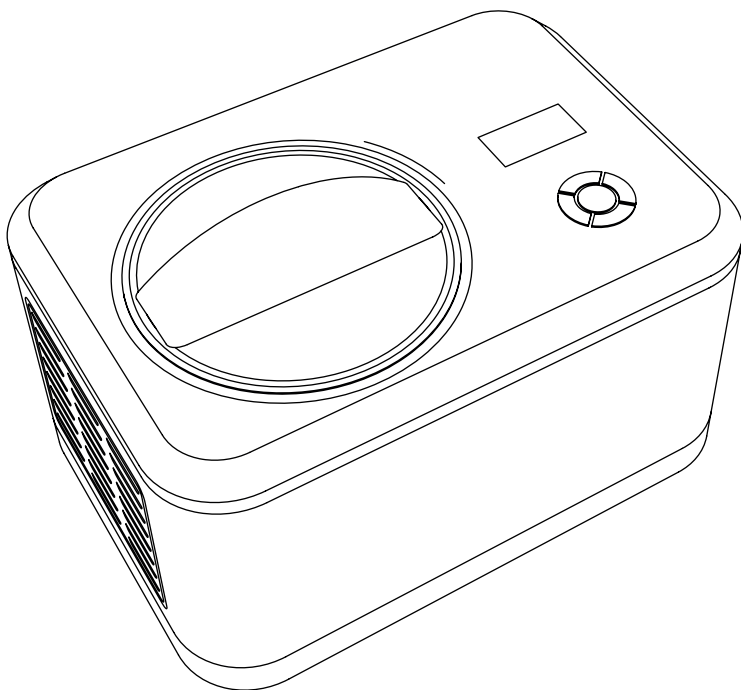


Eismaschine 120

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Eismaschine 120



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Eismaschine 120
Netzspannung	220-240 V / 50 Hz
Leistung	120 W
Artikelnr.	91650

Über dieses Gerät

Wir freuen uns, dass Sie sich für die KLAMER Eismaschine 120 entschieden haben. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Anleitung sorgfältig zu lesen, BEVOR Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Mit dieser Eismaschine können Sie kinderleicht Ihr eigenes Eis herstellen.

- Mit einem Fassungsvermögen von 1,5 Litern ist die Maschine sowohl für den eigenen Gebrauch als auch für die ganze Familie flexibel einsetzbar und bleibt dabei einfach zu handhaben und zu reinigen.
- Dank des integrierten Timers lässt sich die Zubereitungszeit für Ihr Eis auch nach individuellen Vorlieben einstellen, sodass Sie stets die perfekte Konsistenz erreichen.
- Das kompakte und stabile Design ermöglicht eine einfache Aufbewahrung und sichere Benutzung in jeder Küche.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Bei der Verwendung der KLAMER Eismaschine 120 sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

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 vorgesehenen Lebensmittel in die Eismaschine ein. Die Eismaschine ist ausschließlich für Sorbet und Speiseeis 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. Halten Sie das Gerät mindestens 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärmeabgabe zu gewährleisten.
15. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
16. Kippen Sie das Gerät nie mehr als 45 Grad zur Seite und kippen Sie es nicht kopfüber.
17. Die Anfangstemperatur für die Herstellung der Eismischung sollte zwischen 25°C bis 5°C betragen.
18. Nach dem Start des Gefriervorgangs darf das Rührteil des Rührwerks nicht entfernt werden, während der Motor läuft.
19. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge zur Reinigung des Geräts.

