

# Eismaschine Pro

## BEDIENUNGSANLEITUNG

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

**KLAMER**  
Eismaschine Pro



Hilfe und Tipps auf  
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](http://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)  
oder QR-Code scannen

**KLAMER**

## Technische Daten

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| Modell       | KLAMER Eismaschine Pro |
| Netzspannung | 220-240 Volt / 50 Hz   |
| Leistung     | 220 Watt               |
| Artikelnr.   | 91667                  |

## Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf der KLAMER Eismaschine Pro. Um die Sicherheit und Effizienz beim Gebrauch zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, BEVOR Sie das Gerät verwenden. Die KLAMER Eismaschine Pro ist Ihr idealer Partner für die Zubereitung verschiedener gefrorener Köstlichkeiten.

- Die Eismaschine bietet verschiedene Modi, mit denen Sie eine Vielzahl von Desserts zubereiten können, darunter Milcheis, Sorbet, Frozen Joghurt und Joghurt. Perfekt für jeden Geschmack und jede Gelegenheit.
- Mit drei verschiedenen Geschwindigkeitsstufen ermöglicht Ihnen die Eismaschine, die Konsistenz des Eises genau nach Ihren Wünschen anzupassen – von weich bis fest.
- Nach jeder Eiszubereitung aktiviert sich eine automatische Kühlfunktion, die sicherstellt, dass Ihr Eis perfekt gekühlt bleibt. Genießen Sie stets frisches, köstliches Eis ohne zusätzlichen Aufwand.

## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

### Achtung

Bei der Verwendung der KLAMER Eismaschine Pro 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, Speiseeis und 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 der An/Aus Taste, um keine Beschädigung des Kompressors zu verursachen. Lassen Sie mindestens 5 Minuten zwischen dem Ein- und Ausschalten.
12. Benutzen Sie keine elektrischen Küchengeräte in dem Eisbehälter des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.
13. Die Lüftungsschlitze der Eismaschine dürfen zu keiner Zeit blockiert sein.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heißen Platten oder Öfen.
15. Vermeiden Sie es, während des Betriebs Gegenstände oder Ihre Hand in das Gerät zu halten.
16. Halten Sie das Gerät mindestens 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärmeabgabe zu gewährleisten.
17. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
18. Kippen Sie das Gerät nie mehr als 45 Grad zur Seite und kippen Sie es nicht kopfüber.
19. Die Anfangstemperatur für die Herstellung der Eismischung sollte zwischen 20°C bis 3°C betragen.
20. Nach dem Start des Gefriervorgangs darf das Rührteil des Rührwerks nicht entfernt werden, während der Motor läuft.
21. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge zur Reinigung des Geräts.

22. Vor dem Reinigen, Warten oder Befüllen des Gerätes muss der Stecker gezogen werden.

#### Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-Support Team unter [hello@klamer-kitchen.com](mailto: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.

## Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start Ihrer neuen KLAMER Eismaschine Pro 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

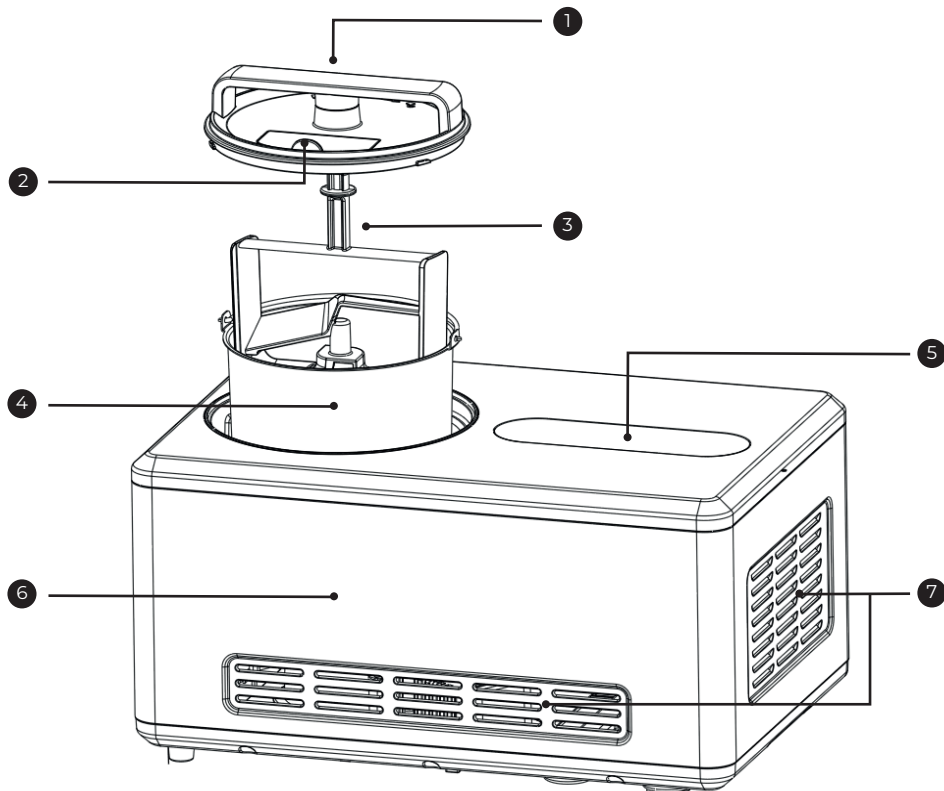
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](https://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)



# Produktdiagramm

## Erläuterungen

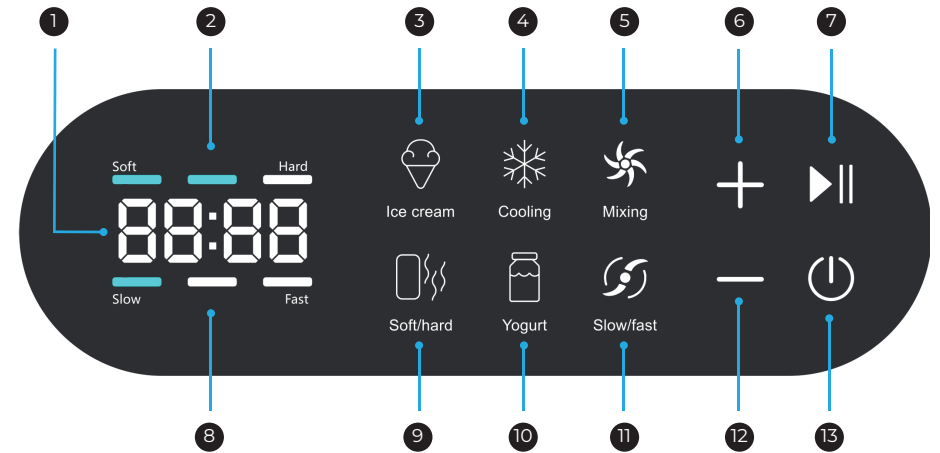
- ① Griff mit Deckel
- ② Kleine Einfüll-Öffnung
- ③ Rührteil
- ④ Eisbehälter
- ⑤ Display und Steuereinheit
- ⑥ Kühlgehäuse
- ⑦ Lüftungsschlitze



