



# 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

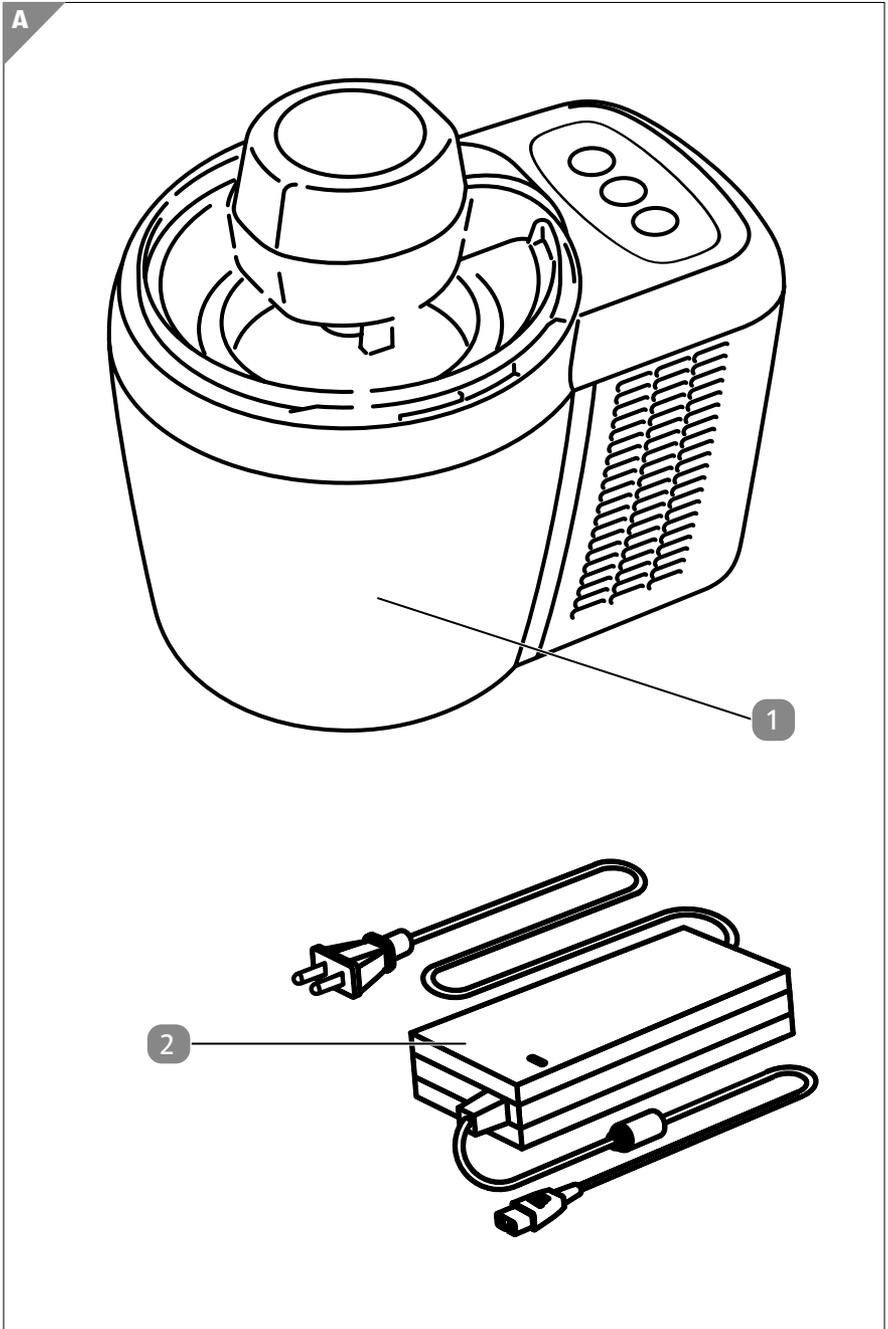
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter [www.hofer-service.at](http://www.hofer-service.at).

