



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

SPEISEEISMASCHINE



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

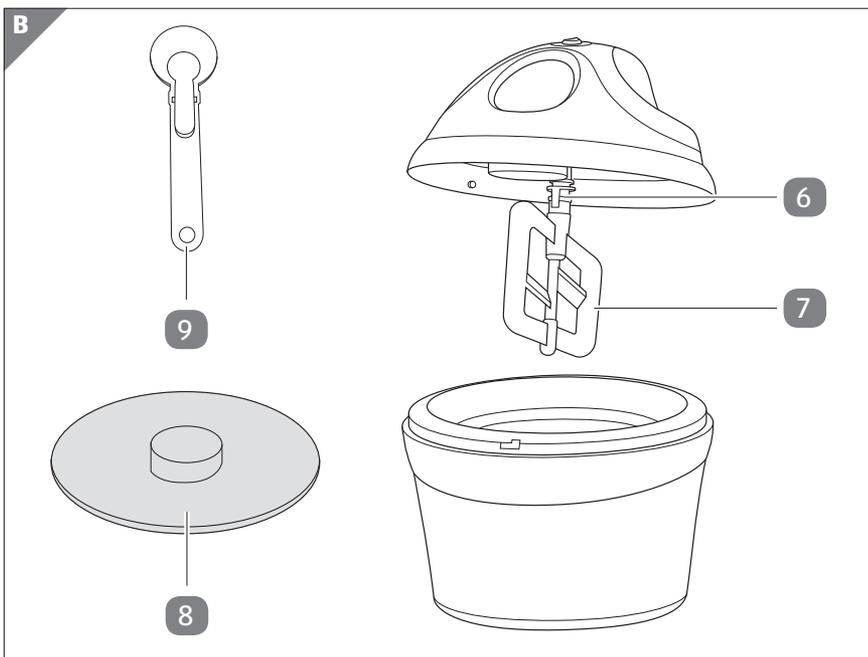
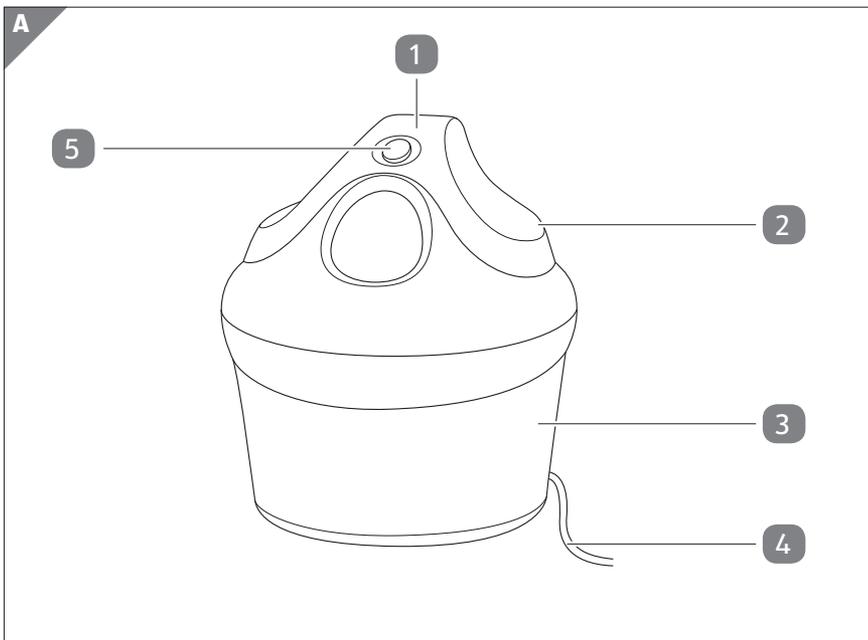


