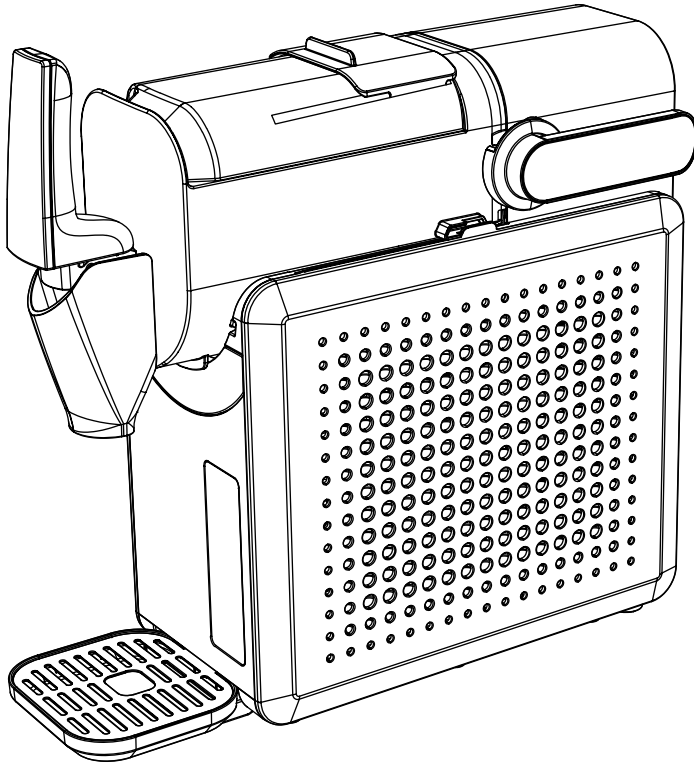


K L A M E R

Slushmaschine
Slush Ice Machine
Machine à Slush



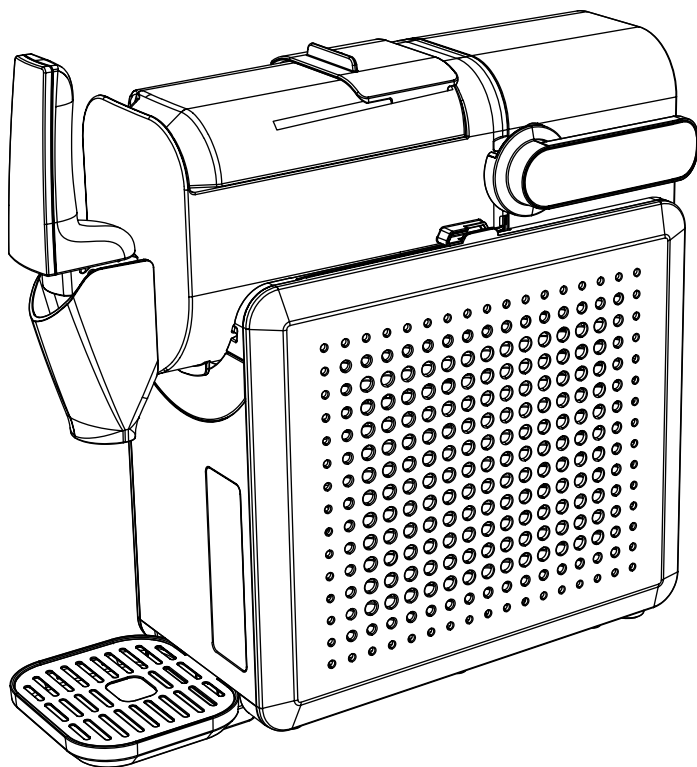
Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode D'emploi

Slushmaschine

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Slushmaschine



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Slushmaschine
Netzspannung	220-240 V / 50 Hz
Leistung	220 W
Artikelnr.	93173

Hinweis

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

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf der KLAMER Slushmaschine. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie die Maschine benutzen. Dieses Gerät ermöglicht es Ihnen, erfrischendes Slusheis aus verschiedenen Zutaten schnell und einfach herzustellen. Folgende Vorteile bietet diese Slusheis-Maschine:

- Einstellbare Textur: Passen Sie die Konsistenz des Slushs ganz nach Ihren Wünschen an.
- Der praktische Ausgießer ermöglicht das einfache und saubere Abfüllen des fertigen Slushs direkt in Becher oder Gläser.
- Fünf Getränke-Modi: Für unterschiedliche Getränkearten wie Cocktails und Milchshakes.

Hinweis

Der Energiemanagementmodus dieses Produkts ist: Aus-Modus. Leistungsaufnahme: Max. 0,5 W. Das Produkt wechselt in den Aus-Modus, wenn 10 Minuten lang keine Benutzeraktivität erfolgt (nachdem die Hauptfunktion beendet wurde).

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig vor der Verwendung des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
3. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, den Motorblock oder andere elektrische Teile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

4. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder der Reinigung.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder wurden zur sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und trockene Fläche und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen.
10. Halten Sie während des Betriebs keine Finger, Utensilien oder andere Gegenstände in das Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
11. Beaufsichtigen Sie Kinder genau, wenn das Gerät in ihrer Nähe verwendet wird, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
13. Belüftungsöffnungen frei von Verstopfungen halten.
14. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
15. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.
16. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten keinen Zugang zum Gerät haben.
17. Reinigen Sie regelmäßig Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Brandgefahr/ Brennbare Materialien



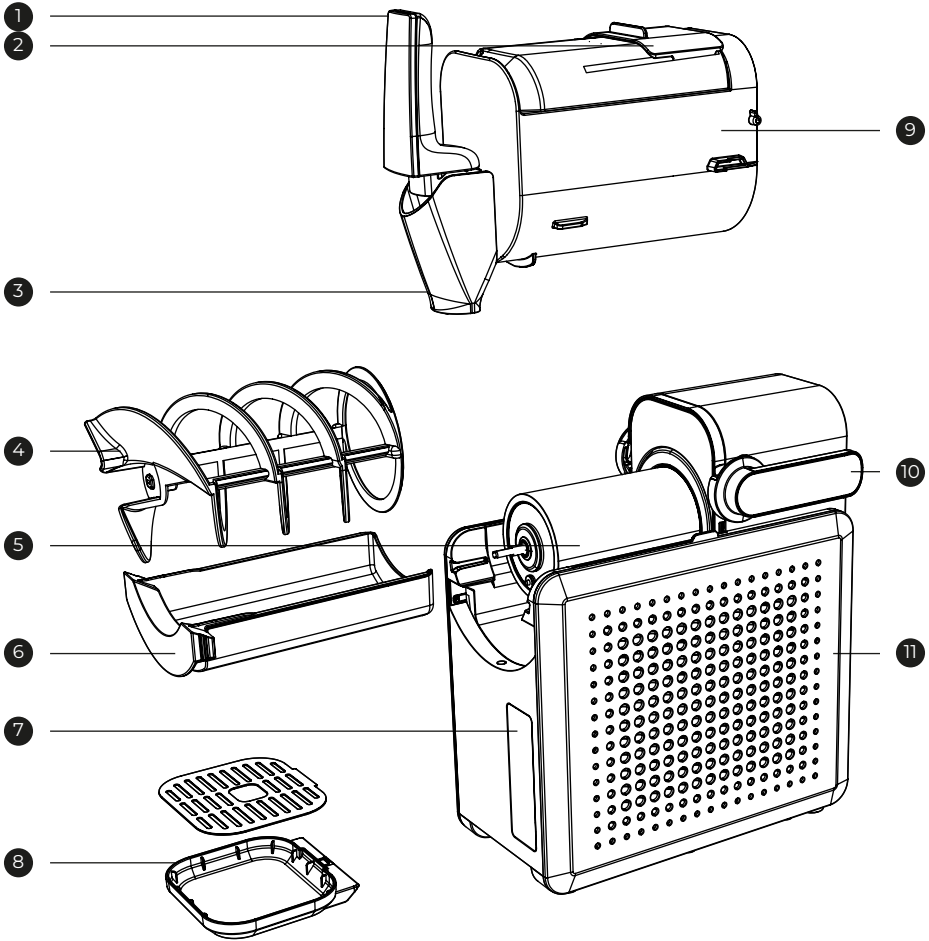
Warnung

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Kältemittel R290 und die nichtmetallischen Materialien des Geräts brennbar sind.

Hinweis

Lassen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung mindestens 3 Stunden ruhig stehen, damit sich die Kühlflüssigkeit im Kühlelement verteilen kann.

Produktdiagramm



- 1 Ausgusshebel
- 2 Einfüllöffnung mit Deckel
- 3 Ausguss
- 4 Rührelement
- 5 Kühlelement
- 6 Wasserauffangschale
- 7 Bedienfeld
- 8 2-teilige Tropfschale
- 9 Einfüllbehälter
- 10 Verriegelungshebel
- 11 Gehäuse

Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Damit der Start mit Ihrer neuen Slushmaschine ein voller Erfolg wird, haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche den Zusammenbau und die Benutzung verständlich erklärt und veranschaulicht.

Zusätzlich steht auf unserer Webseite ein kostenloses digitales Rezeptbuch mit leckeren Inspirationen für Sie bereit.

