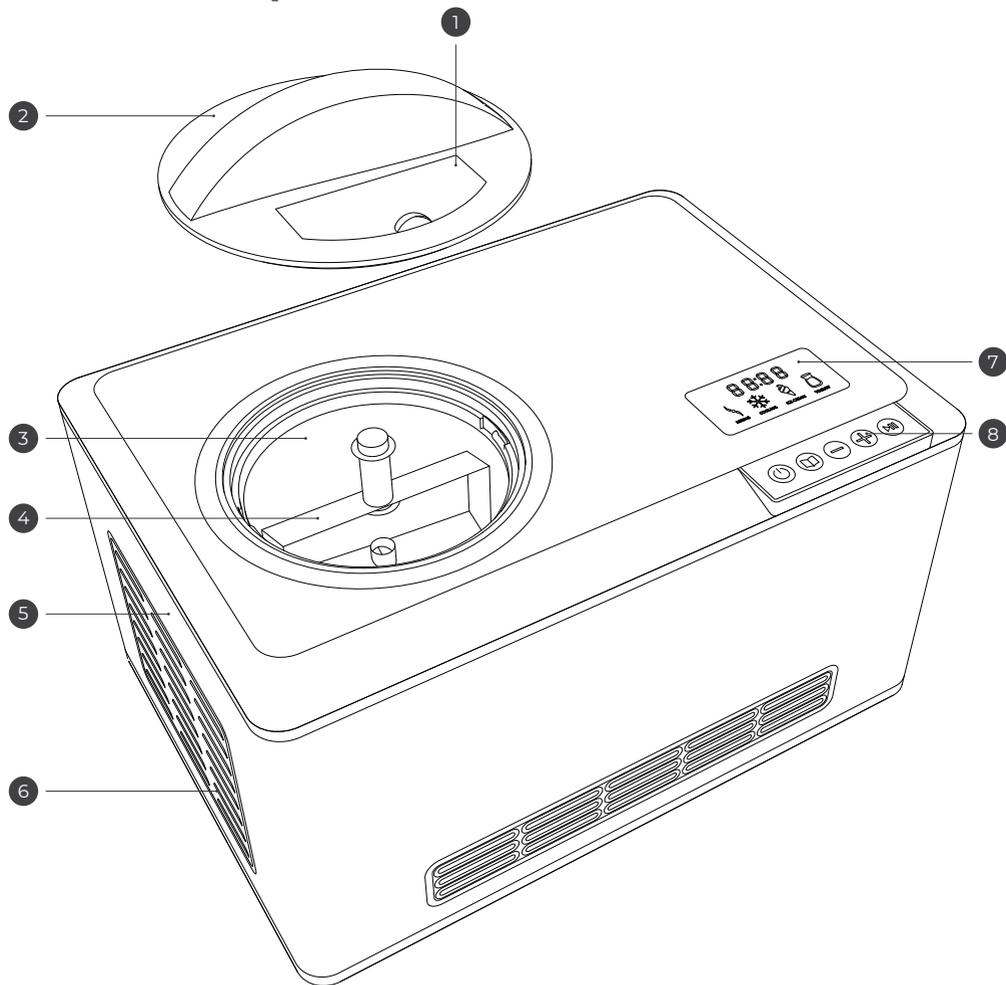
Risque d'incendie / matériaux combustibles



Attention

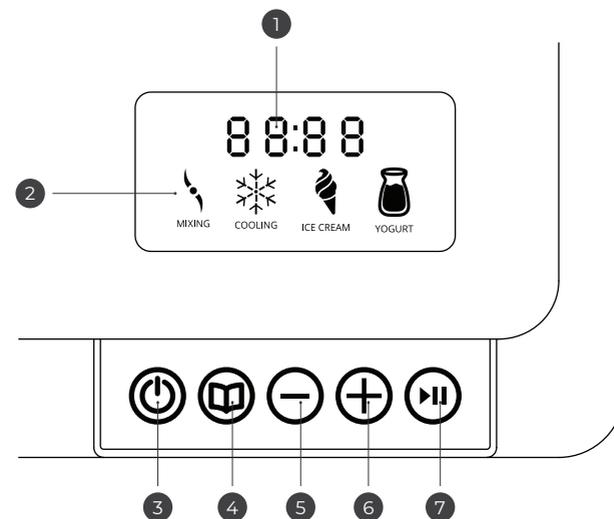
Ce symbole indique que le réfrigérant R600a et les matériaux non métalliques de l'appareil sont inflammables.