# Displaydiagramm

## Erläuterungen - Display und Steuereinheit

- ① Zeitanzeige
- ② Konsistenzanzeige
- ③ Programm: Eis - Ice Cream
- ④ Programm: Kühlen - Cooling
- ⑤ Programm: Rühren - Mixing
- ⑥ + Taste
- ⑦ Start/Pause Taste
- ⑧ Geschwindigkeitsanzeige
- ⑨ Konsistenz-Taste
- ⑩ Programm: Joghurt - Yogurt
- ⑪ Geschwindigkeitstaste
- ⑫ - Taste
- ⑬ An/Aus Taste



## 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 und Icons

Die Eismaschine wird über das Touchscreen-Display bedient. Die Tasten und Icons haben dabei folgende Bedeutung:

| Tasten / Icons  | Erläuterung   |
|---|---|
|    | <b>An/Aus Taste</b><br>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.   |
|    | <b>Start/Pause Taste</b><br>Über die Start / Pause Taste wird der aktuelle Zubereitungsmodus pausiert und kann durch erneutes Drücken dieser Taste wieder aufgenommen werden.   |
|    | <b>+ / - Auswahl Tasten</b><br>Durch Drücken dieser Tasten können Sie die Dauer von Rühren, Kühlen, der Eis-Zubereitung oder der Joghurt-Zubereitung steuern bzw. ändern. Einmaliges Drücken der entsprechenden Taste erhöht bzw. verringert die eingestellte Zeit um eine Minute (um eine Stunde bei der Joghurt-Zubereitung). Dies ist auch während eines pausierten Zubereitungsprozesses möglich. |
|  | <b>“Ice Cream” - Eiszubereitung</b><br>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-Zubereitungsmodus beträgt 70 Minuten. Die Mindestzeit für diesen Modus beträgt 5 Minuten.                             |
|  | <b>“Cooling” - Kühlen</b><br>Das Kühlen Symbol zeigt an, ob die Eismaschine den Eisbehälter gerade herunterkühlt. Die vorausgewählte Kühlzeit beträgt 10 Minuten. Über die +/- Tasten kann die Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 70 Minuten angepasst werden.   |

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>“Mixing” - Rühren</b><br/>Im Rühren-Modus werden Flüssigkeiten bzw. Inhalte gerührt, ohne sie zu kühlen. Die vorausgewählte Zubereitungszeit beträgt 30 Minuten. Über die +/- Tasten kann die Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 70 Minuten angepasst werden.</p>      |
|  | <p><b>“Yogurt” - Joghurt</b><br/>Bei der Joghurt-Zubereitung wird der Inhalt des Eisbehälters ohne Rühren erwärmt. Die Standard-Zeit für die Zubereitung beträgt 8 Stunden. Über die +/- Tasten kann die Zubereitungszeit im Bereich von 4 Stunden bis 24 Stunden angepasst werden.</p> |
|  | <p><b>“Soft/Hard” - Konsistenz-Taste</b><br/>Mit dieser Taste stellen Sie die gewünschte Konsistenz für Ihr Eis ein. Sie können zwischen Soft (weich), Standard und Hard (fest) wählen.</p>   |
|  | <p><b>“Slow-Fast” - Geschwindigkeitstaste</b><br/>Mit dieser Taste stellen Sie die Geschwindigkeit des Rührteils ein. Sie können zwischen Slow (langsam), Standard und Fast (schnell) wählen.</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. Stecken Sie das Rührteil auf die Motorspindel am Boden des Eisbehälters. Stellen Sie sicher, dass es fest sitzt.
5. 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 Raum ein.
6. Stecken Sie den Deckel auf das Kühlgehäuse, sodass die kleine Einfüll-Öffnung nach links oben zeigt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff in einer Linie mit dem Display steht.
7. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Stromquelle an und schalten Sie die Eismaschine nun durch Drücken der An / Aus Taste ein.

### Zubereitung von Eis nach einem Timer

1. Wählen Sie das Programm “Ice Cream” - Eiszubereitung durch Drücken der entsprechenden Taste aus. Die voreingestellte Zeit von 60 Minuten ist ideal, wenn der Eisbehälter zu 2/3 gefüllt ist. Sie können die Zeit durch Drücken der + / - Tasten individuell anpassen.

#### Hinweis

Um zu den anderen Programmen zu wechseln, berühren Sie erneut das Symbol für das aktuelle Programm oder drücken Sie kurz die Ein / Aus Taste, um zum Hauptmenü zurückzukehren, und wählen Sie dann ein neues Programm.

2. Im nächsten Schritt können Sie durch Drücken der Geschwindigkeitstaste die Geschwindigkeit des Rührteils einstellen.
3. Haben Sie die gewünschte Geschwindigkeit und Zeit eingestellt, starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Start/Pause Taste.
4. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie maximal einen weiteren 60-minütigen Zubereitungsvorgang starten. Sollte das Eis hingegen bereits vor Ablauf der eingestellten Zeit fest sein, dann stoppt die Maschine automatisch das

gewählte Programm und Sie können das fertige Eis entnehmen.

### Zubereitung von Eis nach der Konsistenz

1. Wählen Sie das Programm "Ice Cream" - Eiszubereitung durch Drücken der entsprechenden Taste aus. Drücken Sie diese Taste **erneut**. Das Display zeigt nun 00:00 an und Sie können durch Drücken der entsprechenden Tasten die Geschwindigkeit und die gewünschte Konsistenz einstellen.
2. Haben Sie die Geschwindigkeit und Konsistenz eingestellt, starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Start/Pause Taste.
3. Sie können die Konsistenz während der Eiszubereitung noch anpassen. Pausieren Sie dafür den Vorgang durch Drücken der Start/Pause Taste. Sollte die gewünschte Stufe bereits erreicht worden sein, können Sie nur die nächst höhere einstellen, ein Herunterstufen ist nicht möglich.
4. Die Eismaschine beendet den Vorgang sobald die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.

#### Hinweis

Während der Zubereitung können Sie über die kleine Einfüll-Öffnung die Konsistenz prüfen und bei Bedarf weitere Zutaten (z.B. Schoko-Chips) hinzugeben.

### Das fertige Eis entnehmen

1. 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 besonder 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 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.

## Die Zubereitung von Joghurt

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

1. Bei der Herstellung von Joghurt wird das Rührteil generell nicht verwendet, daher nehmen Sie dieses nicht aus dem Eisbehälter.
2. 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.
3. Stecken Sie den Deckel auf das Kühlgehäuse, sodass die kleine Einfüll-Öffnung nach links oben zeigt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff in einer Linie mit dem Display steht.
4. Schalten Sie die Eismaschine nun durch Drücken der An / Aus Taste ein.
5. Wählen Sie durch Drücken der entsprechenden Taste das Programm für die Joghurtzubereitung aus. Das Display zeigt „08 H“ an, die Standard-Laufzeit für die Joghurt-Zubereitung von ca. 1 Liter klassischem Joghurt.
6. Drücken Sie nun die Start / Pause Taste, um den Vorgang zu starten.

### Hinweis

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

7. 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.
8. Nach Beendigung des Produktionsprozesses geht das Gerät automatisch in das Programm Cooling - Kühlen.
9. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entnehmen Sie den Joghurt analog zum Abschnitt: **Das fertige Eis entnehmen.**

### 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 30 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 10 Minuten.

### Automatische Kühlfunktion bei der Eis- und Joghurtzubereitung

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 entnommen oder ein neues Programm gestartet werden, dann schaltet die Eismaschine automatisch für insgesamt 60 Minuten 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

1. Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker der Eismaschine 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 spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Kunststoffteile auf der oberen Ebene der Spülmaschine bei maximal 60 °C.