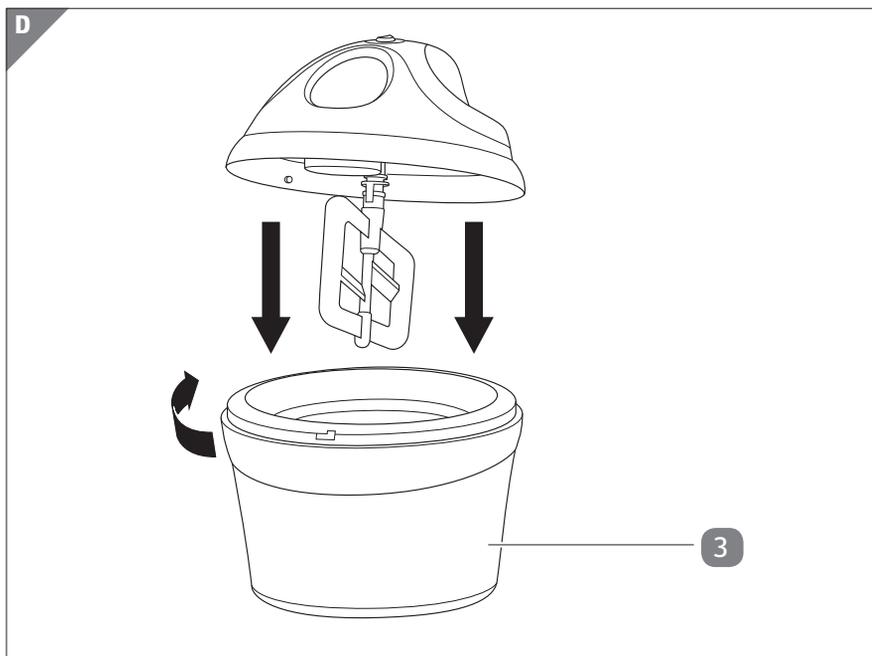
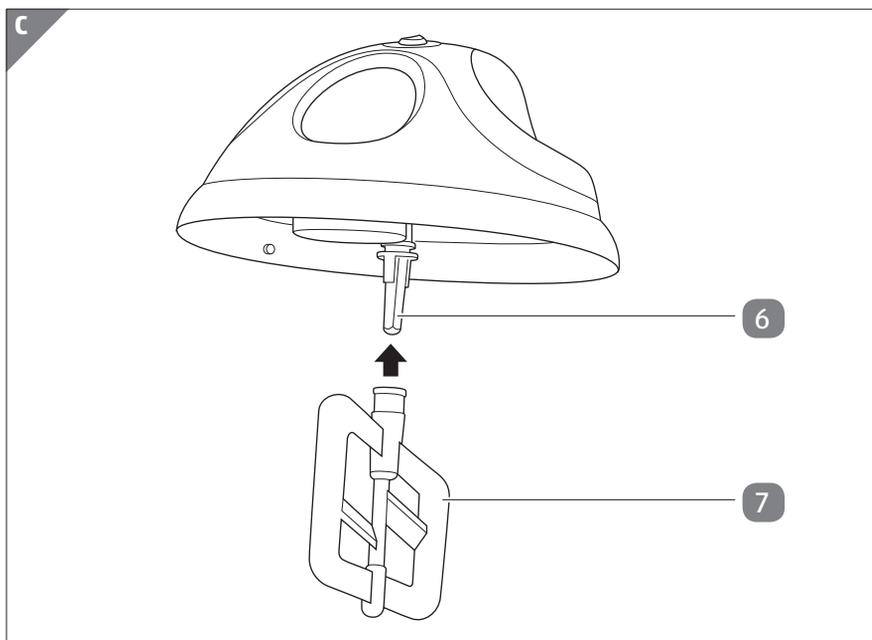
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	4
Komponenten	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Zeichenerklärung.....	8
Sicherheit	8
Hinweiserklärung.....	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	9
Erstinbetriebnahme	14
Eismaschine und Lieferumfang prüfen	14
Grundreinigung	15
Eismaschine zusammensetzen	15
Eis herstellen	15
Tipps und Tricks	16
Eis in der Eismaschine zubereiten	18
Rezepte	19
Reinigung	21
Aufbewahrung	22
Fehlersuche	22
Technische Daten	23
Konformitätserklärung	24
Entsorgung	24
Verpackung entsorgen.....	24
Eismaschine entsorgen	24

Lieferumfang





Komponenten

- 1 Motoreinheit
- 2 Deckel
- 3 Eisbehälter (mit rutschfesten Standfüßen)
- 4 Netzkabel
- 5 Ein-/Ausshalter **I/O**
- 6 Verbindungsstück
- 7 Rührschaufel
- 8 Deckel zur Aufbewahrung
- 9 Eisportionierer

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Speiseeismaschine (im Folgenden nur „Eismaschine“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Eismaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der Eismaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Eismaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist ausschließlich zum Zubereiten von Speiseeis in Wohnräumen konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Benutzen Sie die Eismaschine wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Eismaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das „LE-Zeichen“ steht für Lebensmittelechtheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte sind gemäß der Anforderungen der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Elektrogeräte gehören der Schutzklasse II an.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung oder vorhersehbarer Verwendung die Sicherheit und Gesundheit von Personen nicht gefährdet sind.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



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



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Explosionsgefahr!