Hinweis

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

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

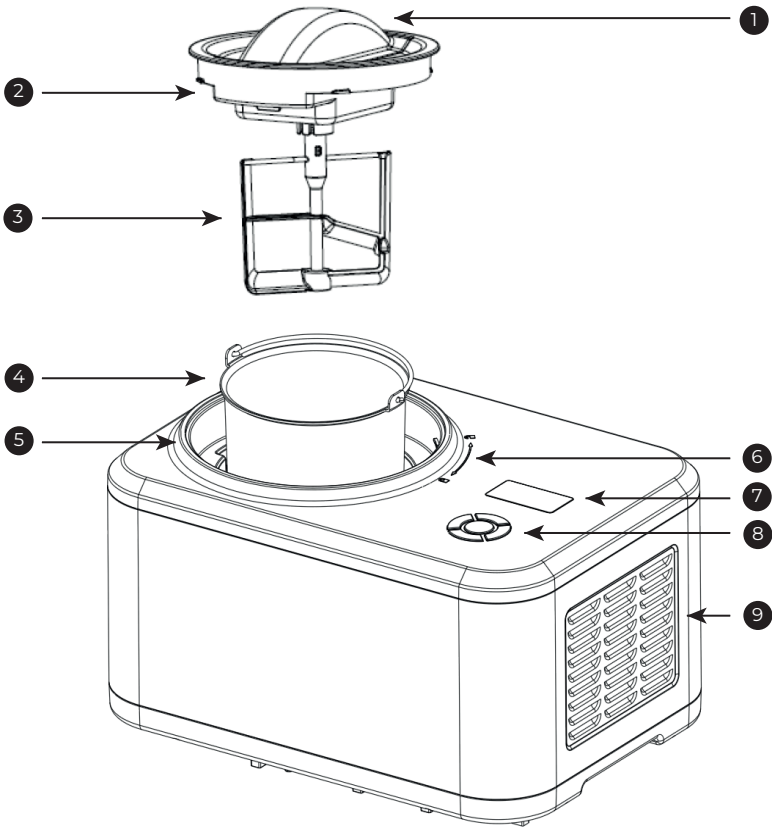


Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Kältemittel R600a und die nichtmetallischen Materialien des Geräts brennbar sind.

Produktdiagramm

Erläuterungen

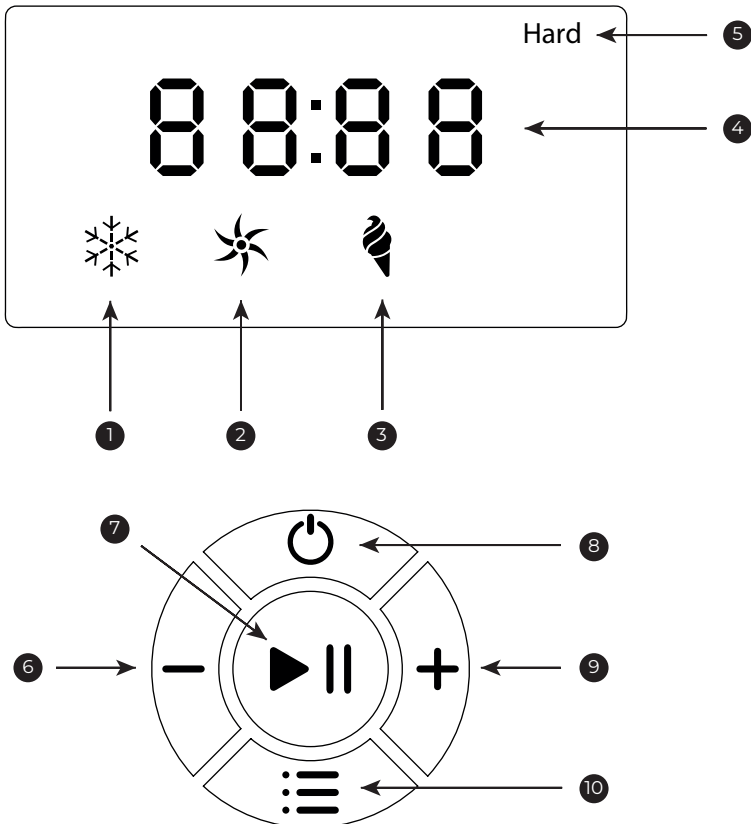
- ① Schwarzer Griff/Motorteil
- ② Transparente Abdeckung
- ③ Rührteil
- ④ Eisbehälter
- ⑤ Kühlgehäuse
- ⑥ -Markierungen
- ⑦ Display
- ⑧ Bedienungstasten
- ⑨ Lüftungsöffnungen



Displaydiagramm

Erläuterungen - Display und Steuereinheit

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| ① Modus - COOLING | ① - Taste |
| ② Modus - MIXING | ② Start / Pause Taste |
| ③ Modus - ICECREAM | ③ An / Aus Taste |
| ④ Zeitanzeige | ④ + Taste |
| ⑤ Zustandanzeige der Eiscreme | ⑤ Modus Taste |



Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start Ihrer neuen KLAMER Eismaschine 120 ein voller Erfolg wird, haben wir eine **Videoanleitung** erstellt, welche 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.

eismaschine.klamer-kitchen.com



Vor der ersten Benutzung

- Nehmen Sie die Eismaschine vorsichtig aus der Verpackung und beseitigen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch oder einem Schwamm ab.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile der Eismaschine vollständig und unbeschädigt sind.