### Hinweis

Wir empfehlen allerdings die Zubehörteile und den Eisbehälter per Hand mit einem mildem Reinigungsmittel abzuwaschen, um eine schonendere Reinigung zu gewährleisten.

5. Vor erneuter Verwendung oder Einlagerung der Eismaschine sollten alle Teile gründlich gesäubert und trocken sein.

## 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. |  |   |
| 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. |  |   |
| Der Joghurt ist zu flüssig.                                     | Die Zubereitungszeit ist nicht lang genug.                                     | Verlängern Sie die Zubereitungszeit, aber beachten Sie, dass eine zu lange Zubereitungszeit zu saurem und bitterem Joghurt führen kann.   |
|   | 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 fettarme Milch.   |
|   | Der Joghurt wurde zu lange gelagert.   | Joghurt zieht auch im Kühlschrank noch nach. Verbrauchen Sie ihn möglichst zeitnah  |

### Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-Support Team unter [hello@klamer-kitchen.com](mailto: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

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.



# Ice Cream Maker Pro

## Instruction Manual

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

**KLAMER**  
Ice Cream Maker Pro



Help and advice at  
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](https://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)  
or scan the QR Code

**KLAMER**

## Specifications

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| Model        | KLAMER Ice Cream Maker Pro |
| Netzspannung | 220-240 V / 50 Hz          |
| Leistung     | 220 W                      |
| Artikelnr.   | 91667                      |

## About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Ice Cream Maker Pro. To ensure safety and efficiency during use, we recommend that you read this manual carefully BEFORE using the appliance. The KLAMER Ice Cream Maker Pro is your ideal partner for the preparation of various frozen delicacies.

- The ice cream maker offers different modes that allow you to prepare a variety of desserts, including milk ice cream, sorbet, frozen yoghurt and yoghurt. Perfect for every taste and every occasion.
- With three different speed settings, the ice cream maker allows you to customise the consistency of the ice cream exactly to your liking - from soft to firm.
- After each ice cream preparation, an automatic cooling function is activated to ensure that your ice cream remains perfectly chilled. Always enjoy fresh, delicious ice cream without any extra effort.

## Important safety precautions

### Caution

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

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 maker with food intended for ice cream machines. The ice cream maker is intended exclusively for sorbet, ice cream and yoghurt.
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 button too often so as not to damage the compressor. Leave at least 5 minutes between switching on and off.
12. Do not use any electrical kitchen appliances in the ice container of the appliance unless they are of the type recommended by the manufacturer.
13. The ventilation slots of the ice machine must not be blocked at any time.
14. Do not use the appliance near flames, hot plates or ovens.
15. Avoid placing objects or your hand in the appliance during operation.
16. Keep the appliance at least 8 cm away from other objects to ensure good heat dissipation.
17. Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
18. Never tilt the appliance more than 45 degrees to one side and do not tilt it upside down.
19. The initial temperature for making the ice cream mixture should be between 20°C and 3°C.
20. Once the freezing process has started, the stirring part of the agitator must not be removed while the motor is running.
21. Do not use any chemical cleaning agents or hard tools to clean the appliance.
22. The appliance must be unplugged before cleaning, servicing or filling.

#### Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at [hello@klamer-kitchen.com](mailto: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.

## The first steps and recipe inspirations

To ensure that the start of your new KLAMER Ice Cream Maker Pro is 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 definitely recommend watching this guide.

In addition, a free digital recipe book with delicious inspiration is available for you on our website, of which you can find even more in our kitchen magazine blog.

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

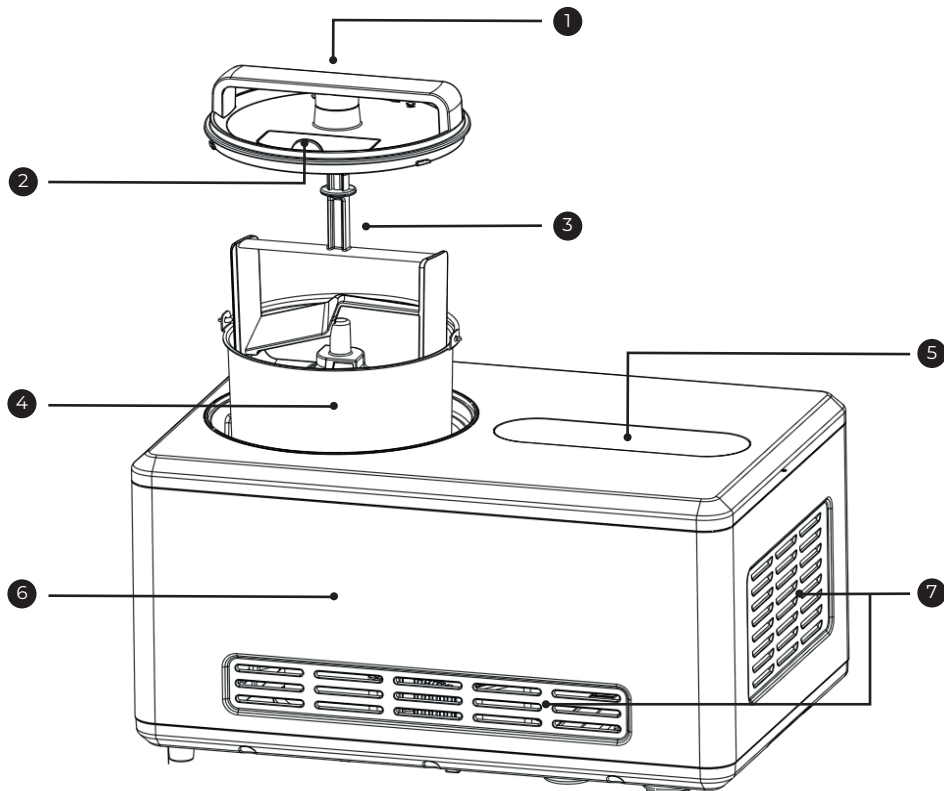
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](https://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)



## Product diagram

### Explanations

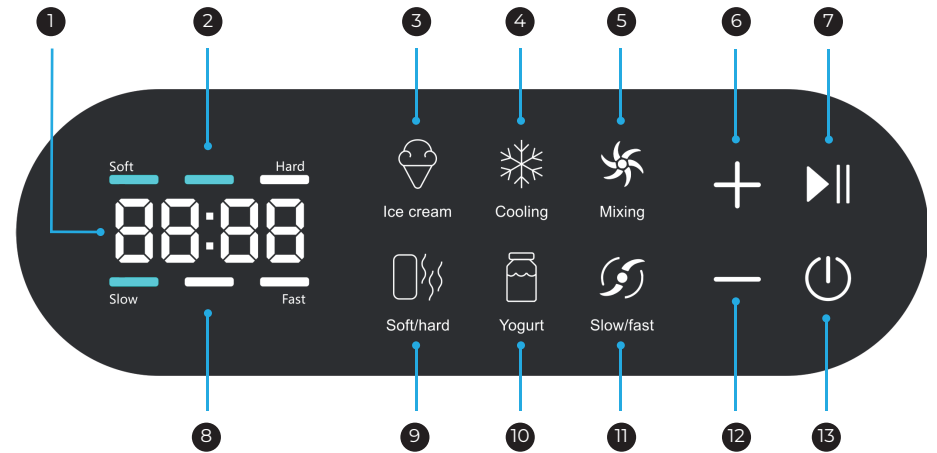
- ① Handle with lid
- ② Small filler opening
- ③ Stirring part
- ④ Ice cream container
- ⑤ Display and control unit
- ⑥ Cooling housing
- ⑦ Ventilation slots



## Display diagram

### Explanations - Display and control unit

- ① Time display
- ② Consistency indicator
- ③ Program: Ice Cream
- ④ Program: Cooling
- ⑤ Program: Mixing
- ⑥ + Button
- ⑦ Start/Pause button
- ⑧ Speed display
- ⑨ Consistency button
- ⑩ Program: Yogurt
- ⑪ Speed button
- ⑫ - Button
- ⑬ On/Off button



## 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, for example by wiping it with a slightly damp microfibre cloth or a sponge.
- Check that all parts of the ice cream maker 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 slight odour. This is not unusual with brand new motors - the odour will disappear after the motor has been running for a while.