Schéma du produit



- 1 Ouverture de remplissage
- 2 Couvercle
- 3 Bac à glace
- 4 Partie brassage
- 5 Boîtier de refroidissement
- 6 Ouvertures de ventilation
- 7 Afficheur
- 8 Touches de commande

Diagramme d'affichage



- 1 Affichage de l'heure
- 2 Affichage du mode
- 3 Bouton Marche / Arrêt
- 4 Bouton de sélection du mode
- 5 - bouton
- 6 + bouton
- 7 Touche Start / Pause

Les premiers pas sous forme de tutoriel vidéo

Pour que le démarrage de votre nouvelle sorbetière soit une réussite totale, nous avons créé un tutoriel vidéo qui illustre les premiers pas et l'utilisation de manière compréhensible.

Si vous n'avez pas d'expérience avec ce type de machines à glace, nous vous recommandons vivement de consulter ce guide.

Vous pouvez le trouver sur le site web ci-dessous ou, plus facilement encore, en scannant le code QR.

eis.klamer-kitchen.com



Avant la première utilisation

Retirez tous les emballages et tous les autocollants ou étiquettes qui se trouvent à l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez l'appareil pour éliminer, entre autres, les résidus d'emballage. Pour ce faire, essuyez-le avec un chiffon légèrement humide.

Important

Avant d'utiliser la sorbetière pour la première fois ou après l'avoir déplacée ou inclinée, laissez-la au même endroit pendant au moins 2 heures pour permettre au liquide de refroidissement du compresseur de se stabiliser. Pour ce faire, retirez le couvercle de l'appareil.

Note

When you use this machine for the first time, you may notice a strange odor coming from the engine. This is not uncommon with brand new engines - the smell will disappear when the engine is running.

Caractéristiques de la sorbetière

Signification des boutons

La machine à glaçons est commandée à l'aide des touches situées sous l'écran. Les touches ont la signification suivante :

Bouton	Signification
	Bouton Marche / Arrêt La touche On / Off permet de mettre en marche et d'arrêter la machine à glace après la préparation. Veillez à ne pas allumer et éteindre la machine trop souvent, à intervalles rapprochés, afin de ne pas endommager le compresseur. Il convient de respecter un délai d'au moins 5 minutes entre la mise en marche et l'arrêt.
	Bouton de sélection des programmes Use the menu selection button to switch between the different preparation modes. When selecting a "new" mode, the preset time for this mode is shown on the display.
 	Boutons +/- En appuyant sur ces touches, vous pouvez contrôler ou modifier la durée du brassage, du refroidissement ou de la préparation de la crème glacée et du yaourt. En appuyant une fois sur la touche correspondante, vous augmentez ou diminuez la durée programmée d'une minute. Cela est également possible pendant un processus de préparation en cours.
	Bouton Start / Pause Le mode de préparation en cours est interrompu par la touche Start / Pause et peut être repris en appuyant à nouveau sur cette touche.

Signification des icônes d'affichage

Les icônes d'affichage ou les programmes de la machine à glace ont la signification suivante :

Symbole	Signification
 MIXING	MIXING is. Le temps de préparation présélectionné est de 10 minutes. Le temps de préparation peut être réglé entre 5 et 60 minutes à l'aide des touches +/-.
 COOLING	COOLING Le symbole de refroidissement indique si la machine à glaçons est en train de refroidir le bac à glaçons. Le temps de refroidissement présélectionné est de 30 minutes. Le temps de préparation peut être réglé entre 5 et 60 minutes à l'aide des touches +/-.
 ICE CREAM	ICE CREAM En mode de préparation de la glace, le contenu du bac à glace est considérablement refroidi par une agitation permanente. Ce mode est actif après la mise en marche initiale de l'appareil. La durée standard et la durée maximale du mode de préparation des glaçons sont de 60 minutes. La durée minimale de ce mode est de 5 minutes.
 YOGURT	YOGURT En mode de préparation du yaourt, le contenu du bac à glace est chauffé sans être remué. La durée standard du mode de préparation du yaourt est de 8 heures, bien qu'une durée nettement plus longue, d'environ 14 heures, soit recommandée pour les yaourts végétaliens, par exemple à base de soja.