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

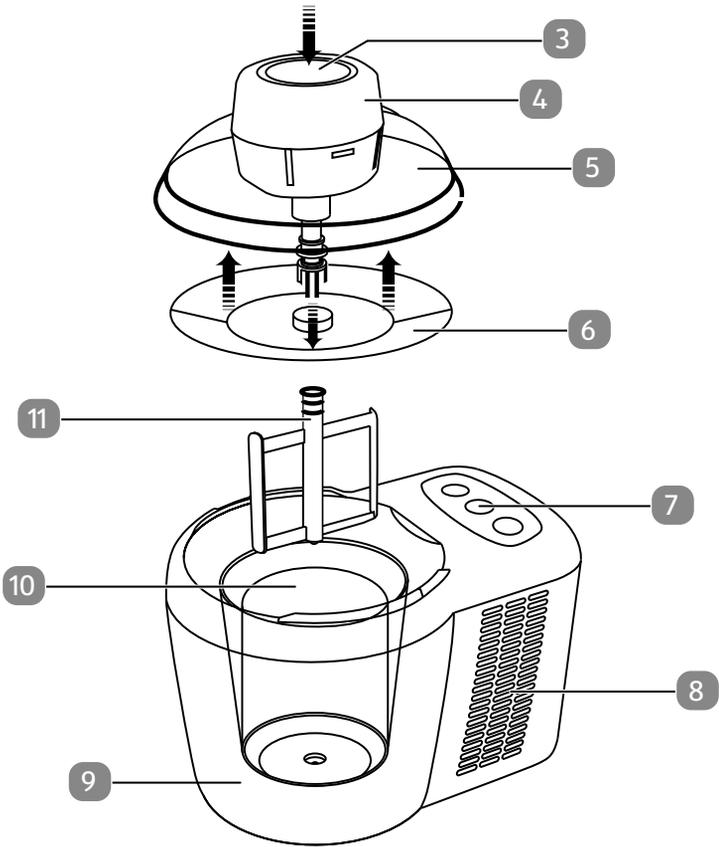


# Inhaltsverzeichnis

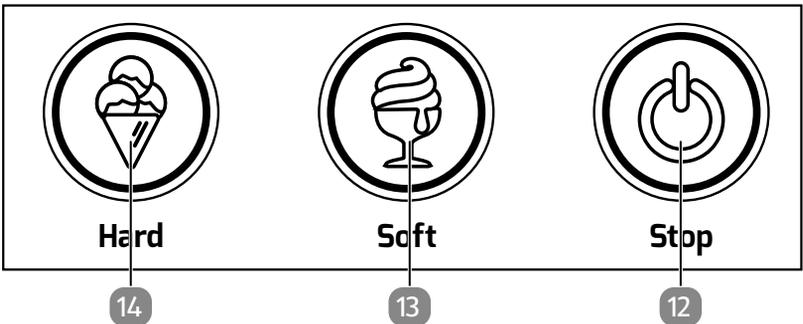
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
Komponenten .....	6
<b>Vorwort</b> .....	<b>7</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>7</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren .....	7
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
<b>Zeichenerklärung</b> .....	<b>9</b>
<b>Sicherheit</b> .....	<b>11</b>
Sicherheitshinweise .....	11
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>16</b>
<b>Montage und Inbetriebnahme</b> .....	<b>16</b>
Speiseeismaschine verwenden .....	16
<b>Rezepte</b> .....	<b>19</b>
<b>Reinigung</b> .....	<b>21</b>
<b>Außerbetriebnahme</b> .....	<b>22</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>22</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>23</b>
Verpackung entsorgen.....	23
Altgerät entsorgen .....	23
<b>Technische Daten</b> .....	<b>24</b>
<b>EU-Konformitätserklärung</b> .....	<b>25</b>



B



C



## Komponenten

- 1 Speiseeismaschine
- 2 Netzkabel mit Adapter und Netzstecker
- 3 Entriegelungstaste
- 4 Motorblock
- 5 Deckel
- 6 Spritzschutzdeckel
- 7 Bedienelemente
- 8 Belüftungsschlitze
- 9 Gehäuse
- 10 Aluminiumschale
- 11 Rührwerkzeug
- 12 Stopp-Taste
- 13 Taste Softeis
- 14 Taste Speiseeis

# Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines qualitativ hochwertigen Ambiano Produktes.