## The functions of the ice cream maker

### Meaning of the buttons and icons

The ice cream maker is operated via the touchscreen display. The buttons and icons have the following meanings:

| Buttons / Icons   | Explanation  |
|---|--|
|    | <b>On/Off button</b><br>Use the On / Off button to switch the ice cream machine 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.   |
|    | <b>Start/Pause button</b><br>The Start / Pause button is used to pause the current preparation mode and can be resumed by pressing this button again.  |
|    | <b>+ / - Selection buttons</b><br>By pressing these buttons, you can control or change the duration of stirring, cooling, ice cream preparation or yoghurt preparation. Pressing the corresponding button once increases or decreases the set time by one minute (by one hour for yoghurt preparation). This is also possible during a paused preparation process. |
|  | <b>“Ice Cream”</b><br>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 ice-cream preparation mode is 70 minutes. The minimum time for this mode is 5 minutes.                        |
|  | <b>“Cooling”</b><br>The cooling symbol indicates whether the ice cream maker is cooling the ice cream container. The preselected cooling time is 10 minutes. The preparation time can be adjusted in the range from 5 minutes to 70 minutes using the +/- buttons.   |



|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>“Mixing”</b><br/>In stirring mode, liquids or contents are stirred without being cooled. The preselected preparation time is 30 minutes. The preparation time can be adjusted in the range from 5 minutes to 70 minutes using the +/- buttons.</p> |
|  | <p><b>“Yogurt”</b><br/>When preparing yoghurt, the contents of the Ice cream container are heated without stirring. The standard preparation time is 8 hours. The preparation time can be adjusted from 4 hours to 24 hours using the +/- buttons.</p>   |
|  | <p><b>“Soft/Hard” Consistency button</b><br/>Use this button to set the desired consistency for your ice cream. You can choose between soft, standard and hard.</p>  |
|  | <p><b>“Slow-Fast” - Speed button</b><br/>Use this button to set the speed of the mixing section. You can choose between Slow, Standard and Fast.</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. Place the stirring part on the motorised spindle at the bottom of the Ice cream container. Make sure that it is firmly in place.
5. 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 space when chilled/frozen.
6. Place the lid on the cooling housing so that the small filler opening points to the top left and turn it anti-clockwise until the handle is in line with the display.
7. Connect the mains plug to a suitable power source and switch on the ice cream maker by pressing the On / Off button.

### Preparation of ice cream according to a timer

1. Select the “Ice Cream” - ice cream preparation program by pressing the corresponding button. The preset time of 60 minutes is ideal if the Ice cream container is 2/3 full. You can adjust the time individually by pressing the + / - buttons.

#### Note

To switch to the other programs, touch the symbol for the current program again or briefly press the On / Off button to return to the main menu and then select a new program.

2. In the next step, you can set the speed of the mixing section by pressing the speed button.
3. Once you have set the desired speed and time, start the preparation by pressing the Start/Pause button.
4. 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 automatically stops the selected program and you can remove the finished ice cream.

### Preparation of ice cream according to consistency

1. Select the “Ice Cream” program by pressing the corresponding button. Press this button again. The display now shows 00:00 and you can set the speed and the desired consistency by pressing the corresponding buttons.
2. Once you have set the speed and consistency, start the preparation by pressing the Start/Pause button.
3. You can still adjust the consistency during ice cream preparation. To do this, pause the process by pressing the Start/Pause button. If the desired level has already been reached, you can only set the next higher level; it is not possible to downgrade.
4. The ice cream maker stops the process as soon as the desired consistency has been reached.

### Remove the finished ice cream

#### Note

During preparation, you can check the consistency via the small filler opening and add more ingredients (e.g. chocolate chips) if necessary.

1. Once the ice cream is ready and has the desired consistency, switch on the appliance using the on/off button and remove the plug from the socket.
2. Remove the lid by turning it clockwise. 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 particularly tasty ice cream and sorbet

### Optimum preparation of the 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 suitable as a sugar substitute.
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

1. 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.
2. 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.
3. 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.

## The preparation of yoghurt

To prepare yoghurt in the ice cream maker, proceed as follows:

1. The stirring part is generally not used when making yoghurt, so do not remove it from the Ice cream container.
2. Prepare the ingredients for the yoghurt according to the recipe. Then pour the yoghurt mixture into the Ice cream container and place it in the cooling housing, if it is not already there.
3. Place the lid on the cooling housing so that the small filler opening points to the top left and turn it anti-clockwise until the handle is in line with the display.
4. Now switch the ice cream maker on by pressing the On / Off button.
5. Select the program for yoghurt preparation by pressing the corresponding button. The display shows "08 H", the standard running time for yoghurt preparation of approx. 1 litre of classic yoghurt.

### Note

After the first hour of the preparation time, check whether preparation is in progress, as this is often not easy to determine from the outside (due to a lack of stirring). Some heat should emanate from the Ice cream container and the "Yogurt" yoghurt symbol should flash.

6. Now press the Start / Pause button to start the process.
7. Check at regular intervals whether the yoghurt is ready before the end of the programme or has reached the desired consistency. If this is the case, you can end the program prematurely by pressing the Start/Pause button.
8. Once the production process is complete, the appliance automatically switches to the Cooling program.
9. Switch off the appliance, pull the plug out of the socket and remove the yoghurt as described in the section: Removing the finished ice cream.

### Note

Do not remove the Ice cream container during the entire preparation time and do not stir the mixture to avoid damaging the yoghurt ferment.

## Other functions of the ice cream maker

### The stirring function (Mixing)

The stirring function allows ingredients and liquids to be stirred without (further) cooling them down. The pre-selected preparation time for the mixing program is 30 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 10 minutes.

### Automatic cooling function for ice cream and yoghurt 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 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 60 minutes. The ice cream maker then switches itself off. Further cooling via the Cooling - Cooling program is possible manually.

## Cleaning and care

1. Unplug the ice cream maker from the mains socket after use.
2. Never clean the ice machine with or under running water or any other liquid.
3. Do not use any scratching or abrasive cleaning agents, but use a sponge or microfibre cloth with a little water and washing-up liquid to wipe the housing. Then dry it with a soft cloth.
4. The stainless steel Ice cream container and accessories such as the lid and stirring part are dishwasher-safe. Clean the plastic parts on the top rack of the dishwasher at a maximum temperature of 60 °C.