La préparation de la crème glacée

Pour préparer de la crème glacée dans la sorbetière, procédez comme suit :

1. Préparez les ingrédients de la crème glacée selon la recette. Si la recette prévoit de faire bouillir les ingrédients, faites-les bouillir un jour avant de préparer la crème glacée et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
2. La masse de glace préparée ou les ingrédients nécessaires doivent avoir une température d'environ 6-8 °C avant d'être utilisés dans la machine à glace. Cela correspond à la température normale d'un réfrigérateur.
3. Insérer le récipient à crème glacée dans le boîtier de refroidissement, s'il ne s'y trouve pas déjà. Placez la partie agitateur sur l'arbre au fond du bac à glace.
4. Remplissez maintenant les ingrédients réfrigérés dans le bac à glace. Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage. Le récipient à glace peut être rempli au maximum aux 2/3 - la masse se dilate pendant le processus de congélation et prend plus de volume à l'état refroidi / congelé !

5. Fixer le couvercle sur le bac à glace en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
6. Allumez maintenant la machine à glaçons en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
7. Sélectionnez la fonction CREME DE GLACE en appuyant plusieurs fois sur la touche Menu si elle n'est pas déjà sélectionnée. La durée prééglée de 60 minutes est idéale lorsque le bac à glace est rempli aux deux tiers.
8. Lancez la préparation en appuyant sur la touche Start / Pause.
9. Si la glace n'a pas la fermeté souhaitée à la fin du programme, vous pouvez relancer une préparation de 60 minutes au maximum. Si, en revanche, la glace est déjà solide avant la fin du temps programmé, l'appareil interrompt automatiquement le processus de mélange. Vous pouvez retirer la glace finie.

Remarque

Veillez à ne peler les fruits et à les réduire en purée que juste avant la préparation. N'ajoutez les morceaux de fruits que vers la fin de la préparation. Si vous préparez de la crème glacée avec de l'alcool, le temps de congélation sera prolongé. Ajoutez les ingrédients contenant de l'alcool vers la fin du temps de congélation.

Retrait de la crème glacée finie

1. Lorsque le temps de préparation est écoulé, l'écran affiche "00:00". Lorsque la glace est prête et qu'elle a la consistance souhaitée, éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt et débranchez-le de la prise de courant.
2. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez ensuite le bac à glace de l'enceinte de refroidissement par la poignée, puis retirez avec précaution la partie remuante de la glace finie. Si le bac à glace est gelé et ne peut être retiré du boîtier de refroidissement, attendez quelques minutes pour le laisser dégeler légèrement avant de réessayer.
3. Transférer la glace dans un récipient adapté à la conservation de la glace. Utilisez toujours des cuillères ou des spatules en plastique ou en bois pour retirer la glace afin d'éviter d'endommager accidentellement le bac à glace.

Des glaces et des sorbets extra délicieux

La préparation optimale des ingrédients

1. Il est conseillé de bien mélanger la crème glacée avant la préparation afin d'obtenir une crème glacée crémeuse par la suite. Un mixeur performant est indispensable, en particulier pour les sorbets aux fruits, les glaces végétaliennes ou les variétés à base de noix.
2. Vous pouvez facilement utiliser des substituts du sucre. Remarque : il faut savoir que certains succédanés du sucre ont un goût prononcé.
3. Plus vous utilisez de sucre, plus votre glace sera crémeuse. Veillez donc à ce que le sucre représente 15 à 20 % de la masse totale.

La préparation optimale

1. La glace maison est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Elle doit être consommée le plus rapidement possible. Si vous utilisez des œufs, ils doivent être aussi frais que possible.
2. Lorsque vous préparez une glace aux fruits, utilisez toujours des fruits aussi mûrs que possible. Ajoutez-les vers la fin du temps de préparation (cela s'applique généralement aux ingrédients "supplémentaires" tels que les pépites de chocolat).
3. Le miel ou le sirop remplacent très bien le sucre.
4. La crème et le lait peuvent être remplacés à volonté. Plus la proportion de crème augmente, plus la glace devient crémeuse.

Glace molle ou solide

1. Selon la consistance souhaitée, la crème glacée peut être consommée immédiatement après sa fabrication, auquel cas elle est généralement très crémeuse. Si une consistance plus ferme est souhaitée, il est recommandé de la conserver au congélateur pendant 1 à 2 heures avant de la consommer.
2. Pour éviter que la crème glacée n'ait une consistance inégale, la masse de crème glacée doit être bien refroidie avant d'être préparée. Si la crème glacée finie n'est pas retirée immédiatement après la fin de la préparation, la crème glacée commencera à fondre au centre, tandis que le bord de la crème glacée restera solide en raison du contact avec le récipient réfrigéré. Retirer la crème glacée finie dès que possible, en veillant à ce que la composition soit de 2:1 d'ingrédients liquides et solides et que 15 à 20 % du mélange soit constitué de sucre.