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

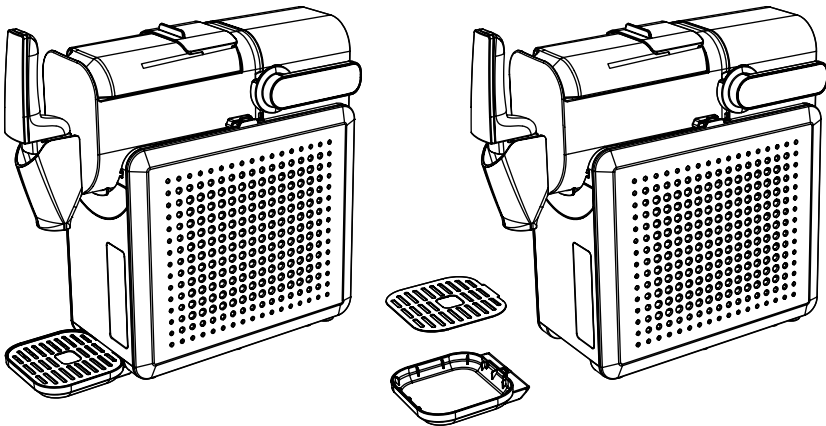
slush-maker.klamer-kitchen.com



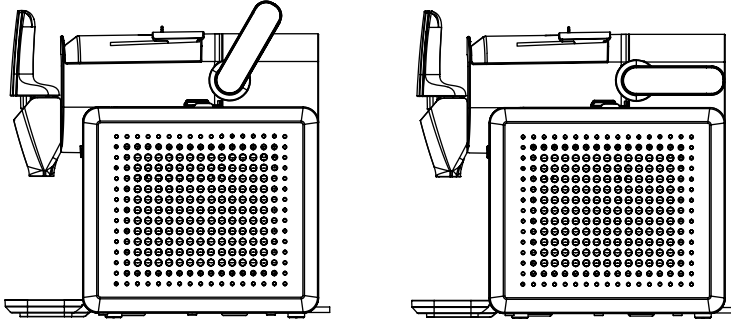
Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie zunächst alle Teile der Slushmaschine aus der Verpackung nehmen und reinigen.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Befolgen Sie diese Schritte, um das Gerät richtig zusammenzusetzen:
 - Schritt 1: Schieben Sie die Tropfschale, mit der Abdeckung in die Basis, bis sie in die untere Position einrastet.



- Schritt 2: Schieben Sie das Rührelement auf das Kühlelement. Achten Sie darauf, dass das Rührelement korrekt auf dem Metallvorsatz sitzt. Anschließend schieben Sie den Einfüllbehälter über das Kühlelement und Rührelement, bis er fest sitzt und Kontakt zum Gehäuse hat. Sichern Sie alle Teile, indem Sie den Verriegelungshebel herunterdrücken (siehe Abbildung).



3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, um ein Kippen während des Betriebs zu vermeiden.
4. Bevor Sie Zutaten hinzufügen, lassen Sie das Gerät kurz ohne Inhalt laufen, um sicherzustellen, dass alle Teile korrekt montiert sind.

Zubereitungshinweise

Zu wenig Zucker oder zu viel Alkohol verhindern das richtige Einfrieren des Slushs. Befolgen Sie die untenstehenden Richtlinien, um jedes Mal ein perfektes Slush-Ergebnis zu erzielen.

Zuckermenge und -zugabe

Beziehen Sie sich auf die Nährwertangaben des Getränks/der Flüssigkeit, um sicherzustellen, dass der Zuckergehalt die unten empfohlenen Mindestwerte erfüllt. Der richtige Zuckergehalt sorgt für die typische Slusheis-Konsistenz. Der minimale Zuckergehalt für Slusheis liegt bei 6%, um Slush-Konsistenz zu gewährleisten (**6g/100ml**). Ideal sind oft sogar 10% (**10g/100ml**) für die optimale Konsistenz.

Sollte die vorbereitete Flüssigkeit sehr süß schmecken ist dies generell kein Problem, da sie üblicherweise nach dem Einfrieren zu einem Slush weniger süß schmeckt.

Portionsgröße	Mindestmenge an Zucker
500 ml	30 g
1000 ml	60 g

Portionsgröße	Mindestmenge an Zucker
1500 ml	90 g

Hinweis

Fügen Sie den Zucker zur Flüssigkeit hinzu **bevor** Sie diese in den Einfüllbehälter füllen. Achten Sie darauf, dass sich der Zucker vollständig auflöst, um zu vermeiden, dass unaufgelöste Bestandteile das Gerät beschädigen oder zerkratzen.

Wenn ein Getränk die Mindestanforderungen nicht erfüllt: Fügen Sie, **vor** dem Einfüllen in den Einfüllbehälter, pro Portion 1–2 Esslöffel eines Süßungsmittels wie Sirup, Zucker, Honig oder Saft hinzu.

Zuckerfreie Ersatzstoffe oder künstliche Süßstoffe tragen nicht dazu bei, die Mindest- oder Höchstanforderungen an den Zuckergehalt zu erfüllen. Insbesondere haben diese Stoffe nicht den gleichen Effekt auf die Konsistenz.

Alkoholmenge

Bei Verwendung der Cocktail-Voreinstellung muss die vorgefertigte Flüssigkeit einen Alkoholgehalt zwischen **2,8 % und 16 %** haben.

Ist der Alkoholgehalt zu hoch bleibt die Mischung zu flüssig und erreicht keine richtige Slusheis-Konsistenz. Ist der Alkoholgehalt zu niedrig, kann die Mischung zu hart gefrieren.

Die untenstehende Tabelle dient als Richtlinie für die Verwendung von hartem Alkohol/Spirituosen (mindestens 35% Alkoholgehalt).

Portionsgröße des Rezepts	Maximale Alkoholmenge
500 ml	75 ml
1000 ml	150 ml
1500 ml	225 ml

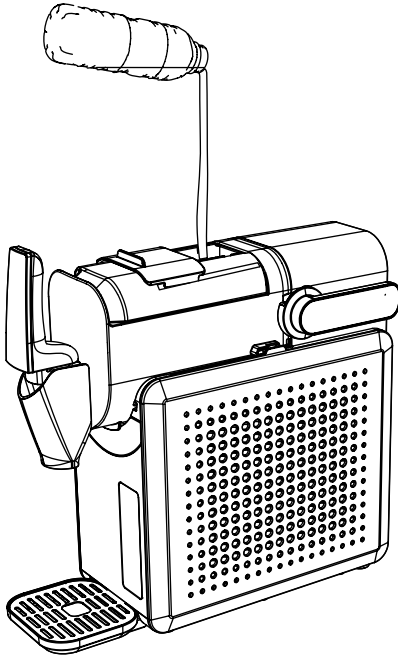
Hinweis

Wenn ein Getränk die maximale Alkoholmenge überschreitet: Fügen Sie pro Portion 60 ml Wasser, Limonade, Tonic Water oder Sprudelwasser hinzu, um die Mischung zu verdünnen.

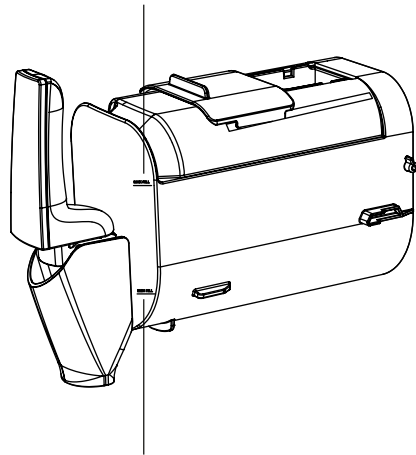
Die Benutzung der Slushmaschine

Sie benutzen die Slushmaschine wie folgt:

1. Öffnen Sie den Deckel des Einfüllbehälters und füllen Sie die Zutaten langsam ein. Der Flüssigkeitsstand sollte zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung liegen.



Maximalmarkierung



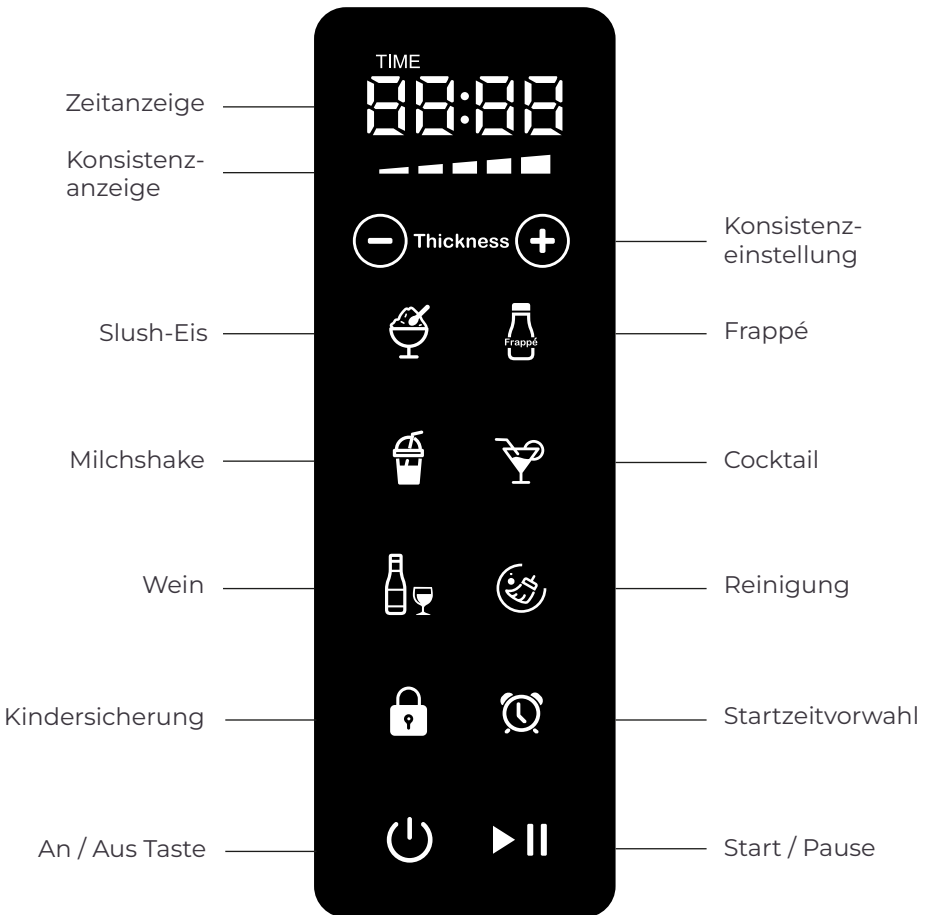
Minimalmarkierung






2. Schließen Sie den Deckel des Einfüllbehälters.
3. Stecken Sie den Netzstecker ein. Die An /Aus -Taste leuchtet sichtbar auf.
4. Drücken Sie die An / Aus -Taste.
5. Wählen Sie den gewünschten Funktionsmodus durch Berühren des entsprechenden Symbols. Eine Erläuterung der Symbole finden Sie auf Seite 11.
6. Stellen Sie die Konsistenz des Slushs mit den Tasten „+“ oder „-“ ein. Die Konsistenzanzeige am oberen Ende des Displays besteht aus 5 Balken. Je mehr Balken sichtbar sind, desto niedriger die Temperatur und somit fester die Konsistenz des fertigen Slushs.
7. Drücken Sie auf die Start-Taste.
8. Nachdem der Slush fertig ist, ertönt ein Signalton. Stellen Sie nun ein Glas unter den Ausguss und betätigen Sie den Ausgusshebel.