### Note

However, we recommend washing the accessories and the Ice cream container by hand with a mild detergent to ensure gentle cleaning.

5. Before reusing or storing the ice cream maker, all parts should be thoroughly cleaned and dry.

## 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 and care' section.
3. Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight. It is recommended to store the ice machine 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.      |  |  |
| 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.      |  |  |
| The yoghurt is too runny.   | The preparation time is not long enough.                         | Extend the preparation time, but be aware that too long a preparation time can lead to sour and bitter yoghurt.  |
|   | The milk has become too hot during preparation.                  | The bacteria have died. Prepare the ingredients again  |
| The yoghurt is too sour.  | The fat content of the milk was too low.                         | Use whole milk. This tastes less sour as yoghurt than low-fat milk.  |
|   | The yoghurt has been stored for too long.                        | Yoghurt will still keep in the fridge. Consume it as soon as possible  |

### Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER customer support team at [hello@klamer-kitchen.com](mailto: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.



# Machine à glace Pro

## MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

**KLAMER**  
Machine à glace Pro



Aide et conseils sur  
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](http://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)  
ou scanner le code QR

**KLAMER**

## Données techniques

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Modell            | KLAMER Eismaschine Pro |
| Tension du réseau | 220-240 Volt / 50 Hz   |
| Puissance         | 220 Watt               |
| N° d'article      | 91667                  |

## À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté la machine à glaçons KLAMER Pro. Pour garantir la sécurité et l'efficacité d'utilisation, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser l'appareil. La sorbetière KLAMER Pro est votre partenaire idéal pour la préparation de différents délices congelés.

- La sorbetière propose différents modes qui vous permettent de préparer une grande variété de desserts, notamment de la glace au lait, du sorbet, du yaourt glacé et du yaourt. Parfait pour tous les goûts et toutes les occasions.
- Avec trois niveaux de vitesse différents, la sorbetière vous permet d'ajuster la consistance de la glace exactement comme vous le souhaitez, de molle à ferme.
- Après chaque préparation de glace, une fonction de refroidissement automatique s'active pour garantir que votre glace reste parfaitement fraîche. Profitez d'une glace toujours fraîche et délicieuse sans effort supplémentaire.

## Mesures de sécurité importantes

### Attention

Lors de l'utilisation de la machine à glaçons KLAMER Pro, les précautions de sécurité de base suivantes doivent être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des 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 ne soient surveillées.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de le brancher.
3. N'utilisez pas 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. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour se protéger contre les chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. L'appareil doit être placé sur une surface plate et plane lorsqu'il est en service. Il ne doit pas y avoir de risque de chute de l'appareil. Prévoyez que l'appareil deviendra plus lourd en cours d'utilisation en raison de son chargement.
8. Avant de le brancher sur le secteur, vérifiez que l'alimentation électrique de votre foyer correspond aux indications de la plaque signalétique.
9. Ne versez dans la machine à glaçons que les aliments prévus pour les machines à glaçons. La machine à glaçons est exclusivement conçue pour les sorbets, les glaces et les yaourts.
10. Ne dépassez pas la quantité maximale de remplissage du bac à glaçons.
11. Ne le remplissez qu'aux 2/3. Évitez d'appuyer trop souvent sur le bouton marche/arrêt pour ne pas endommager le compresseur. Laissez au moins 5 minutes entre la mise en marche et l'arrêt.
12. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine électriques dans le bac à glace de l'appareil, à moins qu'il ne s'agisse du type recommandé par le fabricant.
13. Les fentes d'aération de la machine à glaçons ne doivent à aucun moment être obstruées.
14. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une flamme, d'une plaque chaude ou d'un four.
15. Évitez de placer des objets ou votre main dans l'appareil pendant son fonctionnement.
16. Maintenez l'appareil à au moins 8 cm d'autres objets afin de garantir une bonne dissipation de la chaleur. 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 renversez pas à l'envers.
18. La température initiale pour la fabrication du mélange de glace doit être comprise entre 20°C et 3°C.
19. Après le démarrage du processus de congélation, ne retirez pas la partie agitatrice du mélangeur pendant que le moteur tourne.
20. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ni d'outils durs pour nettoyer l'appareil.



2l. c Avant de nettoyer, d'entretenir ou de remplir l'appareil, il faut le débrancher.

#### Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe d'assistance clientèle de KLAMER à l'adresse [hello@klamer-kitchen.com](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## Remarques importantes sur les fluides frigorigènes

### Attention : risque d'incendie !

Cet appareil contient du réfrigérant inflammable R600a. Il existe un risque d'incendie en cas de fuite de réfrigérant et d'exposition à une source d'inflammation externe.

### Informations sur la manipulation des fluides frigorigènes

Veillez à ce qu'aucun composant du circuit de réfrigérant ne soit endommagé. Il est possible que le fluide frigorigène qui s'échappe ne soit pas perçu car il est inodore. - Les appareils contenant des fluides frigorigènes inflammables ne doivent être installés et utilisés que dans des locaux bien ventilés.

Les travaux sur un circuit de fluides frigorigènes ne peuvent être effectués que par des personnes disposant d'un certificat actuellement valable délivré par un organisme d'évaluation accrédité, afin de garantir une manipulation sûre des fluides frigorigènes conformément à une spécification d'évaluation reconnue dans le secteur.

## Risque d'incendie / matériaux inflammables



### AVERTISSEMENT

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

## Les premiers pas et des recettes

Pour que le démarrage de votre nouvelle machine à glaçons KLAMER Pro soit une réussite, nous avons créé un mode d'emploi vidéo qui explique et illustre l'utilisation de manière compréhensible.

S'il s'agit de votre première machine à glaçons, nous vous recommandons vivement de regarder ces instructions.

De plus, un livre de recettes numérique gratuit contenant de délicieuses inspirations est à votre disposition sur notre site web, et vous en trouverez d'autres sur le blog de notre magazine de cuisine.

Vous trouverez les deux sur le site Internet ci-dessous ou, plus simplement, en scannant le code QR à droite.

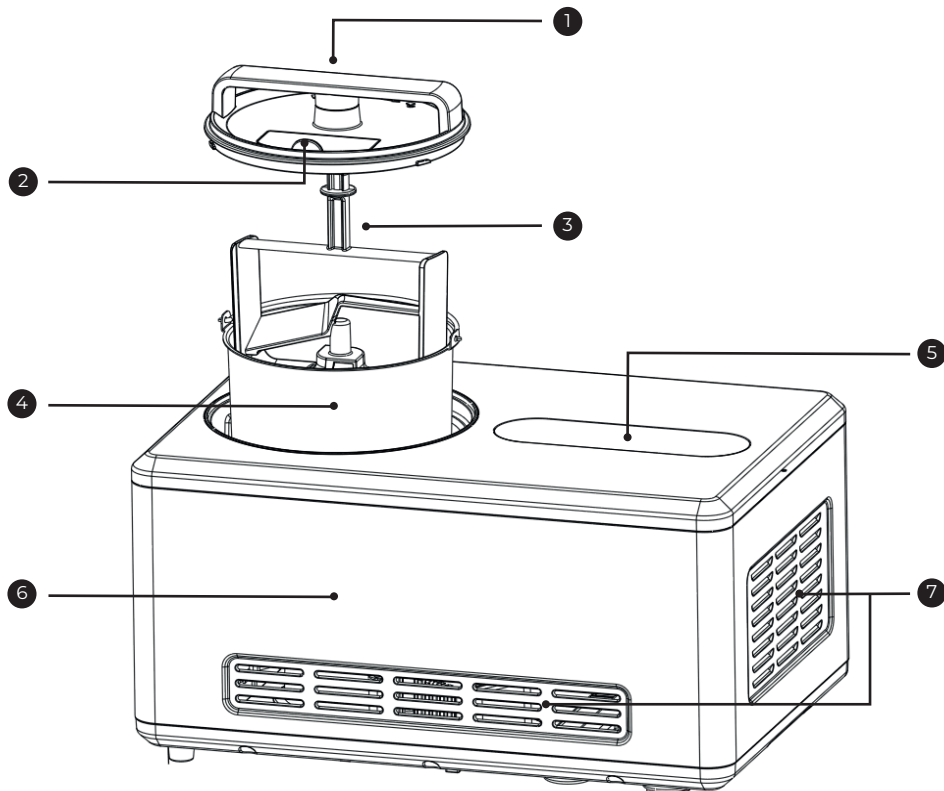
[eismaschine-pro.klamer-kitchen.com](http://eismaschine-pro.klamer-kitchen.com)