Wenn Sie explosionsfähige Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, in der Eismaschine lagern, kann es zur Explosion kommen.

- Lagern Sie niemals explosionsfähige Stoffe in der Eismaschine.



Salmonellengefahr!

Wenn Sie bestimmte Lebensmittel oder Zutaten für die Zubereitung des Speiseeises verwenden und nicht auf die Hygiene achten, kann es zur Salmonellenbildung kommen.

- Achten Sie beim Zubereiten von Speiseeis besonders auf Hygiene. Waschen Sie sich regelmäßig die Hände und reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch der Eismaschine die Teile der Eismaschine gründlich wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Bereiten Sie für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften, wie z. B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen, Rezepte ohne rohes Ei zu.
- Verwenden Sie für Eisrezepte mit rohem Ei immer frische Eier und lagern Sie sie im Kühlschrank.
- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren Sie sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Frieren Sie angetautes oder aufgetautes Speiseeis auf keinen Fall wieder ein.
- Lagern Sie Speiseeis aus frischen Zutaten höchstens 1 Woche im Gefrierschrank bei -18 °C . Verwenden Sie einen geeigneten Behälter zur Aufbewahrung.



Stromschlaggefahr!

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

- Schließen Sie die Eismaschine nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild der Eismaschine (220–240 V~/50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie die Eismaschine nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie die Eismaschine nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder defekt ist. Überlassen Sie die Reparatur der Eismaschine Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.
- Wenn das Netzkabel der Eismaschine beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät zusammengebaut ist.
- Öffnen Sie nicht das Gehäuse.
- Halten Sie die Eismaschine von offenem Feuer, heißen Flächen und extremen Temperaturen fern.
- Halten Sie die Motoreinheit, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Benutzen Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Bei der Aufstellung der Eismaschine ist sicherzustellen, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Vermeiden Sie das Knicken und Quetschen des Netzkabels und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Beachten Sie die Bedienzeiten der Eismaschine im Kapitel „Eis herstellen“.
- Lagern Sie die Eismaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach der Eismaschine, wenn sie ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall, oder wenn Flüssigkeit ins Gehäuse gelangt, sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Verwendung prüfen.
- Achten Sie darauf, dass weder Sie noch Kinder Gegenstände in die Eismaschine hineinstecken.
- Bevor Sie die Eismaschine zusammen- oder auseinanderbauen, wenn Sie sie nicht benutzen, sie reinigen, wenn eine Störung auftritt oder es gewittert, schalten Sie die Eismaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss die Eismaschine ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses den gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht.
- Platzieren Sie ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite der Eismaschine.



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

- Diese Eismaschine kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Eismaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre von der Eismaschine und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie die Eismaschine während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie oder den Verpackungsmaterialien spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen, diese über den Kopf stülpen oder sie verschlucken und daran ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder die Eismaschine nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Bewahren Sie die Eismaschine unerreichbar für Kinder auf.
- Kinder dürfen nicht mit dieser Eismaschine spielen.



Verletzungsgefahr!

Bei unsachgemäßem Gebrauch der Eismaschine kann es zu Erfrierungen und anderen Verletzungen kommen.

- Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.
- Halten Sie Haare, Kleidung und andere Gegenstände von der laufenden Eismaschine fern.
- Fassen Sie den inneren Metalleinsatz des tiefgekühlten Eisbehälters nicht mit nassen Händen an.

**WARNUNG!****Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch der Eismaschine kann zu Gesundheitsschäden führen.

- Bei Rezepten mit Wasser darf nur Trinkwasser verwendet werden.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Eismaschine kann zu Beschädigungen der Eismaschine oder zur Blockade der Rührschaufel führen.