Sie haben sich für eine moderne Speiseeismaschine mit guter technischer Ausstattung und entsprechendem Zubehör entschieden, die sich besonders einfach bedienen lässt.

Auf die Speiseeismaschine haben Sie drei Jahre Garantie. Falls die Speiseeismaschine einmal defekt sein sollte, benötigen Sie die beigelegte Garantiekarte und Ihren Kassenbon. Bewahren Sie diese zusammen sorgfältig auf.

## Impressum

Herausgeber:

**supra** Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH  
Denisstr. 28A  
67663 Kaiserslautern  
Deutschland

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Speiseeismaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Speiseeismaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Speiseeismaschine 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 Speiseeismaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Speiseeismaschine ist für die Herstellung von Speiseeis in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- In landwirtschaftlichen Anwesen;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- In Frühstückspensionen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

# Zeichenerklärung

**⚠ GEFAHR!**

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

**⚠ WARNUNG!**

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.

**⚠ VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

**HINWEIS!**

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol bietet Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Montage oder Bedienung.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „EU-Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Warnung vor Gefahr durch feuergefährliche und/oder leicht entzündliche Stoffe!



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Mit diesem Zeichen gekennzeichnete Produkte werden mit Gleichstrom betrieben.



Mit diesem Zeichen gekennzeichnete Produkte werden mit Wechselstrom betrieben.



### **Schutzklasse II**

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben. Das Gehäuse eines isolierstoffumschlossenen Elektrogerätes der Schutzklasse II kann teilweise oder vollständig die zusätzliche oder verstärkte Isolierung bilden.



### **Benutzung in Innenräumen**

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Polung Netzanschluss



### **Transformator - kurzschlussfest**

Transformator, bei dem die Temperatur festgelegte Grenzwerte nicht überschreitet, wenn der Transformator überlastet oder kurzgeschlossen ist, und der nach dem Entfernen der Überlast oder des Kurzschlusses weiterhin alle Anforderungen dieser Norm erfüllt.



### **Energieeffizienz Level VI**

Die Energieeffizienz Level sind eine Standardunterteilung der Wirkungsgrade externer und interner Netzteile. Die Energieeffizienz gib dabei den Wirkungsgrad an und wird bis zur Level VI (effizientestes Level) unterteilt.



### **Schaltnetzteil (elektrisch)**

Ein Schaltnetzteil wandelt eine unstabilisierte Eingangsspannung in eine konstante Ausgangsspannung um.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe „Entsorgung“ auf Seite 23)



## **IP20**

Das Netzteil ist nach Schutzart IP 20 gegen Fremdkörper mit einem Durchmesser von > 12,5 mm geschützt.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

# Sicherheit

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 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 des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind 8 Jahre oder darüber und unter Beaufsichtigung.
- Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

### **GEFAHR!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Erstickenungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **WARNUNG!**

#### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie den Netzadapter nur an gut erreichbare, ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdosen an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befinden. Lassen Sie die Steckdose unbedingt jederzeit frei zugänglich, damit der Netzadapter bei Gefahr ungehindert abgezogen werden kann.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Netzadapter mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn Sie den Netzadapter mit Netzkabel aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker selbst an und ziehen Sie nicht am Kabel.
- Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Kabel während des Betriebs ganz ab.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose bevor Sie Zubehör auswechseln oder nach beweglichen Teilen greifen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Netzadapter oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät, den Netzadapter sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät, der Netzadapter oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, und zugängliche Drainagesysteme. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Ziehen Sie den Netzadapter des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie
  - das Gerät reinigen,
  - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, den Netzadapter und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Getränke) auf bzw. in die Nähe des Geräts oder des Netzadapters stellen.
- Das Gerät, den Netzadapter oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Diese Speiseeismaschine ICM-1 darf ausschließlich nur mit dem dazu gesondert mitgelieferten Netzgerät HB90-180500SPA benutzt werden.
- Das mitgelieferte Netzgerät HB90-180500SPA darf ausschließlich nur mit der Speiseeismaschine ICM-1 benutzt werden.