## Diagramme de produit

### Explications

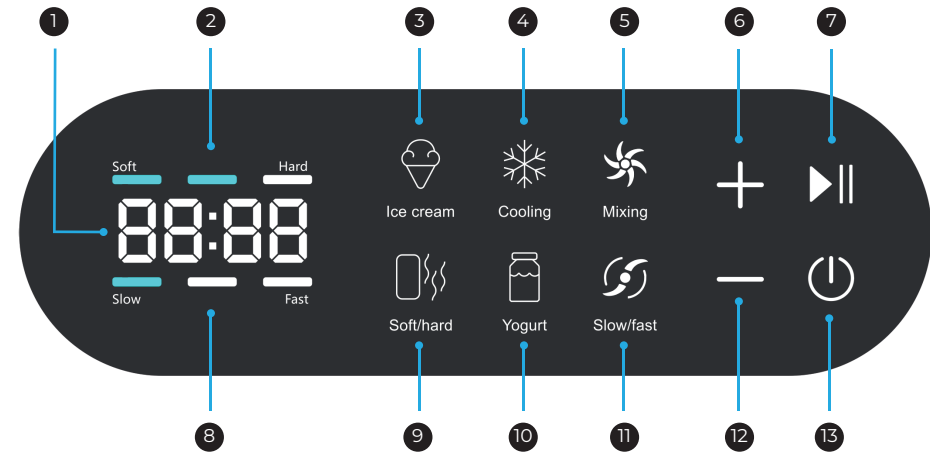
- |                                       |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| ① Poignée avec couvercle              | ⑤ Écran et unité de commande |
| ② Petite ouverture de remplissage     | ⑥ Boîtier de refroidissement |
| ③ Partie mélangeuse Réservoir à glace | ⑦ Fentes d'aération          |



## Displaydiagramm

### Explications - Écran et unité de commande

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| ① Affichage de l'heure            | ⑧ Indicateur de vitesse        |
| ② Affichage de la cohérence       | ⑨ Touche de consistance        |
| ③ Programme : Glace - Ice Cream   | ⑩ Programme : Yaourt - Yogourt |
| ④ Programme : Refroidir - Cooling | ⑪ Touche de vitesse            |
| ⑤ Programme : Repos - Mixing      | ⑫ - touche                     |
| ⑥ + touche                        | ⑬ Touche marche/arrêt          |
| ⑦ Bouton Start/Pause              |                                |



## Avant la première utilisation

- Retirez délicatement la machine à glaçons de son emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez l'appareil pour enlever, entre autres, les résidus d'emballage en l'essuyant avec un chiffon en microfibres légèrement humide ou une éponge.
- Vérifiez que toutes les pièces de la machine à glaçons sont complètes et non endommagées.

### Important

- Avant d'utiliser la machine à glaçons pour la première fois ou après l'avoir déplacée ou inclinée, laissez-la reposer au moins 2 heures au même endroit afin que le liquide de refroidissement puisse se répartir et descendre dans le compresseur. Pour ce faire, retirez le couvercle de l'appareil.
- Placez la machine à glaçons sur une surface stable et plane afin de garantir un fonctionnement sûr.

### Remarque

Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, il est possible qu'une forte odeur soit perceptible. Ce n'est pas inhabituel pour les moteurs neufs - l'odeur disparaît lorsque le moteur fonctionne depuis un certain temps.

## Les fonctions de la machine à glaçons

### Signification des touches et des icônes

La machine à glaçons est commandée via l'écran tactile. Les touches et les icônes ont alors la signification suivante :

| Touches / Icônes  | Explication  |
|---|--|
|    | <b>Bouton marche/arrêt</b><br>La touche marche/arrêt permet de mettre la machine à glaçons en marche ou de l'arrêter après la préparation. Veillez à ne pas mettre la machine en marche et à ne pas l'arrêter trop souvent à intervalles rapprochés, car cela pourrait endommager le compresseur. Il faut compter au moins 5 minutes entre chaque mise en marche et chaque arrêt.  |
|    | <b>Bouton Start/Pause</b><br>La touche Start / Pause permet de mettre en pause le mode de préparation actuel et de le reprendre en appuyant à nouveau sur cette touche.  |
|    | <b>+ / - Boutons de sélection</b><br>En appuyant sur ces touches, vous pouvez contrôler ou modifier la durée de l'agitation, du refroidissement, de la préparation de la glace ou de la préparation du yaourt. En appuyant une fois sur la touche correspondante, vous augmentez ou diminuez la durée réglée d'une minute (d'une heure pour la préparation de yaourt). Cela est également possible pendant un processus de préparation en pause. |
|  | <b>"Ice Cream" - Préparation de la glace</b><br>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 70 Minuten. Die Mindestzeit für diesen Modus beträgt 5 Minuten.   |
|  | <b>"Cooling" - refroidissement</b><br>L'icône de refroidissement indique si la machine à glaçons est en train de refroidir le bac à glaçons. Le temps de refroidissement présélectionné est de 10 minutes. Les touches +/- permettent d'ajuster le temps de préparation dans une fourchette de 5 minutes à 70 minutes.   |

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>“Mélange” - agitation</b><br/>En mode agitation, les liquides ou les contenus sont agités sans être refroidis. Le temps de préparation présélectionné est de 30 minutes. Les touches +/- permettent d'adapter le temps de préparation dans une plage de 5 minutes à 70 minutes.</p> |
|  | <p><b>“Yogourt” - Yoghurt</b><br/>Lors de la préparation du yaourt, le contenu du bac à glace est chauffé sans être remué. Le temps de préparation standard est de 8 heures. Les touches +/- permettent d'adapter le temps de préparation dans une plage de 4 heures à 24 heures.</p>     |
|  | <p><b>Touche “Soft/Hard” de la console</b><br/>Ce bouton vous permet de régler la consistance souhaitée pour votre glace. Vous pouvez choisir entre Soft (mou), Standard et Hard (ferme).</p>   |
|  | <p><b>“Slow-Fast” - bouton de vitesse</b><br/>Ce bouton permet de régler la vitesse de l'agitateur. Vous pouvez choisir entre Slow (lent), Standard et Fast (rapide).</p>   |