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.
- Platzieren Sie die Eismaschine auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Hinweis

Wenn Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen ist es möglich, dass ein strenger Geruch wahrnehmbar ist. Das ist bei fabrikneuen Motoren nicht ungewöhnlich - der Geruch verschwindet, wenn der Motor einige Zeit 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	Erläuterung
	<p>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.</p>
	<p>Modus Taste Über die Modus 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.</p>
 	<p>-/+ Auswahl Taste Durch Drücken dieser Tasten können Sie die Dauer von Rühren, Kühlen oder der Eis-Zubereitung steuern bzw. ändern. Einmaliges Drücken der entsprechenden Taste erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute. Dies ist auch während eines pausierten Zubereitungsvorgangs möglich.</p>
	<p>Start / Pause Taste Über die Start / Pause Taste wird der aktuelle Zubereitungsmodus pausiert und kann durch erneutes Drücken dieser Taste wieder aufgenommen werden.</p>



Bedeutung der Display-Symbole

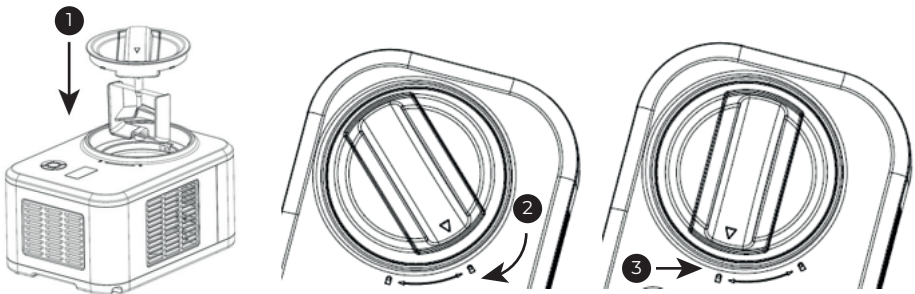
Die Display-Symbole bzw. Programme der Eismaschine haben die folgende Bedeutung:

Modus	Erläuterung
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

Die Zubereitung von Eis


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

1. Bereiten Sie 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 diese 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.
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. Setzen Sie den Deckel mit dem Rührteil auf den Eisbehälter (1), achten Sie darauf, dass der Pfeil auf dem Griff in Richtung der -Markierung zeigt und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2) bis er festsetzt und der Pfeil des Griffs auf die -Markierung zeigt (3).



6. Schalten Sie die Eismaschine nun durch Drücken der An / Aus Taste ein.
7. Wählen Sie die Funktion ICE CREAM durch wiederholtes Drücken der Modus-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.

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 gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf die -Markierung zeigt. 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, vanigem Eis oder Nuss-Sorten ist ein Hochleistungsmixer unerlässlich.

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.

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

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 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 eine 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 festen 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 einem 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 eigenen Behälter lässt sich vermeiden, indem dieser immer möglichst wenig Luft beinhaltet oder er kopfüber gelagert wird. Hierdurch bilden sich die Kristalle am (unten liegenden) Deckel. Selbstgemachtes Eis sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden.

Hinweis

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

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

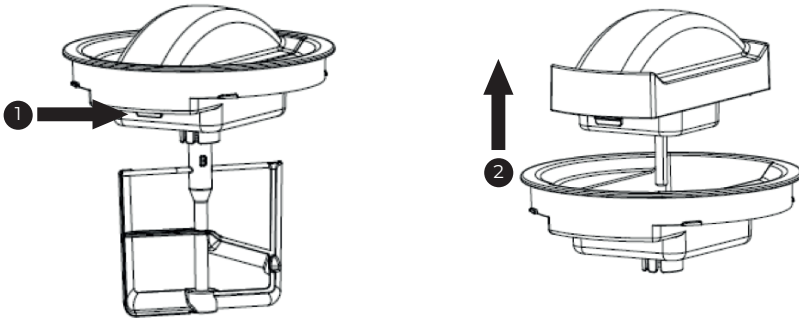
Um zu verhindern, dass das fertig produzierte Eis schmilzt, besitzt die Eismaschine eine automatische Kühlfunktion. Diese funktioniert wie folgt: Sollte das Eis nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht innerhalb von 10 Minuten entnommen oder ein neues Programm gestartet werden, dann schaltet die Eismaschine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

Reinigung und Pflege

Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Strom getrennt ist. Die Reinigung der Eismaschine erfolgt wie folgt:

- Reinigen Sie die Außenseite der Eismaschine mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch oder einem Schwamm. Trocknen Sie die Außenseite anschließend gründlich ab. Halten Sie die Eismaschine niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Eismaschine, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Der Eisbehälter sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Dieser ist spülmaschinenfest, kann aber auch manuell mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie ihn danach sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
- Das Rührteil der Eismaschine ist ebenfalls spülmaschinenfest. Für eine längere Lebensdauer empfiehlt es sich, dieses von Hand mit lauwarmem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen. Anschließend sollte es mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

- Der Deckel der Eismaschine besteht aus einer durchsichtigen Abdeckung und dem schwarzen Motorelement. Trennen Sie die durchsichtige Abdeckung unbedingt **vor der Reinigung** von dem schwarzen Motorelement. Drücken Sie dafür die schwarzen Klammern an der Unterseite des Deckels **an beiden Seiten** nach innen (1) und ziehen Sie das Motorelement ab (2).