Glace molle ou solide

1. Le bac à glace de la machine n'est pas adapté à la conservation de la glace, il est uniquement destiné à la préparation. Pour une conservation plus longue, il convient d'utiliser un récipient muni d'un couvercle.
2. Veillez également à retirer votre crème glacée de la machine à temps et à la conserver dans le compartiment congélateur à une température maximale de -10 à -15 °C. En effet, la crème glacée gèle à -18 °C et reste donc onctueuse. Pour la consommation, il est recommandé de laisser la glace décongeler au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.
3. La crème glacée peut être conservée dans le congélateur ou dans un congélateur coffre. La formation de cristaux de glace dans le récipient peut être évitée en conservant toujours le récipient avec le moins d'air possible ou en le stockant à l'envers. Les cristaux se forment alors sur le couvercle (inférieur). La crème glacée doit être consommée dans un délai d'une semaine.

Note

Ice cream mass before freezing always tastes significantly sweeter than the resulting ice cream. This is perfectly normal.

La préparation du yaourt

Pour préparer le yaourt dans la sorbetière, procédez comme suit :

1. Préparez les ingrédients du yaourt selon la recette. Remplissez ensuite le récipient de crème glacée avec le mélange de yaourt et placez-le dans le compartiment de refroidissement, s'il ne s'y trouve pas déjà.
2. Lors de la préparation du yaourt, la partie agitateur n'est généralement pas utilisée, il n'est donc pas nécessaire de l'insérer. Fixez maintenant le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
3. Mettez la sorbetière en marche en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
4. Sélectionnez le programme de préparation des yaourts en appuyant sur la touche de sélection du menu. L'écran affiche en clignotant "08 H", la durée de fonctionnement standard pour la préparation d'environ 1 litre de yaourt classique.
5. Le symbole du yaourt et la durée de fonctionnement sur l'écran commencent à clignoter.

Remarque

Après la première heure de préparation, vérifiez si la préparation est en cours, car il est moins facile de le déterminer de l'extérieur sans remuer. Le temps de préparation restant a été réduit d'une heure. Le récipient à glace doit dégager de la chaleur.

6. Vérifiez à intervalles réguliers si le yaourt est prêt avant la fin de la durée d'exécution ou s'il a atteint la consistance souhaitée. Dans ce cas, vous pouvez interrompre le programme prématurément en appuyant sur la touche Start/Pause.

Remarque

Pendant toute la durée de la préparation, ne pas retirer le bac à glace et ne pas remuer le mélange, afin de ne pas endommager le ferment de yaourt.

Autres fonctions de la sorbetière

La fonction de mélange

La fonction de mélange permet de mélanger des ingrédients et des liquides sans les refroidir (davantage). Le temps de préparation présélectionné pour le programme de mélange est de 10 minutes.

La fonction de refroidissement

La fonction de refroidissement permet de refroidir les ingrédients et les liquides sans les remuer. Le temps de préparation présélectionné pour le programme de refroidissement est de 30 minutes.

Fonction de refroidissement automatique pendant la préparation de la glace

Pour éviter que la crème glacée finie ne fonde, la fonction de refroidissement automatique est activée. Le fonctionnement est le suivant : Si la glace n'est pas retirée ou si un nouveau programme n'est pas lancé dans les 10 minutes suivant la fin du temps de préparation, la machine à glace active automatiquement la fonction de refroidissement toutes les 10 minutes pendant 1 heure au total. Ensuite, la machine à glace s'éteint d'elle-même. Il est possible de poursuivre le refroidissement avec le programme REFROIDISSEMENT - REFROIDISSEMENT.

Fonction de refroidissement automatique après la préparation du yaourt

Une fois la préparation du yaourt terminée, la machine passe automatiquement en mode de refroidissement ("COOL"). Le compresseur et le moteur du ventilateur fonctionnent alors pendant 15 minutes pour refroidir le yaourt. Si la machine constate ensuite des températures supérieures à 8°C, elle recommence à refroidir pendant 4 minutes. Ce processus se poursuit automatiquement jusqu'à ce qu'une entrée soit effectuée.