Hinweis

Wenn nach Ablauf der Zeit nicht die gewünschte Konsistenz erreicht wurde, starten Sie das gewählte Programm erneut, und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie mit dem Endergebnis zufrieden sind.

Displaydiagramm



Taste	Erläuterung
	Slush-Eis Perfekt zum Verwandeln alltäglicher Getränke wie Softdrinks und Limonaden in erfrischende Slushs.
	Frappé Für gefrorene Leckereien wie Frappés.
	Milchshake Optimal für cremige Milchgetränke wie zum Beispiel Schokoladenmilchshakes.
	Cocktail Ideal für alkoholische Getränke wie zum Beispiel Margaritas.
	Wein Ideal zum Kühlen von Weinen wie Weißwein oder Sekt.

Für eigene Mischungen empfehlen wir, den Slush-Modus für nicht-alkoholische Flüssigkeiten und den Cocktail-Modus für alkoholische Flüssigkeiten zu verwenden. Falls die gewünschte Konsistenz nach dem ersten Durchlauf nicht erreicht wird, starten Sie das Programm einfach erneut.

Startzeitvorwahl-Funktion

Die Startzeitvorwahl ermöglicht es Ihnen, die Slushmaschine so einzustellen, dass sie zu einem späteren Zeitpunkt automatisch startet.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten eingefüllt sind und das Rührelement korrekt montiert ist.
2. Wählen Sie Ihren gewünschten Modus und die Konsistenz.
3. Drücken Sie die Taste für die Startzeitvorwahl auf dem Bedienfeld der Maschine, um die Funktion zu aktivieren. Die Zeitanzeige beginnt nun zu blinken.
4. Durch Drücken der "+" und "-" Tasten können Sie die Vorlaufzeit bis zum Start der Zubereitung in 30-Minuten-Schritten einstellen.
5. Sobald die gewünschte Startzeit eingestellt ist, drücken Sie die Start-Taste um die Einstellung zu bestätigen.
6. Das Gerät beginnt den Betrieb nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Reinigung und Pflege

Achtung

Wir empfehlen, das Gerät unmittelbar nach der Benutzung zu reinigen. Vor allem bei der Verwendung von Fruchtsirup oder -säften ist dies wichtig, damit sich der klare Kunststoff des Behälters nicht dauerhaft verfärbt.

Gießen Sie sauberes Leitungswasser in den Einfüllbehälter ein, starten Sie den Reinigungsmodus für etwa 2–3 Minuten und lassen Sie anschließend die Flüssigkeit im Einfüllbehälter ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Geräts.

Reinigung der abnehmbaren Teile

Trennen Sie die Stromverbindung, drehen Sie den Schalter des Einfüllbehälters in die Entsperrposition, entfernen Sie den Einfüllbehälter und nehmen Sie dann das Rührelement heraus, um es zu reinigen und mit einem Handtuch zu trocknen.

Hinweis

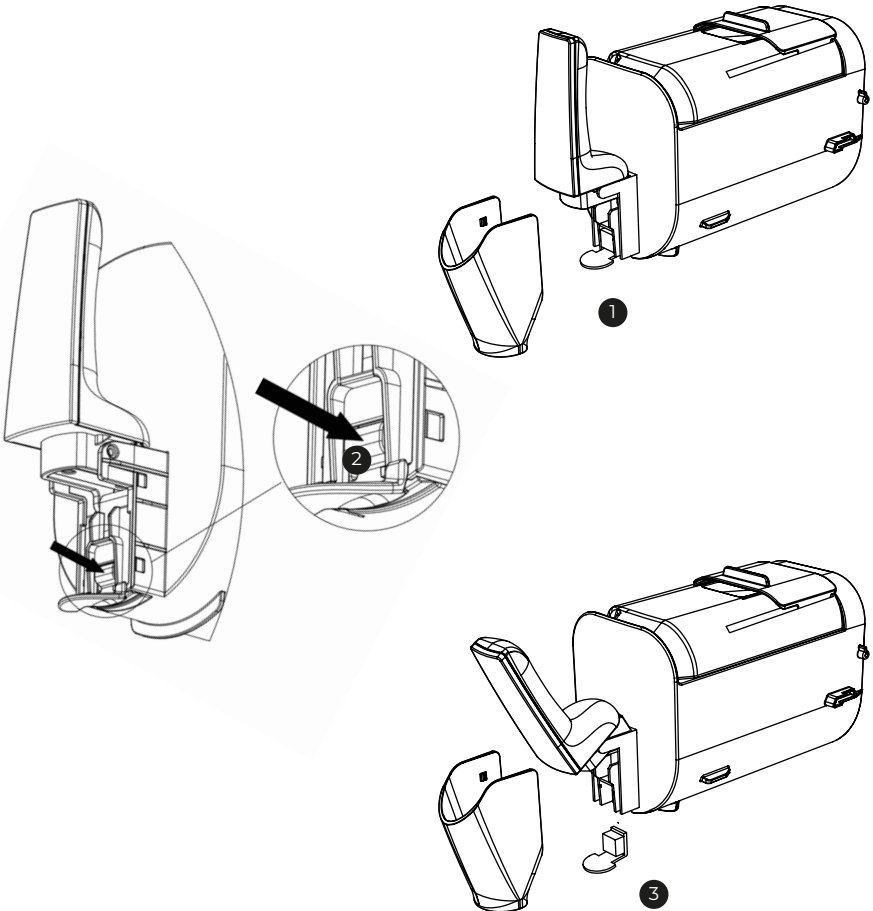
Der Einfüllbehälter, das Rührelement und die Wasserauffangschale sind spülmaschinengeeignet.

Ziehen Sie die Wasserauffangschale heraus, gießen Sie die darin befindliche Flüssigkeit aus, reinigen Sie sie und trocknen Sie sie mit einem Handtuch.

Wischen Sie das Kühlelement und den hinteren Dichtring mit einem sauberen Handtuch ab.

Reinigung des Ausgusses

1. Ziehen Sie die Ausgussabdeckung ab. (1)
2. Drücken und halten Sie die Ausgussklammer in der Befestigungsposition. (2)
3. Drücken Sie den Ausgusshebel nach unten und entfernen Sie die Ausgussklammer. (3)
4. Reinigen Sie sowohl die Ausgussklammer als auch die Ausgussabdeckung mit Wasser und etwas Spülmittel. Alternativ können Sie die Ausgussabdeckung auch in die Spülmaschine legen.
5. Schieben Sie die Ausgussklammer nach der Reinigung wieder in die Ursprungsposition.
6. Bringen Sie anschließend die Ausgussabdeckung wieder an.



Problembhebung

Problem	Ursache	Lösung
Schleifen des Rührelements	Verwendung von Zutaten mit geringem Zuckergehalt, die das Kühlelement einfrieren lassen	Ersetzen der Zutaten durch solche mit höherem Zuckergehalt oder Zucker hinzugeben (siehe S.8)
	Rührelement falsch montiert	Überprüfen Sie die Montage des Rührelements. Achten Sie darauf, dass das Rührelement korrekt auf dem Metallvorsatz sitzt
	Das Rührelement ist deformiert	Reparatur erforderlich - wenden Sie sich an unser Customer-Support Team
Slush ist zu flüssig	Zu wenig Zucker oder zu viel Alkohol	Zutaten mit höherem Zuckergehalt verwenden oder Zucker hinzugeben (siehe S.8) Bei zu hohem Alkoholgehalt, verdünnen Sie die Mischung mit Wasser
	Rührzeit zu kurz	Starten Sie das gewählte Programm erneut bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
Überhitzung des Geräts	Gerät zu lange in Betrieb oder Lüftungsschlitze blockiert	Gerät ausschalten, abkühlen lassen und sicherstellen, dass Lüftungsschlitze frei sind
Anzeige zeigt „OP“	Einfüllbehälter ist falsch montiert, Verriegelungshebel nicht in geschlossener Stellung	Überprüfen Sie die Montage des Einfüllbehälters. Dabei darauf achten, dass das Rührelement korrekt montiert sind, bevor der Einfüllbehälter montiert wird. Sicherstellen, dass der Hebel verriegelt ist

Anzeige zeigt „E1“	Kurzschluss des Sensors	Gerät ausschalten und vom Strom trennen, erneut anschließen
Anzeige zeigt „E2“	Offener Kreislauf des Sensors	
Anzeige zeigt „E3“	Motor blockiert oder Hall-Sensor defekt	

Hinweis

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an unseren Kundendienst, **hello@klamer-kitchen.com**, um weitere Unterstützung zu erhalten. 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.