** WARNUNG!****Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand von anderen Geräten und der Wand auf.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.

- Stellen Sie keine Netzgeräte, portablen Steckdosenleisten oder andere elektrische Geräte hinter die Rückseite des Gerätes.

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Behandlung kann Schäden für Ihr Gerät und Ihre Gesundheit zur Folge haben. Befolgen Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Greifen Sie nicht in die laufende Speiseeismaschine.
- Halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Aluminiumbehälter nicht mit feuchten Händen an.
- Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m<sup>2</sup> aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.

### **HINWEIS!**

#### **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung/Verwendung.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 300 ml. Beachten Sie die MAX-Markierung in dem Aluminiumbehälter.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Aluminiumbehälters beschädigen. Benutzen

Sie einen Silikon-Spatel oder Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.

- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzteil.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) im Kühlbehälter befinden.
- Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbelloberfläche verursachen.
- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine geeignete Unterlage.
- Nicht direkter Sonnenbestrahlung aussetzen.

**▲ VORSICHT!**

**Gesundheitsgefährdung!**

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

- Halten Sie alle Arbeitsgeräte bei der Eiszubereitung sauber.
- Bewahren Sie die vorbereitete Eismasse im Kühlschrank auf, jedoch nicht länger als 24 Stunden.
- Frisches Speiseeis sollte sofort verzehrt werden. Lagern Sie es bei  $-18\text{ °C}$  max. 1 Woche im Gefrierschrank.
- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.
- Ein längeres Öffnen des Deckels kann zu einem deutlichen Temperaturanstieg in den Fächern des Gerätes führen.

**▲ GEFAHR!**

**EXPLOSIONS- und FEUERGEFAHR!**

Die Isolierung enthält Cyclopentan. Bei Beschädigung der Isolierung kann ein entflammbares Gas-/Luftgemisch freigesetzt werden und kann zu Explosionen führen.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.

# Lieferumfang

Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

- Speiseeismaschine inkl.
  - Netzteil
  - Motorblock
  - Deckel
  - Spritzschutzdeckel
  - Aluminiumschale
  - Rührwerkzeug
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

# Montage und Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle losen Teile (Deckel, Spritzschutzdeckel und Rührwerkzeug) sowie die Aluminiumschale im Gerät vor der ersten Nutzung mit einem weichen Tuch. Nutzen Sie hierfür ein handelsübliches Spülmittel. Lassen Sie alles gut abtrocknen.
- Stellen Sie die Speiseeismaschine auf eine rutschfeste, hitzebeständige und ebene Oberfläche.
- Befestigen Sie den Motorblock **4** an dem Deckel **5**.
- Montieren Sie den Spritzschutzdeckel **6** an dem Deckel **5**.
- Setzen Sie das Rührwerkzeug **11** in den Spritzschutzdeckel **6**.
- Befüllen Sie die Speiseeismaschine **1**.
- Setzen Sie den Deckel mit dem montierten Zubehör auf das Gehäuse **9**. Das Rührwerkzeug muss sich nun in der Aluminiumschale **10** befinden.

Die Speiseeismaschine ist nun betriebsbereit.

# Speiseeismaschine verwenden

- Befüllen Sie die Aluminiumschale **10** der Speiseeismaschine **1** mit den benötigten Zutaten.
- Verwenden Sie einen Messbecher oder einen Dosierlöffel zur Dosierung der Zutaten.



Beachten Sie die maximale Füllmenge von 300 ml.

- Setzen Sie den Deckel **5** mit dem Motorblock **4** und dem Rührwerkzeug **11** auf die Speiseeismaschine.
- Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose.
- Sobald Sie den Netzstecker verbunden haben, ertönt ein akustisches Signal und die „Stopp-Taste“ **12** leuchtet rot.
- Wählen Sie über die Tasten „Speiseeis“ **14** oder „Softeis“ **13** die gewünschte Zubereitungsart. Die gedrückte Taste leuchtet nach Betätigung grün.
- Die Speiseeismaschine beginnt nun mit der Zubereitung der gewählten Eisart.
- Die Temperatur der Zutaten in der Aluminiumschale **10** wird nun innerhalb von zwei Stunden auf -5 °C herunter gekühlt.
- Stoppen Sie die Speiseeismaschine vor der abgelaufenen Zeit an, indem Sie auf die „Stopp-Taste“ **12** drücken .
- Um zusätzliche Lebensmittel wie z. B. Obst hinzuzugeben, öffnen Sie den Deckel **5** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen diesen dann ab. Die Kühlung wird fortgesetzt, aber das Rührwerkzeug dreht sich nicht mehr weiter.
- Nach dem erneuten Verschließen des Deckels, setzt sich das Rührwerkzeug wieder in Bewegung und der Zubereitungsprozess wird fortgesetzt.