- Die durchsichtige Abdeckung ist ebenfalls spülmaschinenfest. Für eine längere Lebensdauer empfiehlt es sich jedoch, diese von Hand mit lauwarmem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen. Anschließend sollte sie mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

Wichtig

Halten Sie das schwarze Motorteil **niemals** unter fließendes Wasser bzw. reinigen Sie es **niemals** in der Spülmaschine, da sich darin der Motor für das Rührteil befindet. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann bei direktem Kontakt mit Wasser beschädigt werden.

Lagerung des Geräts

1. Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker der Eismaschine aus der Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass die Eismaschine, insbesondere der Rührbehälter und das Rührwerk, sauber und vollständig trocken sind. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Pflege".
3. Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützten und trockenen Ort auf. Es wird empfohlen, die Eismaschine in ihrer Originalverpackung zu lagern, um sie vor Staub und Beschädigungen zu schützen.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
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 Eiszubereitungen ein.
Das Rührteil friert in der Eismasse oder am Rand fest	Der Motor hat sich automatisch abgeschaltet, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Entnehmen Sie das Eis aus dem Eisbehälter und füllen Sie es um. Lassen Sie die Maschine dann für mind. 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 festgefroren, aber in der Mitte noch weich.		

Nach der Zubereitung kann der Eisbehälter nicht aus dem Kühlgehäuse entfernt werden.	Zwischen dem Kühlgehäuse und dem Eisbehälter sind einzelne Wassertropfen gefroren.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und warten Sie einige Minuten, bis der Eisbehälter aufgetaut ist. Entnehmen Sie diesen dann mit dem Henkel.
--	--	--

Hinweis

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

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 Reinigungshinweise
- 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

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



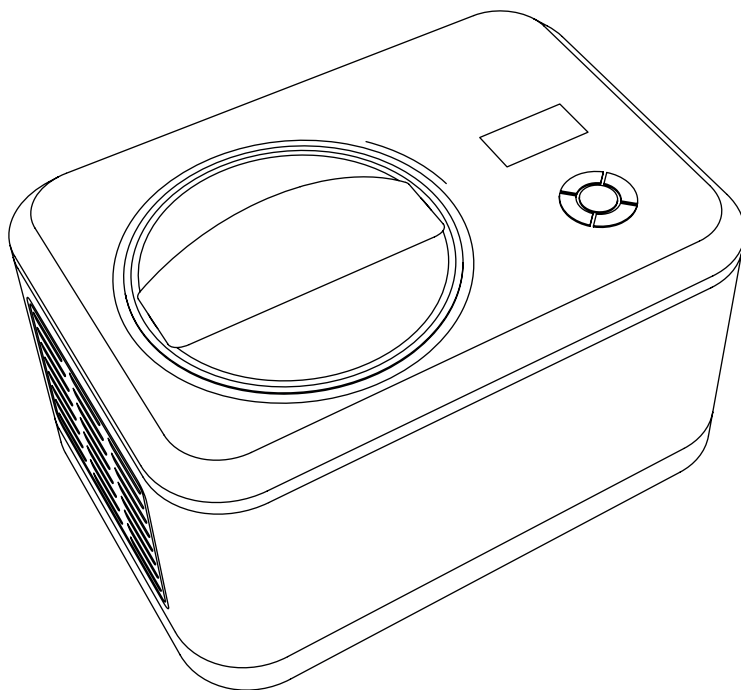
Ice Cream Maker 120

Instruction Manual

Read these instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place.

KLAMER

Ice Cream Maker 120



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

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER Ice Cream Maker 120
Mains voltage	220-240 V / 50 Hz
Power	120 W
Article number	91650

About this device

We are delighted that you have decided to purchase the KLAMER Ice Cream Maker 120. Please take the time to read these instructions carefully BEFORE using the appliance. With this ice cream maker, you can easily make your own ice cream.

- With a capacity of 1.5 litres, the machine can be used flexibly both for personal use and for the whole family and remains easy to handle and clean.
- Thanks to the integrated timer, the preparation time for your ice cream can also be set according to individual preferences so that you always achieve the perfect consistency.
- The compact and sturdy design makes it easy to store and safe to use in any kitchen.