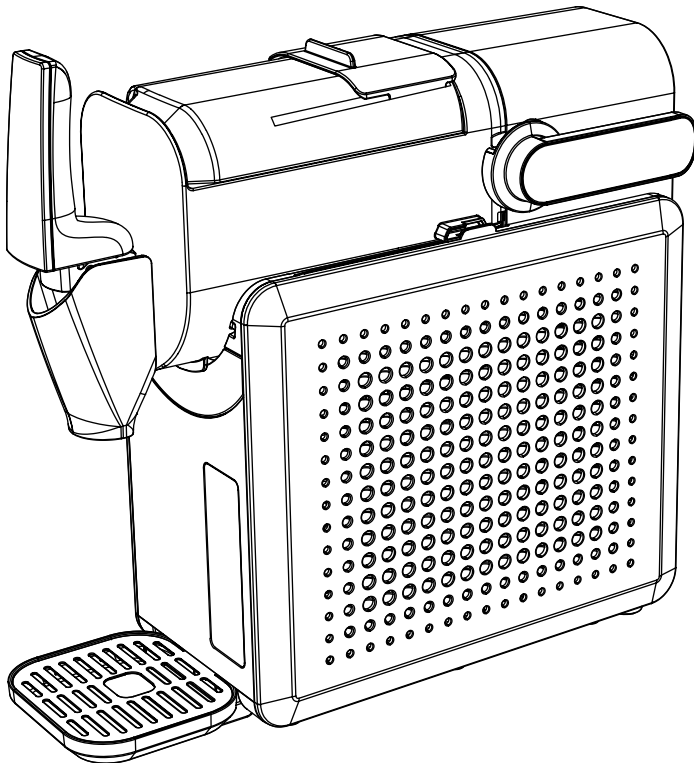


Slush Ice Maschine

INSTRUCTION MANUAL

Please read this manual carefully before using the device and keep it for future reference.

KLAMER
Slush Ice Maschine



Find help and tips at
slush-maker.klamer-kitchen.com
or scan the QR code below

KLAMER

Technical Data

Model	KLAMER Slush Ice Machine
Voltage	220-240 V / 50 Hz
Power	220 W
Article No.	93173

Note

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

About this Device

Thank you for purchasing the KLAMER Slush Machine. Please read this manual carefully for your safety BEFORE using the device. This machine allows you to prepare refreshing slushies from various ingredients quickly and easily. The following features are provided by this slush machine:

- Adjustable Texture: Customize the consistency of your slushies to your preferences.
- Practical Dispenser: Enables clean and easy serving of finished slushies directly into cups or glasses.
- Five Beverage Modes: Suitable for different types of drinks, including cocktails and milkshakes.

Note

The power management mode of this product is: off mode. Power consumption: Max 0.5W. The product enters off mode after 10 minutes of no user operation (after the main function ends).

Important Safety Precautions

Caution

1. Read all instructions carefully before using the device.
2. Ensure that the voltage indicated on the product matches the voltage of your electrical outlet.

3. To minimize the risk of electric shock, do not immerse the device, motor block, or other electrical components in water or other liquids.
4. Always unplug the device from the power outlet when not in use, and before assembling, disassembling, or cleaning.
5. This device is not intended for use by individuals (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under supervision or have been instructed on the safe use of the device.
6. Do not operate the device if the cord or plug is damaged, the device is not functioning properly, has been dropped, or is otherwise damaged in any way.
7. Using accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
8. Place the device on a stable, level, and dry surface, and keep it away from hot surfaces.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop.
10. Keep fingers, utensils, or other objects away from the device while it is in operation to avoid injury.
11. Supervise children closely when the device is in use near them to ensure they do not play with it.
12. Use the device only for its intended purpose.
13. Keep ventilation openings free from obstructions.
14. Do not leave the device running unattended.
15. Turn off the device before changing accessories or approaching moving parts.
16. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision. Children under the age of 8 should not have access to the device.
17. Regularly clean surfaces that come into contact with food.

Fire Hazard / Flammable Materials



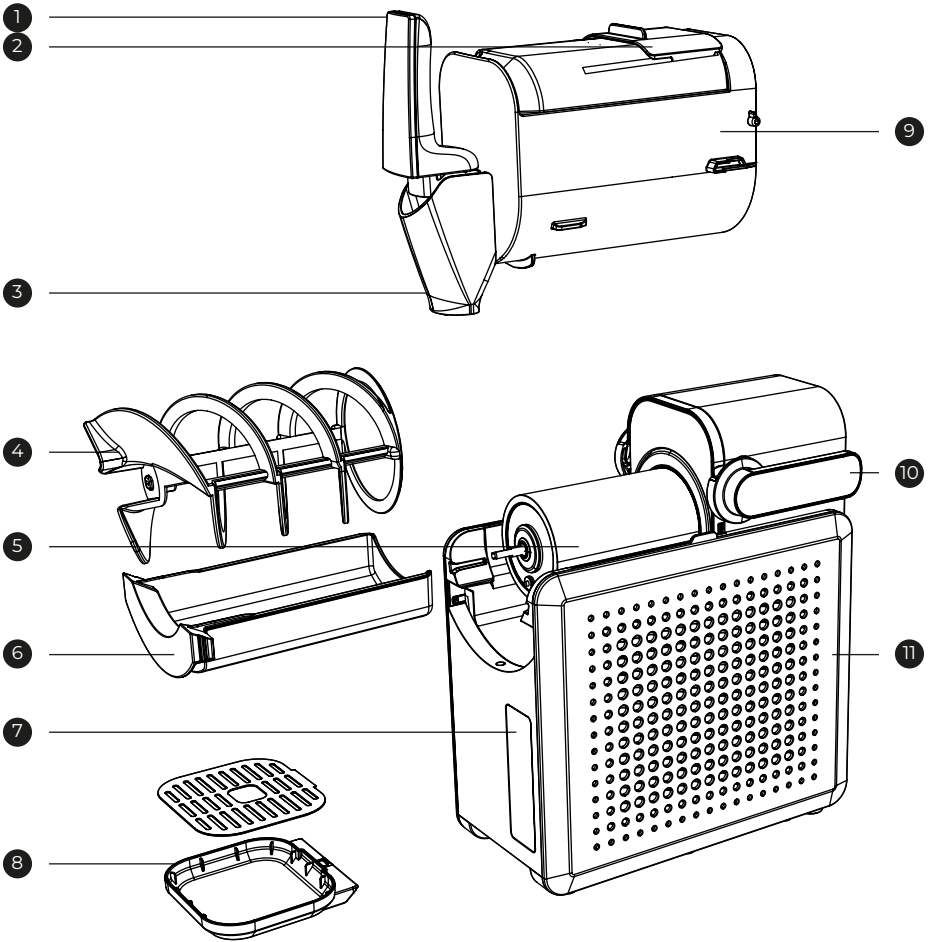
Warning

This symbol indicates that the refrigerant R290 and the non-metallic materials of the device are flammable.

Note

Before first use, allow the device to sit upright for at least 3 hours to ensure the coolant can settle properly within the cooling system.

Product Diagram



- 1 Dispensing lever
- 2 Filling opening with lid
- 3 Spout
- 4 Stirring element
- 5 Cooling element
- 6 Water collection tray
- 7 Control panel

- 8 2-piece drip tray
- 9 Filling container
- 10 Locking lever
- 11 Housing

Getting Started and Recipe Inspirations

To ensure a successful start with your new slush machine, we have created a video tutorial that clearly explains and demonstrates the assembly and use of the machine.

Additionally, our website offers a free digital recipe book with delicious inspirations for you.

You can find both on the website below or even more conveniently by scanning the QR code.

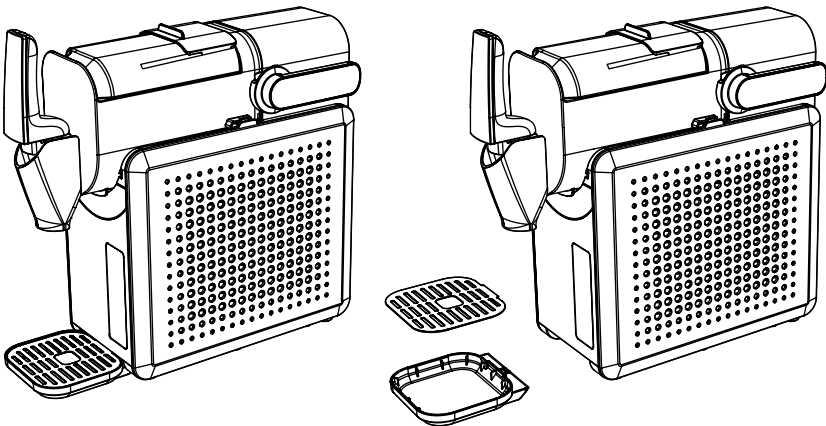
slush-maker.klamer-kitchen.com



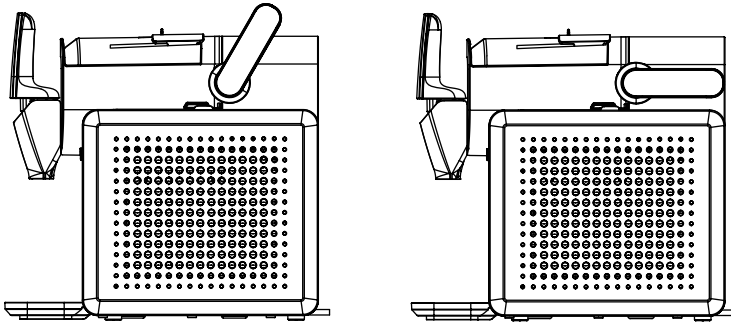
Before First Use

Before using the device for the first time, you must unpack all parts of the slush machine and clean them.

1. Ensure that all parts and accessories are complete and undamaged.
2. Follow these steps to assemble the device correctly:
 - Step 2: Slide the drip tray, including the cover, into the base until it clicks into place.



- Step 3: Slide the stirring element onto the cooling element. Ensure that the stirring element is correctly seated on the metal mount. Then, slide the filling container over the cooling element and stirring element so that it rests firmly and makes contact with the housing. Secure all parts by pressing down the locking lever (see illustration).