Wenn das Eis zu hart wird und der Motor dadurch blockiert, ertönt 15x ein akustisches Signal und die gewählte Taste des Eisart blinkt gelb. Das Eis wird weiterhin bis zur gewünschten Konsistenz herunter gekühlt.

Abhängig von gewählten Rezeptur beträgt die maximale Betriebszeit in der Zubereitung für Speiseeis mit weicherer Konsistenz (Softeis) über die Taste **13** ca. 60 Minuten, für Speiseeis mit härterer Konsistenz (Speiseeis) über die Taste **14** ca. 120 Minuten.

- Nach Ablauf der Zeit ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel **5** mit Motorblock **4** und Rührwerkzeug **11** und entfernen sie ihn .

## Montage und Inbetriebnahme

---

- Entnehmen Sie die Eiscreme mit einem Spatel. Sie können das Gehäuse **9** um ca. 45° Neigen, um die Eiscreme aus der Aluminiumschale **10** zu entnehmen.
- Warten Sie, bis die Speiseeismaschine wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie mit der Zubereitung einer neuen Eissorte beginnen.

### **HINWEIS!**

#### **Geräteschaden!**

Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Bewahren Sie fertiggestelltes Eis keinesfalls in der Aluminiumschale auf, sondern verwenden Sie geeignetes Tiefkühlgeschirr.
- Reinigen Sie nach der Eiszubereitung die Geräteteile (Aluminiumschale, Deckel, Spritzschutzdeckel und Rührwerkzeug) sorgfältig, wie auf Seite 21 beschrieben.

# Rezepte

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Vanilleeis	1 Eigelb (Größe M) 25 g Kristallzucker 1 Vanilleschote 100 ml Milch 150 ml Schlagsahne 1 Prise Salz	<p>Schneiden Vanilleschote der Länge nach auf entnehmen Sie das Vanillemark mit einem spitzen Messer.</p> <p>Das Eigelb und Zucker in einer Schüssel gut miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.</p> <p>Die Milch, die Schlagsahne und das Vanillemark zusammen in einem Topf erhitzen (nicht kochen).</p> <p>Die Milchmischung langsam unter die Ei-Zuckermischung rühren. Anschließend die Mischung wieder auf den Herd stellen. Die Vanilleschote hinzugeben und unter oftmaligem Rühren im Topf bis zur Rose abkochen (Masse wird dicker und cremiger).</p> <p>Auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Die erkaltete Eismasse nun in die Speiseeismaschine füllen.</p> <p>Ein akustischer Signalton ertönt, sobald das Eis fertig ist.</p>

## Rezepte

Schokoladeneis	1 Ei 50 g Kristallzucker 100 ml Milch 150 ml Schlagsahne 10 g Agavendicksaft 60 g Zartbitterkuvertüre 1 Prise Salz 1 TL Vanillezucker	<p>Das Ei mit dem Zucker und dem Agavendicksaft zu einer homogenen Masse verrühren.</p> <p>Die Milch leicht erhitzen (nicht kochen) und gefühlvoll in die Ei-Zucker Masse einrühren. Anschließend Salz und Vanillezucker begeben.</p> <p>Die Schokolade zerkleinern und in die warme Masse einrühren, bis die Schokolade vollständig auflöst ist.</p> <p>Die Eismasse so lange auf dem Herd kochen bis diese dickflüssig wird, danach vom Herd nehmen und die Schlagsahne hinzufügen.</p> <p>Die fertige Eismasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach in die Speiseeismaschine einfüllen.</p> <p>Sobald das Eis fertig ist, ertönt ein akustischer Signalton.</p>
Himbeereis oder anderes Beereneis	100 g Himbeeren (oder andere Beeren) 100 g Naturjoghurt 1 EL Schlagsahne 1 EL Zucker	<p>Beeren waschen und danach mit einem Stabmixer pürieren.</p> <p>Zucker, Schlagsahne und Joghurt untermischen.</p> <p>Mit Zucker nach belieben süßen und in der Speiseeismaschine weiterverarbeiten.</p> <p>Sobald das Eis fertig ist, ertönt ein akustischer Signalton.</p>