## La préparation de la glace

Pour préparer de la glace dans la sorbetière, procédez comme suit :

1. Préparez les ingrédients de la glace conformément à la recette. Si la recette prévoit de faire cuire les ingrédients, faites-les cuire un jour avant la fabrication de la glace et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
2. La masse de glace préparée ou les ingrédients nécessaires doivent être à une température d'environ 6-8 °C avant d'être utilisés dans la machine à glace. Cela correspond à la température normale du réfrigérateur.
3. Placez le bac à glaçons dans le boîtier de refroidissement s'il ne s'y trouve pas déjà.
4. Placez la pièce de l'agitateur sur la broche du moteur au fond du bac à glace. Assurez-vous qu'elle est bien fixée.
5. Versez maintenant les ingrédients réfrigérés dans le bac à glace. Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage. Le bac à glace doit être rempli au maximum aux 2/3 - la masse se dilate pendant le processus de congélation et prend plus de place à l'état réfrigéré / congelé.
6. Placez le couvercle sur le boîtier de refroidissement de manière à ce que la petite ouverture de remplissage soit orientée vers le haut à gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec l'écran.
7. Branchez la fiche d'alimentation sur une source de courant appropriée et mettez maintenant la machine à glaçons en marche en appuyant sur le bouton marche / arrêt.

### Préparation de la glace selon une minuterie

8. Sélectionnez le programme “Ice Cream” - préparation de glace en appuyant sur la touche correspondante. Le temps pré-réglé de 60 minutes est idéal lorsque le bac à glaçons est rempli aux 2/3. Vous pouvez adapter le temps individuellement en appuyant sur les touches + / -.

#### Remarque

Pour passer aux autres programmes, touchez à nouveau l'icône du programme actuel ou appuyez brièvement sur le bouton Marche / Arrêt pour revenir au menu principal, puis sélectionnez un nouveau programme.

9. Dans l'étape suivante, vous pouvez régler la vitesse de l'agitateur en appuyant sur le bouton de vitesse.
10. Une fois que vous avez réglé la vitesse et la durée souhaitées, démarrez la préparation en appuyant sur le bouton Start/Pause.
11. Si la glace n'a pas encore la consistance souhaitée à la fin du programme, vous pouvez lancer un autre processus de préparation de 60 minutes au maximum. En revanche, si la glace est déjà ferme avant la fin du

temps programmé, la machine arrête automatiquement le programme sélectionné et vous pouvez retirer la glace prête.

### Préparation de la glace en fonction de sa consistance

1. Sélectionnez le programme "Ice Cream" - préparation de glace en appuyant sur la touche correspondante. Appuyez à nouveau sur cette touche. L'écran affiche maintenant 00:00 et vous pouvez régler la vitesse et la consistance souhaitée en appuyant sur les touches correspondantes.
2. Une fois que vous avez réglé la vitesse et la consistance, démarrez la préparation en appuyant sur le bouton Start/Pause.
3. Vous pouvez encore adapter la consistance pendant la préparation de la glace. Pour cela, mettez le processus en pause en appuyant sur la touche Start/Pause. Si le niveau souhaité a déjà été atteint, vous pouvez uniquement régler le niveau supérieur suivant, il n'est pas possible d'abaisser le niveau.

#### Remarque

Pendant la préparation, vous pouvez vérifier la consistance grâce à la petite ouverture de remplissage et ajouter d'autres ingrédients (p. ex. des pépites de chocolat) si nécessaire.

4. La machine à glace arrête le processus dès que la consistance souhaitée est atteinte.

### Retirer la glace terminée

1. Lorsque la glace est prête et a la consistance souhaitée, éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche / arrêt et débranchez la fiche 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 du boîtier de refroidissement par l'anse, puis retirez délicatement l'agitateur de la glace prête. Si le bac à glaçons est gelé et ne peut pas être retiré du boîtier de refroidissement, attendez quelques minutes pour le laisser dégeler un peu avant de réessayer.
3. Transférez 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.

## Conseils pour des glaces et sorbets

### La préparation optimale des ingrédients

1. Il est recommandé de bien mixer la masse de glace avant la préparation afin d'obtenir plus tard une glace onctueuse. Un mixeur haute performance est particulièrement indispensable pour les sorbets aux fruits, les glaces végétaliennes ou les variétés à base de noix.

#### Remarque

Veillez à éplucher et à réduire en purée les fruits juste avant la préparation. N'ajoutez des morceaux de fruits qu'en fin de préparation. Si vous préparez de la glace avec de l'alcool, cela prolonge le temps de congélation. Ajoutez les ingrédients contenant de l'alcool vers la fin du temps de congélation.

2. Plus vous utilisez de sucre, plus votre glace sera crémeuse. Veillez donc à ce que 15 à 20 % de la masse totale soit composée de sucre.
3. Vous pouvez sans problème utiliser des alternatives au sucre comme le miel, le sucre de coco ou les fruits secs. Attention : soyez conscient que certaines alternatives au sucre ont des goûts propres très prononcés. Comme pour le sucre traditionnel, l'alternative au sucre doit représenter 15 à 20 % de la masse totale.

### La préparation optimale

1. La glace faite 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. Lors de la préparation de la glace aux fruits, il faut toujours utiliser des fruits aussi mûrs que possible. Ajoutez-les vers la fin du temps de préparation (cela vaut généralement pour les ingrédients "extra" comme les pépites de chocolat).
3. Le miel ou le sirop conviennent très bien pour remplacer le sucre.
4. La crème et le lait peuvent être interchangeables à volonté. Plus la proportion de crème augmente, plus la glace devient crémeuse.

### Glace molle ou solide

1. Selon la consistance souhaitée, la glace peut être consommée directement après sa fabrication, dans ce cas, elle est généralement assez crémeuse. Si l'on souhaite une consistance plus ferme, il est alors recommandé de la conserver au congélateur pendant environ 1 à 2 heures avant de la consommer.
2. Pour éviter une consistance irrégulière de la glace, la masse de glace doit être bien refroidie avant d'être préparée. Si la glace prête n'est pas retirée immédiatement après la préparation, la glace commence à fondre au centre, tandis que le bord de la glace reste ferme au contact du récipient.

refroidi. Retirez la glace terminée le plus rapidement possible, veillez à ce que le rapport entre les ingrédients liquides et solides soit de 2:1 et que 15 à 20 % de la masse soit constituée de sucre.

### La conservation optimale

1. Le bac à glace de l'appareil 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 avec un couvercle.
2. Veillez en outre à sortir votre glace de la machine à temps et à régler un froid maximal de -10 à -15 °C lors du stockage dans le congélateur, car la glace gèle à -18 °C et reste donc encore crémeuse. Pour la consommer, il est recommandé de la laisser décongeler au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.
3. La glace peut généralement être conservée dans le congélateur ou dans un congélateur. Pour éviter la formation de cristaux de glace dans son propre récipient, il faut toujours le remplir avec le moins d'air possible ou le stocker la tête en bas. Les cristaux se forment ainsi sur le couvercle (qui se trouve en bas). La glace faite maison doit être consommée dans un délai

#### Remarque

Avant la congélation, la masse de glace a toujours un goût nettement plus sucré que la glace obtenue.