3. Place the device on a stable, level surface to prevent it from tipping over during operation.
4. Before adding ingredients, run the device briefly without any contents to ensure all parts are properly assembled.

Preparation Instructions

Too little sugar or too much alcohol can prevent the slush from freezing properly. Follow the guidelines below to achieve perfect slush results every time.

Sugar Content and Addition

Refer to the nutritional information of the beverage/liquid to ensure the sugar content meets the minimum values recommended below. The correct sugar level ensures the typical slushie consistency.

A recommended sugar content for slushies is 6% to guarantee a slush-like texture (**6g/100ml**). However, an optimal sugar content is often around 10% (**10g/100ml**) to achieve the perfect slush consistency..

If the prepared liquid tastes very sweet, this is generally not a problem, as the sweetness typically decreases after freezing into slush.

Portion Size	Minimum Amount of Sugar
500 ml	30 g
1000 ml	60 g

Portion Size	Minimum Amount of Sugar
1500 ml	90 g

Note

Add sugar to the liquid before pouring it into the filling container. Ensure that the sugar is fully dissolved to avoid undissolved particles damaging or scratching the device.

If a beverage does not meet the minimum requirements: Add 1–2 tablespoons of a sweetener, such as syrup, sugar, honey, or juice, per portion before pouring it into the filling container.

Sugar-free substitutes or artificial sweeteners do not help to meet the minimum or maximum sugar requirements. These substances also do not have the same effect on consistency.

Alcohol Content

When using the cocktail preset, the pre-made liquid must have an alcohol content of 2.8% to 16%.

If the alcohol content is too high, the mixture will remain too liquid and will not achieve the correct slushie consistency. If the alcohol content is too low, the mixture may freeze too hard.

The table below serves as a guideline for using hard alcohol/spirits (at least 35% alcohol by volume).

Portion Size of the Recipe	Maximum Alcohol Amount
500 ml	75 ml
1000 ml	150 ml
1500 ml	225 ml

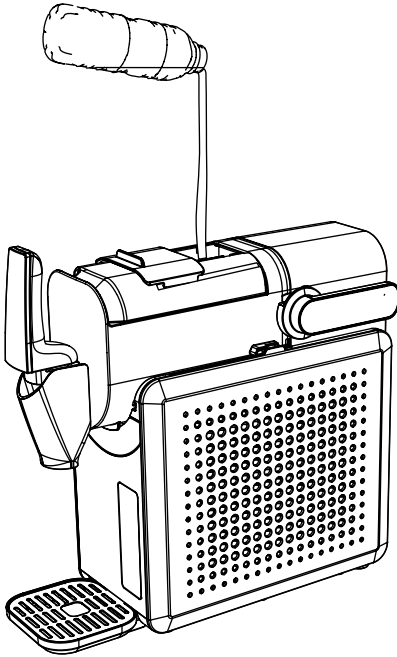
Note

If a beverage exceeds the maximum alcohol amount: Add 60ml of water, lemonade, tonic water, or sparkling water per portion to dilute the mixture.

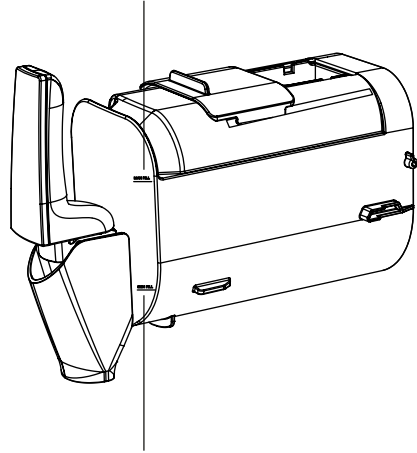
Using the Slush Machine

You can use the slush machine as follows:

1. Open the lid of the filling container and slowly pour in the ingredients. The liquid level should be between the minimum and maximum markings.



Maximum markings



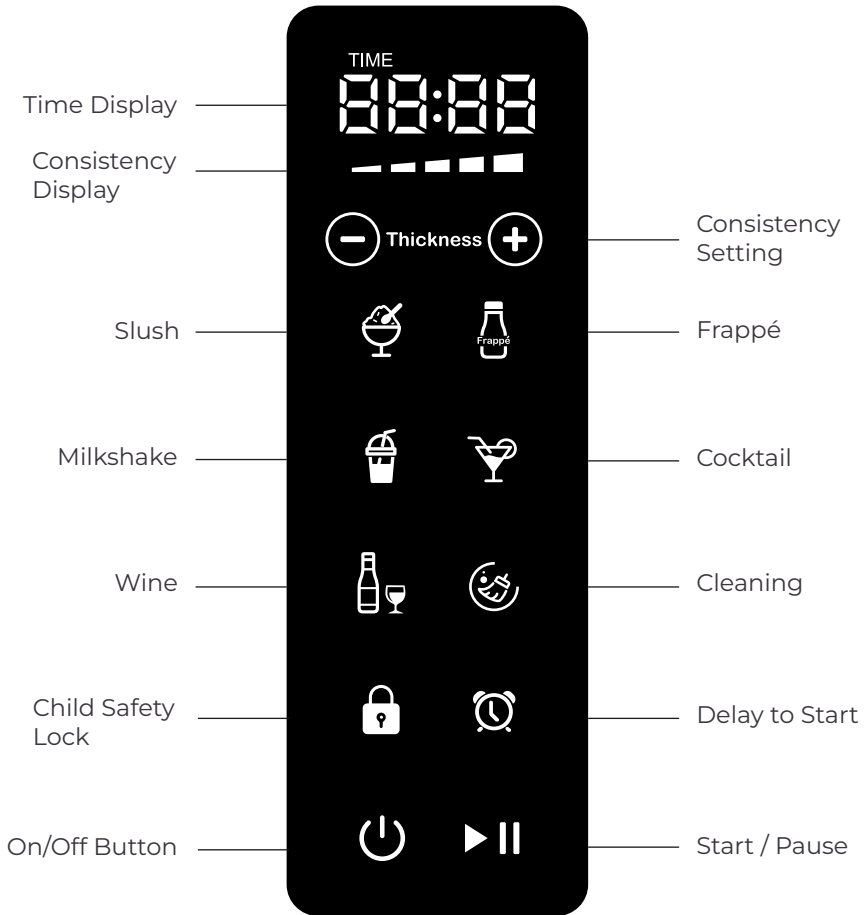
Minimum markings






2. Close the lid of the filling container.
3. Plug in the power cord. The On/Off button will light up visibly.
4. Press the On/Off button.
5. Select the desired function mode by tapping the corresponding symbols. An explanation of the symbols can be found on page 11.
6. Adjust the consistency of the slush using the “+” or “-” buttons. The consistency indicator at the top of the display consists of 5 bars. The more bars that are visible, the lower the temperature and the firmer the final slush consistency.
7. Press the Start button.
8. Once the slush is ready, a signal tone will sound. Place a glass under the spout and press the dispensing lever to serve the slush.

Note

If the desired consistency is not reached after the set time, restart the selected program and repeat the process until you are satisfied with the final result.

Display Diagram



Button	Description
	Slush Perfect for turning everyday drinks like soft drinks and lemonades into refreshing slushies.
	Frappé For frozen treats like frappés.
	Milkshake Ideal for creamy milk-based drinks like chocolate milkshakes.
	Cocktail Perfect for alcoholic beverages like margaritas.
	Wine Ideal for cooling wines like white wine or sparkling wine.

For custom mixes, we recommend using the Slush mode for non-alcoholic liquids and the Cocktail mode for alcoholic liquids. If the desired consistency is not achieved after the first run, simply restart the program.

Delayed Start Function

The delayed start function allows you to set the slush machine to automatically start at a later time.

1. Ensure all ingredients are added and the stirring element is properly assembled.
2. Select your desired mode and consistency.
3. Press the button for the delayed start function on the control panel to activate it. The time display will start flashing.
4. Use the “+” and “-” buttons to set the delay time in 30-minute increments.
5. Once the desired start time is set, press the Start button to confirm the setting.
6. The machine will begin operation after the set delay time has elapsed.

Cleaning

Caution

We recommend cleaning the device immediately after use. This is especially important when using fruit syrup or juices, as the clear plastic of the container may become permanently discolored.

Pour clean tap water into the fill container, start the cleaning mode for about 2–3 minutes, and then drain the liquid from the container. Do not use scouring agents or aggressive cleaning products to clean the device.

Cleaning the removable parts

Disconnect the power supply, turn the switch of the fill container to the release position, remove the fill container, and then remove the stirring element to clean and dry it with a towel.

Remove the water drip tray, pour out the liquid, clean and dry it with a towel.