- Verwenden Sie die Eismaschine nicht im Dauerbetrieb. Die empfohlene maximale Betriebsdauer beträgt 30 Minuten. Legen Sie nach jedem Gebrauch eine 15-minütige Pause zum Abkühlen ein. Wenn die Eismaschine länger betrieben wird, besteht ein Überhitzungsrisiko.
- Stellen Sie die Eismaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie die Eismaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Tauchen Sie die Motoreinheit der Eismaschine zum Reinigen niemals in Wasser. Die Motoreinheit der Eismaschine kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie die Eismaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden die Eismaschine dadurch zerstören.
- Benutzen Sie die Eismaschine und das Zubehör nicht mehr, wenn die Eismaschine oder das Zubehör Verformungen, Risse oder Sprünge aufweisen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Eismaschine vor.
- Lassen Sie den Eisbehälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn tiefkühlen.

- Benutzen Sie zum Entnehmen des fertigen Eises ausschließlich Eisportionierer, Gummischaber oder Holzutensilien.
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst nach Einschalten der Eismaschine in den Eisbehälter.
- Schalten Sie die Eismaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Bevor Sie die Motoreinheit mit Deckel entfernen, um Zubehörteile auszuwechseln, schalten Sie die Eismaschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Eismaschine komplett zum Stillstand kommen.
- Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Eismaschine, da einige Möbel mit Lacken und Kunststoffen beschichtet und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, deren Bestandteile die Standfüße der Eismaschine angreifen können.
- Entsorgen Sie den Eisbehälter, falls aus diesem Flüssigkeit austritt.
- Wenn der Überhitzungsschutz die Eismaschine ausschaltet, ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 15 Minuten, bevor Sie die Eismaschine wieder einschalten, damit der Motor sich abkühlen kann.

Erstinbetriebnahme

Eismaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Eismaschine schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Eismaschine aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
4. Prüfen Sie, ob die Eismaschine Schäden aufweist. Ist dies der Fall, verwenden Sie die Eismaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
5. Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Die Eismaschine kann darin aufbewahrt werden, wenn Sie die Eismaschine für längere Zeit nicht benutzen.
6. Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, stabile, feuerfeste und vor Spritzwasser geschützte Fläche.

Grundreinigung

- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Eismaschine wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
 - Motoreinheit **1**
 - Deckel **2**
 - Eisbehälter **3**
 - Rührschaufel **7**
 - Eisportionierer **9**

Eismaschine zusammensetzen

1. Stecken Sie die Motoreinheit **1** auf den Deckel **2**, bis sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **6** mit der abgeflachten Seite in die Öffnung der Motoreinheit.
3. Stecken Sie die Rührschaufel **7** auf das Verbindungsstück (siehe **Abb. C**).
4. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter **3** (siehe **Abb. D**).
5. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn.

Sie haben die Eismaschine zusammengesetzt.

Eis herstellen



Bei der ersten Benutzung kann es zur Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Tipps und Tricks

Allgemein

- Je länger die Eismaschine läuft, umso fester wird das Eis.
- Mit der Eismaschine lassen sich auch leichte Sorbets zubereiten. Beim Sorbet wird auf Sahne und Milch verzichtet. Stattdessen werden Fruchtsaft oder -püree, Wein oder Champagner verwendet.
- Fruchteis und Sorbet sollte nach der Zubereitung sofort entnommen und in ein geeignetes Gefäß umgefüllt werden. Stellen Sie dieses Gefäß noch einige Zeit in den Gefrierschrank, damit das Eis vollständig fest wird.
- Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor dem Einfüllen in die Eismaschine kräftig mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine durchrühren. Dadurch erhöht sich das Volumen der Mischung.
- Je höher der Fettanteil der Sahne, desto gehaltvoller und cremiger ist das Eis.
- Besonders gut gelingt Ihnen Ihr Fruchteis, wenn Sie dazu ausschließlich vollreife Früchte verwenden. Diese sind nicht nur sehr süß, ihr Mus eignet sich auch optimal für die Verarbeitung in der Eismaschine.
- Die Einhaltung der genauen Mengen ist wichtig, denn Eis wird körnig, wenn zu wenig Zucker verwendet wird und nicht fest bei Zugabe von zu viel Zucker.
- Soll das Eis besonders cremig werden, empfiehlt sich die Verwendung von Eispulver. Den cremigen Schmelzeffekt, der sich mit Eispulver erzielen lässt, erreicht man sonst nur durch die Zugabe von Eigelb, was das Eis jedoch anfällig für Salmonellen macht. Mit Eispulver lässt sich die Gefahr umgehen und dennoch cremiges Eis herstellen.