Important safety precautions

Caution

The following basic safety precautions should be observed when using the KLAMER Ice Cream Maker 120:

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 are supervised.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local mains voltage before connecting the device.
3. Do not use the appliance if the plug, the mains cable or the appliance itself is damaged. Always ensure that the plug is correctly inserted into a socket.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. Do not let the cable hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
6. To protect against electric shock, cables, plugs or appliances must not be immersed in water or other liquids.
7. The appliance must be placed on a flat, level surface during operation. There must be no risk of the appliance falling down. Take into account that the appliance will become heavier during use due to the load.
8. Before connecting to the mains, check that the power supply in the household corresponds to the information on the rating plate.
9. Only fill the ice cream machine with food intended for ice cream machines. The ice cream maker is intended exclusively for sorbet and ice cream.
10. Do not exceed the maximum fill level of the ice container. Only fill it up to 2/3 full.
11. Avoid pressing the on/off switch too often to prevent damage to 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 placing objects or your hand in the appliance during operation.
14. Keep the appliance at least 8 cm away from other objects to ensure good heat dissipation.
15. Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
16. Never tilt the appliance more than 45 degrees to one side and do not tilt it upside down.
17. The initial temperature for making the ice cream mixture should be between 25°C and 5°C.
18. Once the freezing process has started, the stirring part of the agitator must not be removed while the motor is running.
19. Do not use any chemical cleaning agents or hard tools to clean the appliance.

Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We will be happy to help you!

Important information on refrigerants

Caution: Fire hazard!

This appliance contains the flammable refrigerant R600a. There is a risk of fire if the refrigerant escapes and is exposed to an external ignition source.

Information on handling refrigerants

Ensure that no components of the refrigerant circuit are damaged. Escaping refrigerant may not be noticed as it is odourless. - Appliances 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 assessment specification recognised throughout the industry.