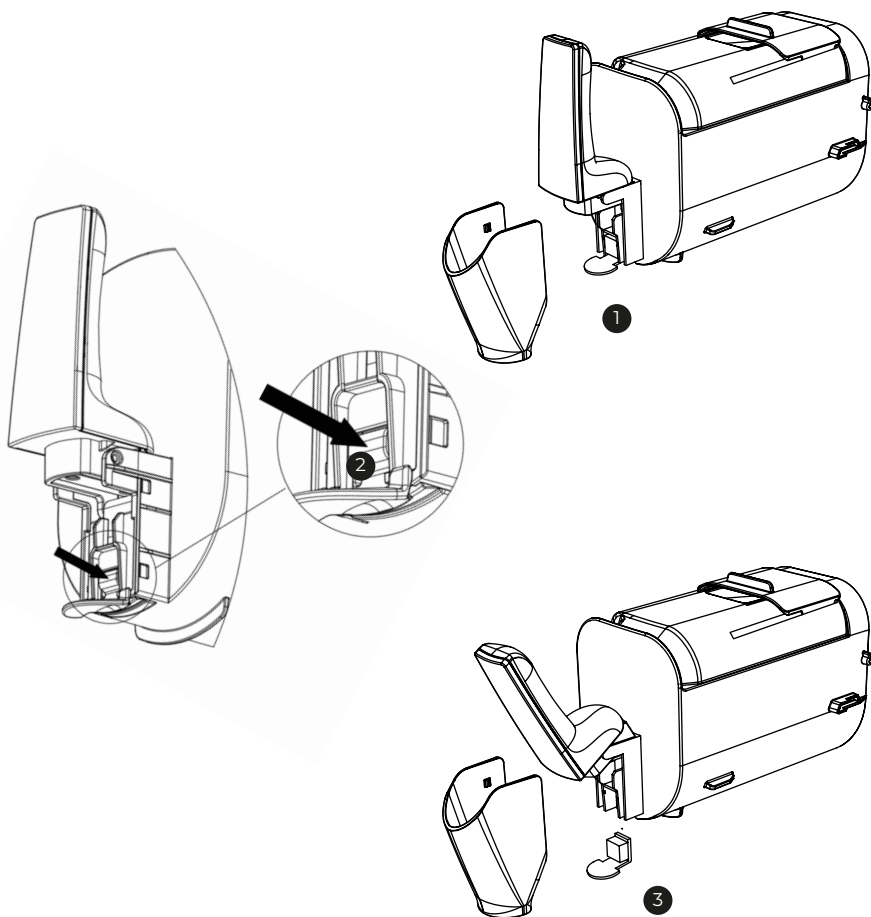
Wipe the cooling element and the rear seal with a clean towel.

Note

The fill container, the stirring element, and the water drip tray are dishwasher safe.

Cleaning the spout

1. Remove the spout cover. (1)
2. Press and hold the spout clamp in the fastening position. (2)
3. Press the dispensing lever down and remove the spout clamp. (3)
4. Clean both the spout clamp and the spout cover with water and some dish detergent.
5. Alternatively, you can also place the spout cover in the dishwasher.
6. Slide the spout clamp back into its original position after cleaning.
7. Finally, reattach the spout cover.



Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Grinding of the Stirring Element	Use of ingredients with low sugar content, causing the cooling element to freeze	Replace the ingredients with those that have a higher sugar content or add sugar (see p. 26)
	Stirring element incorrectly mounted	Check the assembly of the stirring element. Ensure it is correctly seated on the metal mount
	Stirring element is deformed	Repair required – contact our customer support team
Slush is too liquid	Too little sugar or too much alcohol	Use ingredients with higher sugar content or add sugar (see p. 26) If the alcohol content is too high, dilute the mixture with water
	Stirring time is too short	Restart the selected program until the desired consistency is achieved
Device overheating	Device has been running too long or ventilation slots are blocked	Turn off the device, let it cool down, and ensure the ventilation slots are free from obstructions
Display shows "OP"	Filling container is incorrectly mounted, or locking lever is not in the closed position	Check the mounting of the filling container. Ensure the stirring element is correctly seated before mounting the container. Also, ensure the lever is locked
Display shows "E1"	Short circuit in the sensor	Turn off the device, disconnect it from the power supply, and reconnect it.
Display shows "E2"	Open circuit in the sensor	
Display shows "E3"	Motor is blocked or Hall sensor is defective	

Note

If the problem persists, please contact our customer support at hello@klamer-kitchen.com for further assistance. We are happy to help!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence, with a minimum duration of 12 months starting from the date the product is sold to the end consumer.

The warranty only covers material or manufacturing defects and does not apply to:

- Normal wear and tear.
- Improper use, such as overloading the device or using unauthorized accessories.
- Damage caused by violence or external influences.
- Damage resulting from non-compliance with the user manual, such as connecting to an incorrect power source or ignoring cleaning instructions.
- Devices that are partially or completely disassembled.

Compliance

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

Disposal Information

The symbol of a crossed-out trash bin on electrical or electronic devices, packaging, or accompanying documents indicates that you are legally required to dispose of these devices separately from unsorted household waste. Disposal via household waste, such as the residual waste or the yellow bin, is prohibited. Avoid errors by ensuring proper disposal in designated collection or return systems.

If the product contains batteries or lamps that need to be removed before disposal, you must remove them and dispose of them separately as battery waste. The lamp must be disposed of as electronic waste.

For proper disposal, you can return old devices free of charge to local collection points, recycling centers, or the retailer where the product was purchased. Batteries and lamps can also be returned to designated collection facilities for safe disposal. Proper disposal of this product helps prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste handling. For further information on proper disposal and the location of nearby collection points, please contact your local municipal office, waste disposal service, or visit the website:

<https://www.e-schrott-entsorgen.org/>

Batteries and rechargeable batteries sold by the manufacturer are covered under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). You can return used batteries to the manufacturer or the retailer free of charge.

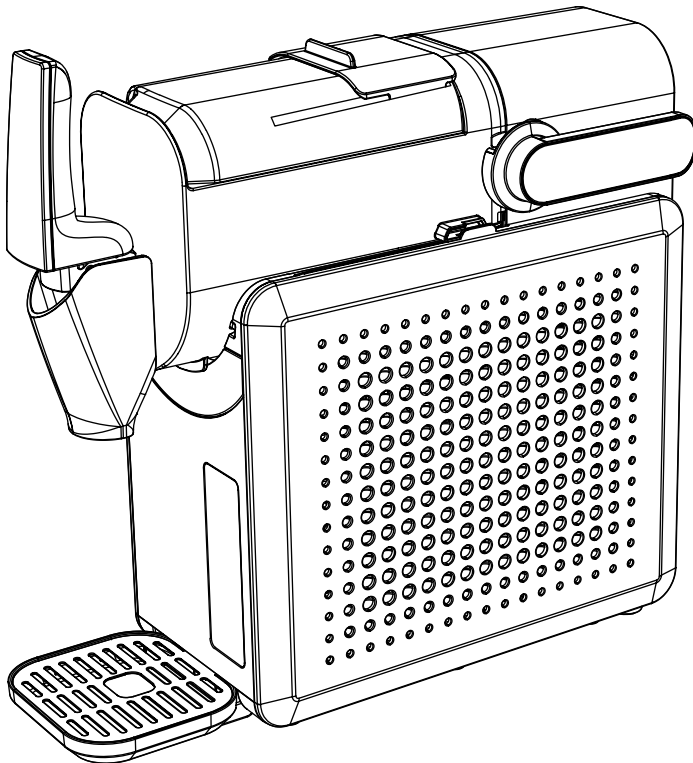


Machine à Slush

MODE D'EMPLOI

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.

KLAMER
Machine à Slush



Aide et conseils sur
slush-maker.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Machine à Slush
Tension secteur	220-240 V / 50 Hz
Puissance	220 W
Référence article	93173

Remarque

Pour toute question, contactez notre service client à hello@klamer-kitchen.com. Nous sommes là pour vous aider !

À propos de cet appareil

- Merci d'avoir acheté la machine à Slush KLAMER. Veuillez lire attentivement ce manuel pour votre sécurité AVANT d'utiliser la machine. Cet appareil vous permet de préparer facilement de délicieux Slush à partir de divers ingrédients. Voici les avantages de cette machine à Slush:
- Texture réglable : Ajustez la consistance des Slush selon vos préférences.
- Bec verseur pratique : Permet de remplir facilement et proprement les verres directement.
- 5 modes de boissons : Pour différents types de boissons comme cocktails et milkshakes.

Remarque

Le mode de gestion de l'énergie de ce produit est : Mode veille.
Consommation : max. 0,5 W. Le produit passe automatiquement en mode veille après 10 minutes d'inactivité (lorsque le bouton principal n'est pas utilisé).

Consignes de sécurité importantes

Attention

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le moteur ou d'autres parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable.
6. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
7. L'utilisation de pièces non recommandées par le fabricant peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
9. Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne mettez jamais les doigts, ustensiles ou autres objets dans l'appareil pendant le fonctionnement afin d'éviter les blessures.
11. Surveillez les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec.
12. Utilisez l'appareil uniquement conformément à son usage prévu.
13. Gardez les orifices de ventilation dégagés pour éviter tout blocage.
14. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
15. Éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas avoir accès à l'appareil.
17. Nettoyez régulièrement les surfaces en contact avec des aliments.

Risque d'incendie / Matériaux inflammables



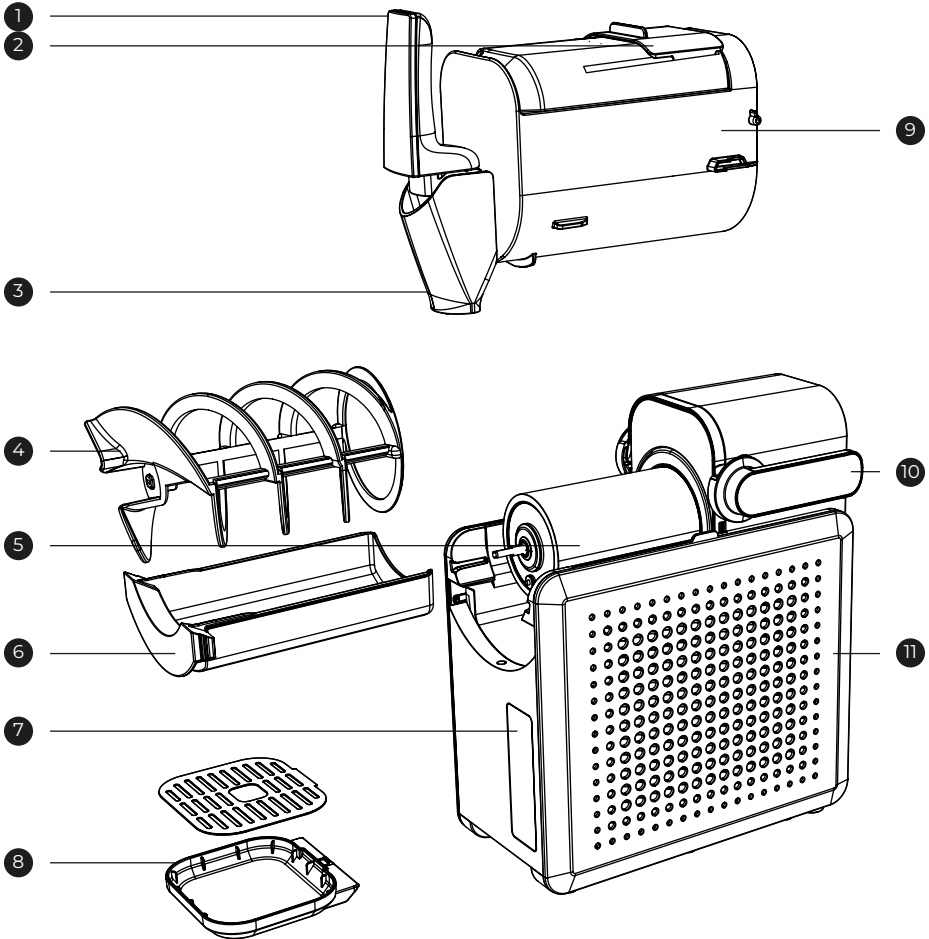
Avertissement

Ce symbole indique que le réfrigérant R290 et les matériaux non métalliques de l'appareil sont inflammables.