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Sahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Aus fettarmem Joghurt, Buttermilch, fettarmer Milch, Magerquark und viel frischem Obst lässt sich leichtes und kalorienarmes Eis herstellen. Zwar ist dieses nicht ganz so cremig wie Sahne-Eis, dafür ist es jedoch figurfreundlich und besonders bei kalorien- und fettarmen Diäten bestens geeignet. Zum Süßen können Sie auch Honig oder Süßstoff verwenden.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Puderzucker löst sich leichter auf als Kristallzucker.

- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.
- Beachten Sie bei der Eiszubereitung mit alkoholhaltigen Getränken, dass Alkohol den Kühlprozess verlangsamt.
- Dosieren Sie den Alkohol sparsam und fügen Sie ihn erst kurz vor der Fertigstellung hinzu.

Zubereitung

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen, wenn Sie sowohl den Eisbehälter als auch die vorbereitete Eismasse vor der Eiszubereitung ausreichend kühlen.
- Sollen im Eis feste Zutaten wie Obststückchen, Krokant oder Schokosplitter enthalten sein, so empfiehlt es sich, diese erst kurz vor Ende der Eiszubereitung hinzuzugeben. Auf diese Weise bleiben die Stückchen ganz und werden nicht matschig.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es noch eine kurze Zeit in den Gefrierschrank.

24 Stunden vorher

Eisbehälter einfrieren

1. Lassen Sie den Eisbehälter **3** vollständig trocknen, bevor Sie ihn einfrieren.
2. Verpacken Sie den leeren Eisbehälter möglichst in einem Gefrierbeutel/einer Plastiktüte und verschließen Sie diese/n, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
3. Stellen Sie den verpackten Eisbehälter aufrecht und gerade für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei -18 °C oder kälter).
4. Nehmen Sie den Eisbehälter erst direkt vor der Eiszubereitung aus dem Gefrierschrank, damit er möglichst kalt ist.

4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

1. Bereiten Sie die Eismasse nach Rezept zu.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

Eis in der Eismaschine zubereiten

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung der Eismaschine kann die Eismasse an den Innenseiten des Eisbehälters festfrieren.

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter, wenn die Eismaschine zusammengesetzt und eingeschaltet ist.
- Schalten Sie die Eismaschine während der Zubereitung nicht aus.
- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Nehmen Sie den Eisbehälter **3** aus dem Gefrierschrank.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **6** und die Rührschaufel **7** in die Motoreinheit **1**, wie im Kapitel „Eismaschine zusammensetzen“ beschrieben.
3. Setzen Sie den Deckel **2** mit der Motoreinheit auf den Eisbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
4. Stecken Sie das Netzkabel **4** in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
5. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **5** auf **I**.
6. Gießen Sie die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter.



Da sich die Eismasse während des Gefrierens ausdehnt, befüllen Sie den Eisbehälter nur bis maximal 4 cm unter den oberen Kunststoffrand.

7. Lassen Sie die Eismaschine ca. 15 bis 30 Minuten arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Wenn das Eis nach ca. 30 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stellen Sie es noch eine kurze Zeit in den Gefrierschrank. Verwenden Sie die Eismaschine nicht im Dauerbetrieb. Die empfohlene maximale Betriebsdauer beträgt 30 Minuten. Legen Sie nach jedem Gebrauch eine 15-minütige Pause zum Abkühlen ein. Wenn die Eismaschine länger betrieben wird, besteht ein Überhitzungsrisiko.

8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf **0**, um die Eismaschine auszuschalten.
9. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

10. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.



Zum leichten Abnehmen der Motoreinheit fassen Sie sie mit beiden Händen links und rechts an, und heben Sie sie dann ab.

11. Entnehmen Sie das fertige Eis mit dem im Lieferumfang enthaltenen Eisportionierer **9**. Um das Eis aus dem Eisportionierer zu lösen, drücken Sie auf den Auswerfer.

Alternativ können Sie einen Gummischaber oder einen Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten) verwenden.

Das fertige Eis ist löffelweich. Sie können es sofort genießen oder, wenn Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, das Eis noch eine Weile in einem geeigneten Behälter in den Gefrierschrank stellen.