# Reinigung

## **⚠️ WARNUNG!**

### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie den Deckel mit Motorblock und Rührwerkzeug.
- Demontieren Sie den Motorblock und das Rührwerkzeug, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.
- Ziehen Sie den Deckel vom Spritzschutzdeckel ab, indem Sie die beiden innenliegenden Entriegelungshaken mit Daumen und Zeigefinger zusammen drücken.
- Reinigen Sie die Aluminiumschale mit warmem Wasser, Spülmittel und mit einem angefeuchteten Tuch.
- Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.

## **HINWEIS!**

### **Geräteschaden!**

Empfindliche Oberflächen können durch falsche Behandlung beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände für die Reinigung des Zubehörs und des Gehäuses, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel und ein weiches Tuch.
- Beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinenfest ist.

## Außerbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Fehlerbehebung</b>
Speiseeismaschine schaltet nicht ein.	Kein Strom.	Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, frei zugängliche Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten der Speiseeismaschine entsprechen.
Rührwerkzeug dreht nicht.	Die Eismasse zu fest. Zu lange Zubereitungszeit.	Rezeptur leicht verändern.
Eiskonsistenz ist zu weich.	Kühlbehälter ist nicht kalt genug. Belüftung nicht ausreichend.	Der Inhalt in der Aluminiumschale muss eine Temperatur von $-5\text{ °C}$ haben. Öffnen Sie den Deckel nicht zu lange. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zwischen den Belüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand..

# Entsorgung

## Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

## Altgerät 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 Speiseeismaschine 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 obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

- Das Gerät/Isolierung muss fachgerecht entsorgt werden.
- Beachten Sie bei der Entsorgung, dass das Gerät/Isolierung Cyclopentan (brennbares Isolationsblähgas) enthält.

# Technische Daten

## Speiseeismaschine

Modell:	ICM-1
Spannung:	DC 18 V  5000 mA
Leistung:	90 W
Behälter Kapazität:	700 ml
Behälterfüllmenge:	max. 300 ml
Isolationsgas:	Cyclopentane
Cyclopentan:	11 g +/- 4 g
Zubereitungszeit:	ca. 50-120 Minuten (Raumtemperatur < 25°C)
Abmessungen:	ca. 185 mm x 238 mm x 265 mm (BxHxL)
Gewicht:	ca. 2,55 kg

## Netzadapter

Modell:	HB90-180500SPA
Hersteller:	Guangdong Real-Design Intelligent Tech CO., Ltd, China
Eingang:	100- 240 V ~, 50/60 Hz, 2 A
Ausgang:	DC 18 V  5000 mA
Schutzklasse:	II
Schutzart:	IP20
Umgebungstemperatur:	Ta=30 °C



Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel sowie Druckfehler vor.

# EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH, dass dieses Gerät „Ambiano ICM-1“ den folgenden Richtlinien entspricht:

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG Öko-Design Richtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie



Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

<https://downloads.maginon.de>

**supra** Foto-Elektronik-Vertriebs GmbH  
Denisstraße 28A, 67663 Kaiserslautern, Deutschland



**Vertrieben durch:**

**supra**

FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS GmbH  
DENISSTR. 28 A  
67663 KAISERSLAUTERN,  
DEUTSCHLAND

**SERVICECENTER**

804783



AT

**00800 78 77 23 68**



**support@protel-service.com**

MODELL:  
ICM-1

05/2021

**3**

**JAHRE  
GARANTIE**