Remarque

Avant la première utilisation, laissez l'appareil debout au moins 3 heures pour stabiliser le liquide de refroidissement.

Diagramme du produit



- 1 Levier de distribution
- 2 Ouverture de remplissage avec couvercle
- 3 Bec verseur
- 4 Élément agitateur
- 5 Élément réfrigérant
- 6 Bac de récupération d'eau
- 7 Panneau de commande

- 8 Bac ramasse-gouttes en 2 parties
- 9 Bac de remplissage
- 10 Levier de verrouillage
- 11 Boîtier

Premiers pas et inspirations de recettes

Pour bien commencer avec votre nouvelle machine à slush, nous avons créé une vidéo d'instruction qui explique clairement l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

De plus, notre site Web propose gratuitement un livre de recettes numériques avec de délicieuses idées.

Vous trouverez tout cela sur le site ci-dessous ou encore plus simplement en scannant le code QR :

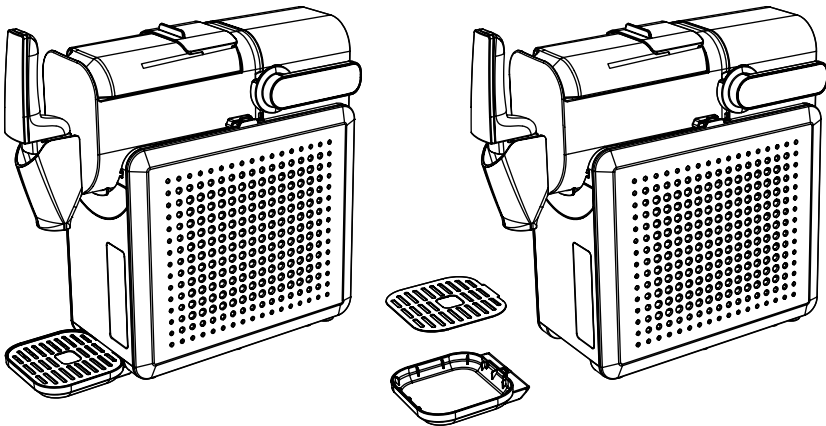
slush-maker.klamer-kitchen.com



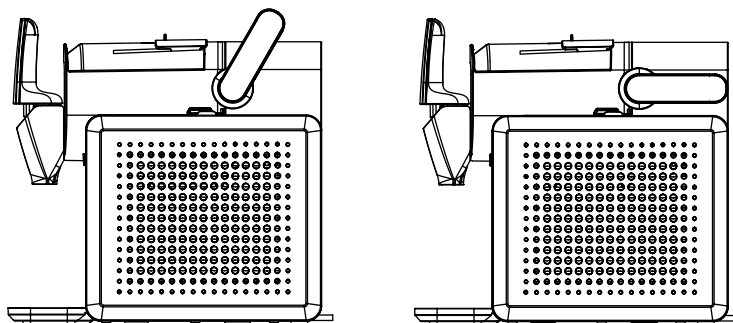
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, vous devez déballer toutes les pièces et les nettoyer.

1. Assurez-vous que toutes les pièces et accessoires sont complets et non endommagés.
2. Suivez les étapes ci-dessous pour assembler correctement l'appareil :
 - Étape 1 : Faites glisser le bac d'égouttage avec son couvercle dans la base jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.



- Étape 2 : Placez l'élément mélangeur sur l'unité de refroidissement. Assurez-vous qu'il est correctement fixé sur l'axe métallique. Ensuite, faites glisser le réservoir de remplissage par-dessus le tout jusqu'à ce qu'il repose bien et soit en contact avec le boîtier. Fixez toutes les pièces en appuyant sur le levier de verrouillage (voir illustration).



3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter qu'il ne bascule pendant l'utilisation.
4. Avant d'ajouter des ingrédients, faites brièvement tourner l'appareil à vide pour vous assurer que tout est bien monté.

Instructions de préparation

Trop peu de sucre ou trop d'alcool empêche la congélation correcte du slush. Suivez ces instructions pour obtenir un résultat parfait à chaque fois.

Sucre recommandé et ajout

Reportez-vous aux valeurs nutritionnelles de la boisson / du liquide utilisé afin de vérifier que la teneur en sucre respecte la valeur minimale recommandée. La bonne quantité de sucre assure la consistance typique d'un granité.

La teneur minimale en sucre pour obtenir une consistance de granité est de **6 % (6 g / 100 ml)**. Pour un résultat optimal, il est recommandé d'avoir **10 % (10 g / 100 ml)**.

Si le liquide préparé semble très sucré, ce n'est pas un problème : après congélation, le goût perçu est généralement moins sucré.

Portion	Quantité minimale de sucre
500 ml	30 g
1000 ml	60 g

Portion	Quantité minimale de sucre
1500 ml	90 g

Remarque

Ajoutez le sucre au liquide avant de le verser dans le récipient de remplissage. Assurez-vous que le sucre est complètement dissous afin d'éviter que des particules indésirables n'endommagent ou ne rayent l'appareil.

Si une boisson ne respecte pas les quantités minimales : ajoutez, selon le cas, 1 à 2 cuillères à soupe d'édulcorants naturels (comme du sirop, du miel, ou du jus de fruits concentré) par portion dans le récipient de remplissage.

Les édulcorants artificiels ou substituts de sucre ne remplissent pas ces conditions et ne garantissent ni la teneur minimale en sucre ni la bonne consistance. En particulier, ces substances ne produisent pas l'effet de congélation attendu.

Teneur en alcool

Lorsque vous utilisez le mode cocktail, le liquide pré-mélangé doit contenir un taux d'alcool compris entre 2,8 % et 16 %.

Si la teneur en alcool est trop basse, le mélange ne gèle pas correctement.

Si elle est trop élevée, le mélange devient trop dur à congeler.

La table suivante indique les valeurs maximales d'alcool pour les spiritueux (au moins 35 % vol. d'alcool) :

Portion de recette	Quantité maximale d'alcool fort
500 ml	75 ml
1000 ml	150 ml
1500 ml	225 ml

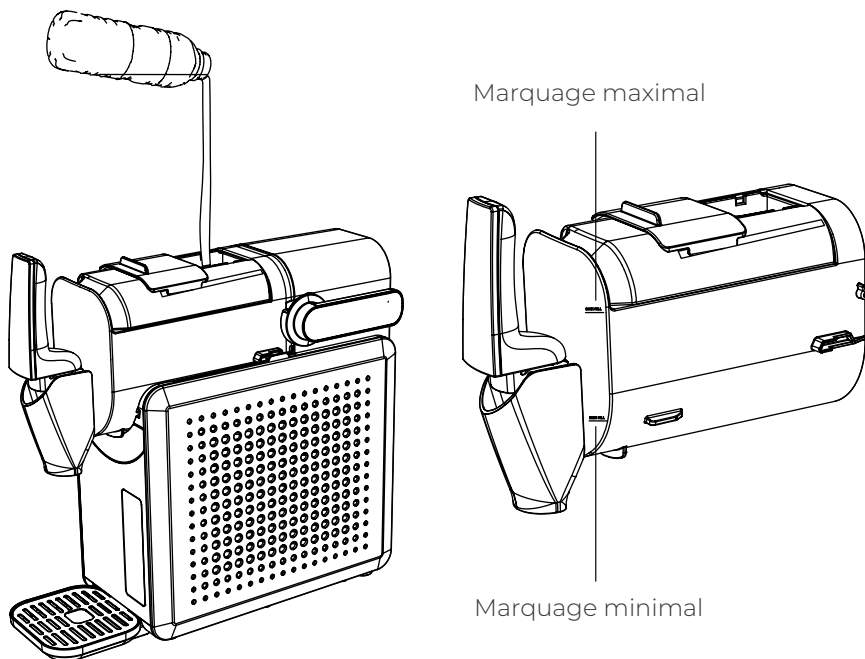
Remarque

Si vous dépassez ces quantités, ajoutez par portion 60 ml d'eau, de limonade, de jus ou de tonic pour diluer correctement le mélange.

Utilisation de la machine à slush

Procédez comme suit pour utiliser votre machine :

1. Ouvrez le couvercle du réservoir de remplissage et versez lentement les ingrédients. Le niveau de liquide doit être entre les marques minimale et maximale.