Fire hazard / flammable materials




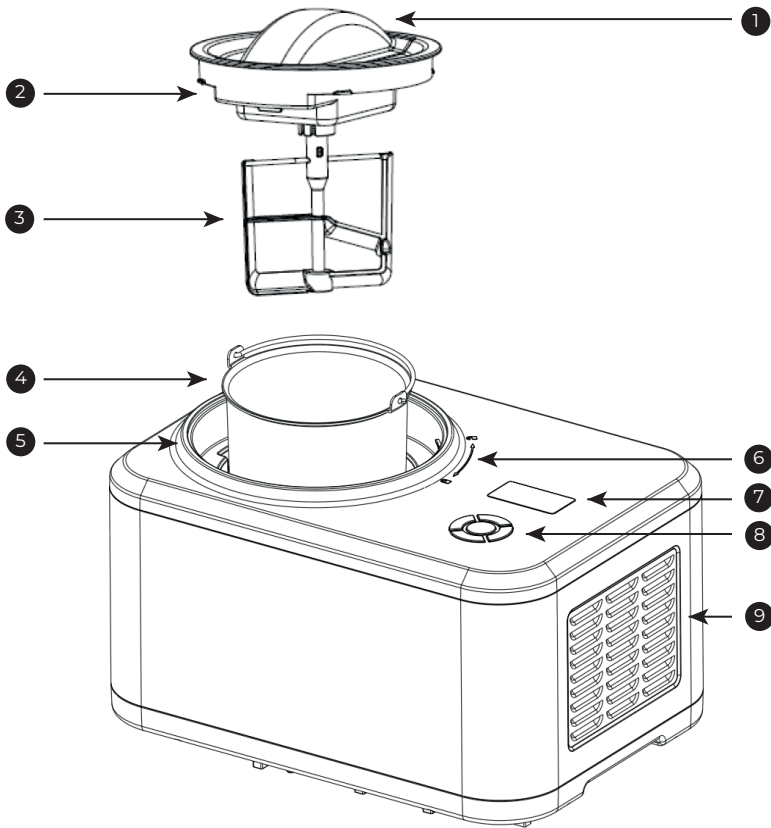
WARNING

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

Product diagram

Explanations

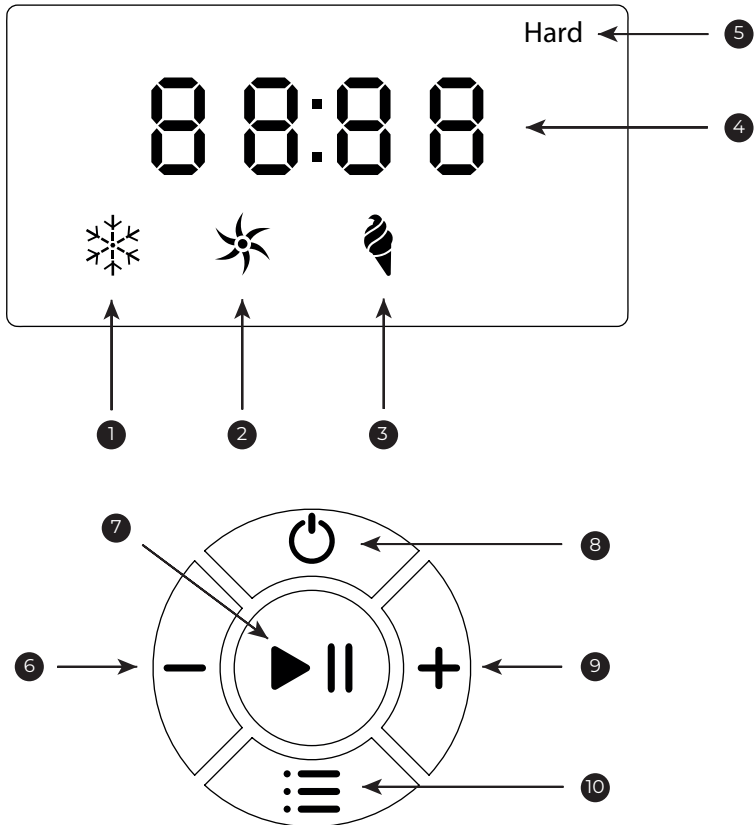
- ① Black handle/Motor part
- ② Transparent cover
- ③ Stirring part
- ④ Ice cream container
- ⑤ Cooling housing
- ⑥ -Markings
- ⑦ Display
- ⑧ Operating buttons
- ⑨ Ventilation slots



Display diagram

Explanations - Display and control unit

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| ① Mode - COOLING | ① - Button |
| ② Mode - MIXING | ② Start / Pause button |
| ③ Mode - ICECREAM | ③ On / Off button |
| ④ Time display | ④ + Button |
| ⑤ Status display of the ice cream | ⑤ Mode button |



The first steps and recipe inspiration

To make the start of your new KLAMER Ice Cream Maker 120 a complete success, we have created a **video guide** that explains and illustrates how to use it.

If this is your first ice cream maker, we **recommend** that you take a look at these instructions.

You can also find a free digital recipe book with delicious inspiration on our website, more of which can be found in our kitchen magazine blog.

You can find both via the website below or even easier by scanning the QR code on the right.

eismaschine.klamer-kitchen.com



Before first use

- Carefully remove the ice cream maker from the packaging and remove all packaging materials.
- Clean the device to remove any packaging residue. To do this, wipe it with a slightly damp microfibre cloth or a sponge.
- Check that all parts of the ice machine are complete and undamaged.

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 so that the coolant in the compressor can disperse and settle. To do this, remove the lid from the appliance.
- Place the ice cream maker on a stable, level surface to ensure safe operation.






Note

When you use this appliance for the first time, you may notice a strong odour. This is not unusual with brand new motors - the odour disappears after the motor has been running for a while.

Functions of the ice cream maker




Meaning of the buttons

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

Button	Explanation
	<p>On / Off button Use the On / Off button to switch the ice cream maker on and off again after preparation. Take care not to switch the machine on and off too often at short intervals, otherwise the compressor may be damaged. There should be at least 5 minutes between switching the machine on and off.</p>
	<p>Mode button Use the mode button to switch between the different preparation modes. When selecting a “new” mode, the time preset for this mode is shown on the display.</p>
 	<p>-/+ Selection button By pressing these buttons, you can control or change the duration of stirring, cooling or ice cream preparation. Pressing the corresponding button once increases or decreases the set time by one minute. This is also possible during a paused preparation process.</p>
	<p>Start / Pause button The Start / Pause button is used to pause the current preparation mode and can be resumed by pressing this button again.</p>

Meaning of the display symbols

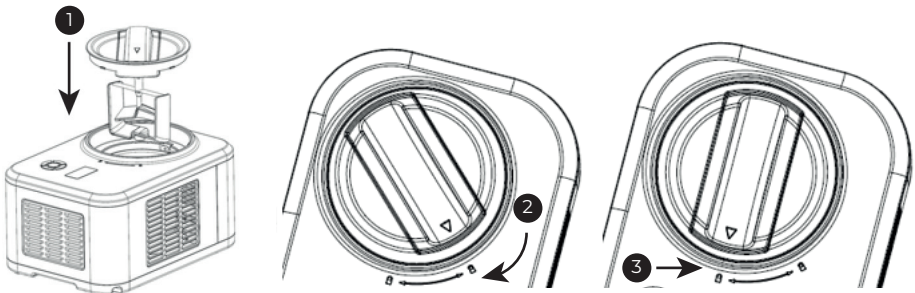
The display symbols and programs of the ice cream maker have the following meanings:

Mode	Explanation
	<p>MIXING</p> <p>In stirring mode, liquids or contents are stirred without being cooled. The preselected preparation time is 10 minutes. The preparation time can be adjusted in the range from 5 minutes to 60 minutes using the +/- buttons.</p>
	<p>COOLING</p> <p>The cooling symbol indicates whether the ice cream maker is currently cooling the Ice cream container. The preselected cooling time is 30 minutes. The preparation time can be adjusted in the range from 5 minutes to 60 minutes using the +/- buttons.</p>
	<p>ICE CREAM</p> <p>In ice preparation mode, the contents of the Ice cream container are cooled down considerably with constant stirring. This mode is active after the appliance is initially switched on. The standard time and maximum time for the ice-cream preparation mode is 60 minutes. The minimum time for this mode is 5 minutes.</p>

The preparation of ice cream


To prepare 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 them to cool in the fridge.
2. The prepared ice cream mixture or the required ingredients should be at a temperature of approx. 6-8 °C before you use them in the ice cream maker. This corresponds to normal refrigerator temperature.
3. Insert the Ice cream container into the cooling housing, if it is not already there.
4. Now pour the chilled ingredients into the Ice cream container. Take care not to exceed the maximum filling quantity. The Ice cream container must not be more than 2/3 full - the mixture expands during the freezing process and takes up more volume when chilled/frozen.
5. Place the lid with the stirring part on the Ice container (1), make sure that the arrow on the handle points towards the lock-mark (2) and turn the lid clockwise (3) until it is firmly in place and the arrow on the handle points towards the lock-mark (3).



6. Now switch the ice cream maker on by pressing the On / Off button.
7. Select the ICE CREAM function by repeatedly pressing the mode button if it is not already selected. The preset time of 60 minutes is ideal if the Ice cream container is 2/3 full.
8. Start the preparation by pressing the Start / Pause button.
9. If the ice cream has not yet reached the desired firmness at the end of the program, you can start another 60-minute preparation process. However, if the ice cream is already firm before the set time has elapsed, the machine will automatically stop the churning process. You can remove the finished ice cream.

Remove the finished ice cream

1. When the preparation time has elapsed, the display shows “00:00”. Once the ice cream is ready and has the desired consistency, switch the appliance off using the on/off button and remove the plug from the socket.
2. Remove the lid by turning it anti-clockwise until the arrow points to the  -mark. Then remove the Ice cream container from the cooling housing by the handle and then carefully pull the stirring part out of the finished ice cream. If the Ice cream container is frozen and cannot be removed from the cooling housing, wait a few minutes to allow it to thaw slightly before trying again.
3. Transfer the ice cream to a container suitable for storing ice cream. Always use plastic or wooden spoons or spatulas to remove the ice cream to avoid accidentally damaging the Ice cream container.

Tips for delicious ice cream and sorbet

The optimal preparation of ingredients

1. It is advisable to mix the ice cream mixture thoroughly before preparation to ensure a creamy ice cream later on. A high-performance blender is essential, especially for fruit sorbets, vegan ice cream or nut flavours.

Note

Make sure you peel and puree the fruit immediately before preparation. If you are preparing ice cream with alcohol, this will extend the freezing time. Add ingredients containing alcohol towards the end of the freezing time.

2. The more sugar you use, the creamier your ice cream will be. Therefore, make sure that 15-20% of the total mass consists of sugar.
3. You can easily use sugar alternatives such as honey, coconut blossom sugar or dried fruit. Caution: Be aware that some sugar alternatives have strong flavours of their own. As with conventional sugar, the sugar alternative should make up 15-20% of the total mass.

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 these towards the end of the preparation time (this generally applies to “extra” ingredients such as chocolate chips).
3. Honey or syrup are very good substitutes for sugar.
4. Cream and milk can be used interchangeably. The more cream you add, the creamier the ice cream becomes.

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 required, we recommend storing it in the freezer for around 1-2 hours before eating.
2. To avoid an uneven consistency of the ice cream, the ice cream mixture should be cooled thoroughly before preparation. If ready-made ice cream is not removed immediately after preparation, the ice cream will begin to melt in the centre, while the edge of the ice cream will remain solid due to contact with the chilled container. Remove the finished ice cream as soon as possible, ensuring a ratio of 2:1 liquid to solid ingredients and that 15-20% of the mixture consists of sugar.

The optimal storage

3. The Ice cream container of the appliance is not suitable for storing the ice cream, it is only intended for preparation. A container with a lid should be used for longer storage.
4. Also make sure you remove your ice cream from the machine in good time and set a maximum temperature of -10 to -15 °C when storing it in the freezer compartment, as ice cream freezes at -18 °C and therefore remains creamy. Before eating, it is advisable to leave the ice cream to thaw in the fridge for 15-30 minutes.
5. Ice can generally be stored in the freezer compartment or a freezer. The formation of ice crystals in your own container can be avoided by ensuring that it always contains as little air as possible or by storing it upside down. This causes the crystals to form on the lid (at the bottom). Homemade ice cream should be consumed within a week.