## La préparation du yaourt

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

1. Lors de la fabrication de yaourts, l'élément mélangeur n'est généralement pas utilisé, ne le retirez donc pas du bac à glace.
2. Préparez les ingrédients pour le yaourt selon la recette. Versez ensuite le mélange de yaourt dans le bac à glaçons et placez ce dernier dans le boîtier de refroidissement s'il ne s'y trouve pas déjà.
3. Placez le couvercle sur le boîtier de refroidissement de manière à ce que la petite ouverture de remplissage soit orientée vers le haut à gauche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec l'écran.
4. Allumez maintenant la machine à glaçons en appuyant sur le bouton marche / arrêt.
5. Sélectionnez le programme pour la préparation de yaourt en appuyant sur la touche correspondante. L'écran affiche "08 H", le temps de fonctionnement standard pour la préparation de yaourt d'environ 1 litre de yaourt classique.

#### Remarque

Après la première heure de préparation, vérifiez si la préparation est en cours, car il est souvent difficile de le constater de l'extérieur (en raison de l'absence de brassage). Le bac à glaçons doit dégager un peu de chaleur et le symbole du yaourt "yogourt" doit clignoter.

6. Appuyez maintenant sur le bouton Start / Pause pour lancer le processus.
7. Vérifiez à intervalles réguliers si le yaourt est prêt avant la fin du temps de fonctionnement ou s'il a atteint la consistance souhaitée. Si c'est le cas, vous pouvez arrêter prématurément le programme en appuyant sur la touche Start/Pause.
8. Une fois le processus de production terminé, l'appareil passe automatiquement au programme de refroidissement.
9. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et retirez le yaourt de la même manière que dans le paragraphe : Enlever la glace terminée.

#### Remarque

Ne retirez pas le bac à glaçons pendant toute la durée de la préparation, et ne remuez pas la masse pour ne pas endommager le ferment du yaourt.

## Autres fonctions de la machine à glaçons

### La fonction de mélange (mixing)

La fonction de mélange permet de mélanger des ingrédients et des liquides sans les refroidir (davantage). Le temps de préparation présélectionné pour le programme Mix est de 30 minutes.

### La fonction de refroidissement (cooling)

La fonction de refroidissement permet de faire refroidir les ingrédients et les liquides sans les remuer. Le temps de préparation présélectionné pour le programme de refroidissement est de 10 minutes.

### Fonction de refroidissement automatique lors de la préparation de glaçons et de yaourts

Pour éviter que la glace produite ne fonde, la machine à glace possède une fonction de refroidissement automatique. Celle-ci fonctionne comme suit : Si la glace n'est pas retirée à la fin du temps de préparation ou si un nouveau programme est lancé, la machine à glaçons active automatiquement la fonction de refroidissement pendant 60 minutes au total. Ensuite, la machine à glaçons s'éteint d'elle-même. Il est possible de continuer à refroidir manuellement via le programme Cooling - Refroidissement.

## Nettoyage et entretien

1. Après utilisation, débranchez la machine à glaçons de la prise de courant.
2. Ne nettoyez jamais la machine à glaçons avec ou sous l'eau courante ou un autre liquide.
3. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou qui grattent, mais une éponge ou un chiffon en microfibres avec un peu d'eau et de liquide vaisselle pour essuyer le boîtier. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.
4. Le bac à glace en acier inoxydable ainsi que les accessoires tels que le couvercle et l'agitateur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez les pièces en plastique sur le niveau supérieur du lave-vaisselle à 60 °C maximum.
5. Avant de réutiliser ou de ranger la machine à glaçons, toutes les pièces doivent être soigneusement nettoyées et sèches.

### Remarque

Nous recommandons toutefois de laver les accessoires et le bac à glace à la main avec un détergent doux pour un nettoyage plus délicat.

## Stockage de l'appareil

1. Après utilisation, débranchez la machine à glaçons de la prise de courant.
2. Assurez-vous que la machine à glaçons, en particulier le bac de mélange et l'agitateur, est propre et complètement sèche. Pour ce faire, suivez les instructions de la section "Nettoyage et entretien".
3. Conservez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière directe du soleil. Il est recommandé de stocker la machine à glaçons dans son emballage d'origine afin de la protéger de la poussière et des dommages.



## Résolution des problèmes

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une liste des problèmes les plus fréquents, de leurs causes et de leurs solutions, qui peuvent vous aider à les utiliser :

| Problème   | Cause  | Solution   |
|--|--|--|
| La glace est encore trop liquide et ne se solidifie pas assez. | La masse de glace à congeler était trop chaude au moment du remplissage. | La masse de glace doit être à température ambiante au maximum avant d'être versée. Pour des résultats optimaux, la température doit être comprise entre 6 et 8 °C environ.   |
|  | Ils préparent des glaces aux fruits ou des sorbets.                      | Les glaces aux fruits ou les sorbets doivent généralement être congelés ultérieurement. Pour cela, la glace doit être placée dans un récipient hermétiquement fermé pendant au moins 30 minutes au congélateur.  |
| La deuxième charge de glace gèle de manière irrégulière.       | L'appareil est déjà fortement pré-refroidi.                              | Respectez une pause de 30 minutes entre les préparations de glace.   |
| L'élément mélangeur gèle dans la masse de glace ou sur le bord | Le moteur s'est arrêté automatiquement pour éviter une surchauffe.       | Retirez la glace du bac à glace et transférez-la. 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 afin d'éviter que la glace ne gèle. |
|  |  |  |
| La glace est encore trop liquide et ne se solidifie pas assez. | La masse de glace à congeler était trop chaude au moment du remplissage. | La masse de glace doit être à température ambiante au maximum avant d'être versée. Pour des résultats optimaux, la température doit être comprise entre 6 et 8 °C environ.   |
|  | Ils préparent des glaces aux fruits ou des sorbets.                      | Les glaces aux fruits ou les sorbets doivent généralement être congelés ultérieurement. Pour cela, la glace doit être placée dans un récipient hermétiquement fermé pendant au moins 30 minutes au congélateur.  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| La deuxième charge de glace gèle de manière irrégulière.       | L'appareil est déjà fortement pré-refroidi.                        | Respectez une pause de 30 minutes entre les préparations de glace.   |
| L'élément mélangeur gèle dans la masse de glace ou sur le bord | Le moteur s'est arrêté automatiquement pour éviter une surchauffe. | Retirez la glace du bac à glace et transférez-la. 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 afin d'éviter que la glace ne gèle. |
| La glace est gelée sur les bords, mais encore molle au centre. |  |  |
| Le yaourt est trop liquide.                                    | Le temps de préparation n'est pas assez long                       | Prolongez le temps de préparation, mais sachez qu'un temps de préparation trop long peut donner un yaourt acide et amer.   |
|  | Le lait est devenu trop chaud lors de la préparation.              | Les bactéries sont mortes. Préparez à nouveau les ingrédients  |
| Le yaourt est trop acide.                                      | La teneur en matière grasse du lait était trop faible.             | Utilisez du lait entier. Celui-ci a un goût moins acide sous forme de yaourt que le lait écrémé.   |
|  | Le yaourt a été stocké trop longtemps.                             | Le yaourt continue d'infuser même au réfrigérateur. Consommez-le le plus rapidement possible   |

### Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe d'assistance clientèle de KLAMER à l'adresse [hello@klamer-kitchen.com](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## Garantie

Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final. La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :

- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des consignes de nettoyage
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

## 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.

## Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