Rezepte



Statt des Eigelbs können Sie auch ein Sahnestandmittel verwenden (je 1 Teelöffel Sahnestandmittel für 2 Eigelb).

Bananeneis

- 1 große reife Banane
- 200 ml fettarme Milch
- 100 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 50 g Puderzucker

1. Pürieren Sie die Banane.
2. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
3. Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch und rühren Sie die Schlagsahne unter, bis eine homogene Masse entsteht.

Vanilleeis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 50 g Puderzucker
- 1–2 Päckchen Vanillezucker

1. Verschlagen Sie das Eigelb, den Puder- und Vanillezucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis eine homogene Masse entsteht.



Sie können ganz nach Belieben Früchte hinzugeben und dann nach Geschmack süßen.

Erdbeereis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 70 g Puderzucker
- 300 g Erdbeeren

1. Verschlagen Sie das Eigelb und das Puderzucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Pürieren Sie die Erdbeeren.
6. Geben Sie das Erdbeermus zur Masse und rühren Sie dieses unter, bis eine homogene Masse entsteht.



Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

Himbeereis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
- 70 g Puderzucker
- 300 g Himbeeren

1. Verschlagen Sie das Eigelb und das Puderzucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.

3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Pürrieren Sie die Himbeeren.
6. Geben Sie das Himbeermus zur Masse und rühren Sie dieses unter, bis eine homogene Masse entsteht.



Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

Reinigung

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Eismaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Eismaschine kann zu Beschädigungen der Eismaschine führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie die Eismaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.

Reinigen Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie die Eismaschine aus.
2. Ziehen Sie das Netzkabel.
3. Lassen Sie den Eisbehälter **3** sich auf Raumtemperatur aufwärmen.
4. Ziehen Sie die Rührschaufel **7** und das Verbindungsstück **6** von der Motoreinheit **1**.
5. Drücken Sie die beiden Halteriegel unten an der Motoreinheit zusammen und ziehen Sie die Motoreinheit vom Deckel.
6. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
7. Waschen Sie den Eisbehälter mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, bis zu 40 °C warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab.
8. Waschen Sie alle anderen Teile (z. B. Deckel zur Aufbewahrung **8**) in warmem Wasser und mit etwas Spülmittel von Hand ab.
9. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie die Eismaschine stets an einem trockenen Ort auf. Den Eisbehälter **3** können Sie alternativ auch in Ihrem Gefrierfach aufbewahren.
- Schützen Sie die Eismaschine vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie die Eismaschine für Kinder unzugänglich.

Fehlersuche

Wenn Ihre Eismaschine Störungen oder Fehlfunktionen aufweist, versuchen Sie diese anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Wenn sich der Fehler nicht beheben lässt, wenden Sie sich für eine Reparatur der Eismaschine an den in der Garantiekarte angegebenen Kundendienst.

Fehler	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Eismaschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose. <ul style="list-style-type: none">– Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Fehler	Mögliche Ursache und Abhilfe
Es haben sich Eiskristalle auf dem Eisbehälter gebildet.	Der Eisbehälter ist nass. – Trocknen Sie den Eisbehälter vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie ihn in einem Gefrierbeutel.
Die Eiscreme quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	Es befindet sich zu viel Eismasse im Eisbehälter. – Verwenden Sie weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	Der Eisbehälter und die Eismasse sind nicht kalt genug. – Kühlen Sie den Eisbehälter 24 Stunden und die Eismasse 4 Stunden im Gefrierschrank. – Stellen Sie das unfertige Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank.
Die Eismaschine schaltet sich aus.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. – Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 15 Minuten, bis die Motoreinheit abgekühlt ist. Sie können den Netzstecker dann wieder in die Steckdose stecken und die Eismaschine benutzen.

Technische Daten

Modell:	IM-201
Versorgungsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme maximal:	12 W
Schutzklasse:	II □
Kältemittel:	enthält Carbamid
Abmessungen (B × T × H):	204 × 204 × 225 mm
Artikelnummer:	704077

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Eismaschine entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Eismaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



VERTRIEBEN DURCH:

TEMPO INTERNATIONAL GMBH
FRIESENWEG 7
22763 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

704077

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
IM-201

06/2020

3
JAHRE
GARANTIE