Remarque

Le moteur de la sorbetière est doté d'une fonction d'arrêt automatique qui le protège des dommages si la masse de glace devient trop solide. Il est donc possible que la machine s'arrête de fonctionner avant la fin du temps imparti. Dans ce cas, vérifiez si la préparation de la glace est déjà terminée et retirez la glace.

Nettoyage

1. Débranchez la machine à glaçons de la prise murale avant de la nettoyer.
2. Ne jamais nettoyer la machine à glaçons avec ou sous l'eau courante ou tout autre liquide.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, mais utilisez une éponge ou un chiffon en microfibres avec un peu d'eau et de détergent pour essuyer l'appareil. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
4. Le bac à glace en acier inoxydable et les accessoires tels que le couvercle et l'agitateur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez les parties en plastique à l'étage supérieur du lave-vaisselle à une température maximale de 60 °C.
5. Avant d'utiliser ou de ranger à nouveau la machine à glaçons, toutes les pièces doivent être soigneusement nettoyées et séchées.

Stockage

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Assurez-vous que tous les accessoires et le boîtier sont propres et secs et qu'il ne reste aucun résidu alimentaire. Dans le cas contraire, retirez-les d'abord et nettoyez complètement l'appareil.
3. Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Dans l'idéal, utilisez l'emballage d'origine.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La glace ne gèle pas du tout	L'appareil ou le compresseur est endommagé	Contactez le service clientèle de KLAMER
La glace est encore trop liquide et ne devient pas assez solide.	The ice cream mass to be frozen was too warm when filled in	La masse de crème glacée doit être à température ambiante maximale avant d'être remplie. Pour un résultat optimal, la température doit être d'environ 6 à 8 °C.
	Vous préparez une glace aux fruits ou un sorbet	Les glaces ou sorbets aux fruits doivent généralement être recongelés. La crème glacée doit être placée dans un récipient hermétique et recongelée au congélateur pendant au moins 30 minutes.
La deuxième charge de glace gèle de manière inégale	L'appareil est déjà fortement pré-refroidi	Respecter une pause de 30 minutes entre les préparations de glace
Le yaourt est trop liquide	Le temps d'agitation n'est pas assez long	Prolonger le temps de brassage. Un temps de brassage trop long peut donner un yaourt aigre et amer.
	The milk has become too hot in the preparation	The bacteria have died. Prepare the ingredients again
Le yaourt est trop acide	La teneur en matière grasse du lait était trop faible	Utilisez du lait entier. Le goût du yaourt est moins acide que celui du lait demi-écrémé.
	Le yaourt a été remué trop longtemps ou stocké trop longtemps.	Le yaourt continue à fermenter même au réfrigérateur. Consommez-le dès que possible
Le yaourt est trop granuleux ou pas assez crémeux	Yogurt powder was not stirred into the milk evenly enough	Mélanger le yaourt à l'aide d'un mixeur. Laisser reposer pendant 2 à 3 heures

Remarque

Pour toute question ou incertitude, veuillez contacter l'équipe d'assistance à la clientèle de KLAMER à l'adresse hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
La partie à remuer gèle dans la masse de glace ou sur le bord.	Le moteur s'est éteint par précaution pour éviter la surchauffe.	Retirer la glace du bac à glace et la transvaser. Laissez-la ensuite reposer pendant au moins 30 minutes avant de poursuivre la préparation. Pour les préparations suivantes, le temps de brassage doit être légèrement réduit pour éviter la congélation.
La crème glacée est solidement gelée sur le bord, mais encore molle au milieu.		

Remarques importantes sur les réfrigérants

Attention : Risque d'incendie !

Cet appareil contient du réfrigérant inflammable R600a. Il y a un risque d'incendie si le réfrigérant fuit et est exposé à une source d'inflammation externe !

Informations sur la manipulation des réfrigérants

Veillez à ce qu'aucun composant du circuit de réfrigération ne soit endommagé. Les fuites de réfrigérant peuvent passer inaperçues car elles sont inodores. - Les appareils contenant des fluides frigorigènes inflammables ne doivent être installés et utilisés que dans des locaux bien ventilés.

Les travaux sur un circuit frigorifique ne peuvent être effectués que par des personnes disposant d'un certificat en cours de validité délivré par un organisme d'évaluation accrédité pour garantir une manipulation sûre des réfrigérants conformément à une spécification d'évaluation reconnue par l'industrie.

Risque d'incendie / matériaux combustibles



Attention

Ce symbole indique que le réfrigérant R600a et les matériaux non métalliques de l'appareil sont inflammables.