Note

Ice cream always tastes much sweeter before freezing than the resulting ice cream.

Additional functions of the ice cream maker

The mixing function (MIXING)

The stirring function allows you to stir ingredients and liquids without (further) cooling them down. The pre-selected preparation time for the mixing program is 10 minutes.

The cooling function (COOLING)

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

Automatic cooling function during ice preparation

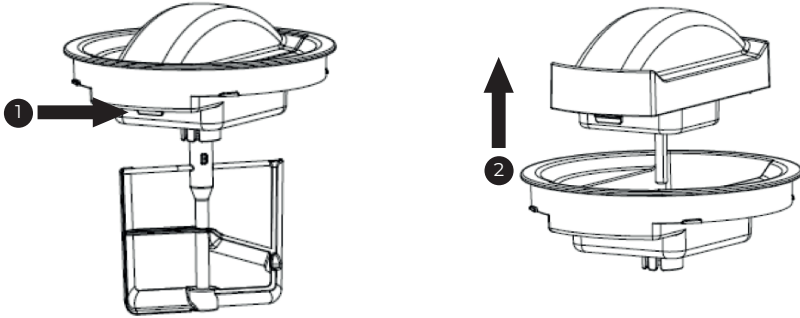
To prevent the finished ice cream from melting, the ice cream maker has an automatic cooling function. This works as follows: If the ice cream is not removed within 10 minutes after the preparation time has elapsed or a new program is started, the ice cream maker automatically switches on the cooling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

Cleaning

Please ensure that the appliance is disconnected from the power supply before cleaning. The ice machine is cleaned as follows:

- Clean the outside of the ice machine with a slightly damp microfibre cloth or a sponge. Then dry the outside thoroughly. Never hold the ice cream maker under running water.
- Do not use aggressive cleaning agents or abrasive cleaners to clean the ice machine to avoid damaging the surface.
- The Ice cream container should be cleaned after each use. It is dishwasher-safe, but can also be cleaned manually with warm water and mild washing-up liquid. Then dry it carefully with a soft cloth.
- The stirring part of the ice cream maker is also dishwasher-safe. For a longer service life, we recommend cleaning it by hand with lukewarm water and a mild washing-up liquid. It should then be dried with a soft cloth.

- The lid of the ice cream maker consists of a transparent cover and the black motor element. Be sure to separate the transparent cover from the black motor element before cleaning. To do this, press the black clips on the underside of the lid inwards on both sides (1) and pull off the motor element (2).



- The transparent cover is also dishwasher-safe. However, for a longer service life, we recommend cleaning it by hand with lukewarm water and a mild washing-up liquid. It should then be dried with a soft cloth.

Important

Never hold the black motor part under **running water** or clean it in the **dishwasher**, as it contains the motor for the stirring part. There is a risk of injury and the appliance can be damaged if it comes into direct contact with water.

Storage

1. Unplug the ice cream maker from the mains socket after use.
2. Make sure that the ice cream maker, especially the mixing container and the mixer, are clean and completely dry. Follow the instructions in the 'Cleaning' section.
3. Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight. It is recommended to store the ice cream maker in its original packaging to protect it from dust and damage.

Troubleshooting

In the following table you will find a list of frequently occurring problems, their causes and solutions that can help you during use:

Problem	Possible cause	Solution
The ice cream is still too liquid and does not solidify enough.	The ice cream mass to be frozen was too warm when it was filled.	Ice cream should be at room temperature at most before filling. For optimum results, the temperature should be approx. 6-8 °C.
	You prepare fruit ice cream or sorbet.	Fruit ice cream or sorbet should generally be left to freeze. To do this, place the ice cream in an airtight container in the freezer for at least 30 minutes.
The 2nd load of ice freezes unevenly.	The appliance is already heavily pre-cooled.	Take a break of 30 minutes between ice cream preparations.
The stirring part freezes in the ice cream mixture or on the edge	The motor has switched off automatically to prevent overheating.	Remove the ice cream from the ice cream container and decant it. Then leave the machine to rest for at least 30 minutes before continuing the preparation. For the following preparations, the stirring time should be reduced slightly to prevent freezing.
The ice is frozen at the edges but still soft in the centre.		

<p>The Ice cream container cannot be removed from the cooling housing after preparation.</p>	<p>Individual drops of water have frozen between the cooling housing and the Ice cream container.</p>	<p>Make sure that the appliance is switched off and wait a few minutes until the Ice cream container has defrosted. Then remove it using the handle.</p>
--	---	--

Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We will be happy to help you!

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 materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved 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 cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product conforms to the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be requested using the contact form on our website or by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given 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.