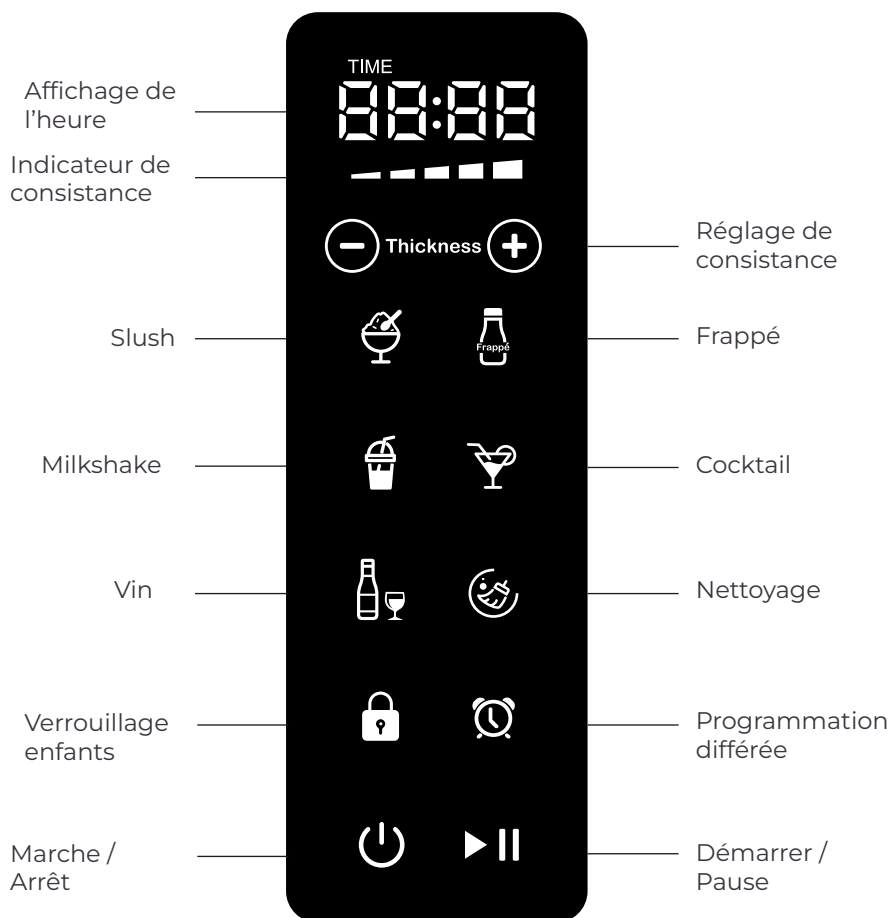






2. Fermez le couvercle du réservoir.
3. Branchez l'appareil. Le bouton Marche / Arrêt s'allume.
4. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
5. Choisissez le mode boisson souhaité en touchant l'icône correspondante (voir page 11 pour les explications).
6. Réglez la consistance du granité à l'aide des boutons "+" ou "-". L'affichage montre jusqu'à 5 barres : plus il y a de barres, plus la température est basse et le granité ferme.
7. Appuyez sur le bouton de démarrage.
8. Une fois le granité prêt, un signal sonore retentit. Placez un verre sous le bec et utilisez le levier de distribution pour servir.

Remarque

Si la consistance souhaitée n'est pas atteinte à la fin du temps imparti, redémarrez simplement le programme sélectionné et répétez l'opération jusqu'à ce que le résultat vous convienne.

Diagramme de l'écran



Touche	Explication
	Slush-Eis Parfait pour transformer des boissons comme sodas ou limonades en slush.
	Frappé Pour préparer des délices glacés de type frappé.
	Milkshake Idéal pour les boissons lactées crémeuses comme les milkshakes au chocolat.
	Cocktail Idéal pour les boissons alcoolisées comme les margaritas.
	Vin Idéal pour rafraîchir des vins comme le vin blanc ou le vin mousseux.

Pour les préparations maison, utilisez le mode Slush pour les liquides non alcoolisés et le mode Cocktail pour les boissons alcoolisées. Si la consistance souhaitée n'est pas atteinte, recommencez simplement le programme.

Fonction de démarrage différé

Cette fonction vous permet de programmer la machine pour qu'elle démarre automatiquement à une heure ultérieure.

1. Assurez-vous que tous les ingrédients sont dans le récipient et que l'agitateur est bien monté.
2. Sélectionnez le mode et la consistance souhaités.
3. Appuyez sur la touche de programmation différée sur le panneau de commande pour activer cette fonction. Le voyant horaire commence à clignoter.
4. Utilisez les touches "+" et "-" pour définir l'heure de démarrage en tranches de 30 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche de programmation différée pour confirmer le réglage.
6. La machine démarre automatiquement à l'heure programmée.

Nettoyage et entretien

Attention

Nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation. Ceci est particulièrement important avec des jus ou sirops de fruits pour éviter la décoloration du plastique transparent du réservoir.

Remplissez le récipient avec de l'eau du robinet propre, lancez le mode nettoyage pendant 2 à 3 minutes, puis videz le réservoir. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de détergents agressifs.

Nettoyage des pièces amovibles

Débranchez l'appareil, tournez le levier en position de déverrouillage, retirez le récipient et enlevez l'agitateur. Nettoyez ces pièces et séchez-les avec un chiffon propre.

Remarque

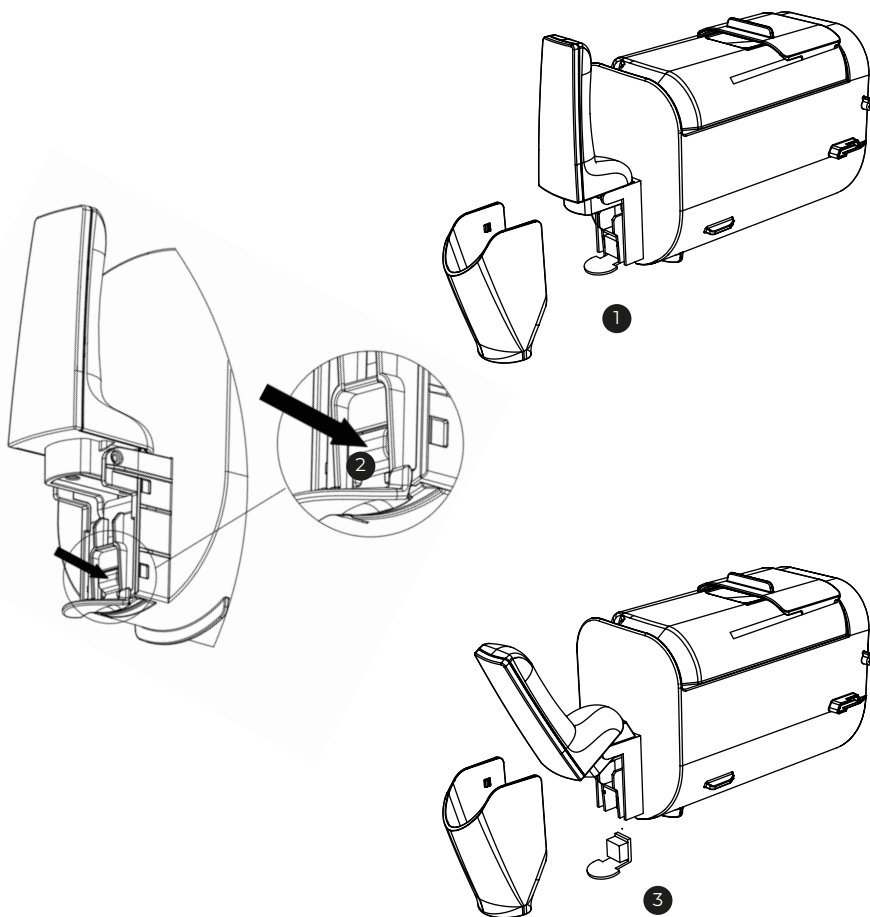
Le récipient, l'agitateur et le bac de récupération d'eau sont compatibles lave-vaisselle.

Retirez le bac de récupération, videz l'eau, nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon.

Essuyez l'élément de refroidissement et le joint arrière avec un chiffon sec.

Nettoyage du bec verseur

1. Retirez le couvercle du bec. (1)
2. Maintenez la pince de fixation enfoncée. (2)
3. Abaissez le levier de service pour retirer la pince du bec. (3)
4. Nettoyez la pince et le couvercle avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle (ou passez-les au lave-vaisselle).
5. Remplacez la pince.
6. Remettez le couvercle en place.



Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'agitateur frotte	Ingrédients à faible teneur en sucre	Remplacez les ingrédients par un mélange plus sucré (voir page 38)
	Agitateur mal monté	Vérifiez qu'il est bien enclenché sur l'axe
	Agitateur déformé	Contactez le service client
Slush trop liquide	Pas assez de sucre ou trop d'alcool	Augmentez la teneur en sucre / diluez si trop d'alcool
	Temps de mélange trop court	Relancez le programme jusqu'à consistance souhaitée
Surchauffe de l'appareil	Fonctionne trop longtemps ou orifices obstrués	Éteignez, laissez refroidir, dégagez les grilles de ventilation
Code erreur "OP"	Couvercle mal monté, levier mal verrouillé	Vérifiez l'assemblage, verrouillez correctement
E1	Court-circuit capteur	Éteignez et débranchez, rebranchez
E2	Circuit capteur ouvert	
E3	Moteur bloqué ou capteur défectueux	

Remarque

Si le problème persiste, contactez le service client à hello@klamer-kitchen.com

Garantie

Le fabricant accorde une garantie légale de 12 mois à partir de la date d'achat.

La garantie ne couvre pas :

- L'usure normale.
- Utilisation incorrecte, telle que la surcharge de l'appareil ou l'utilisation d'accessoires non autorisés.
- Dommages causés par la violence ou des influences extérieures.
- Les dommages résultant du non-respect du manuel d'utilisation, tels que la connexion à une source d'alimentation incorrecte ou le non-respect des instructions de nettoyage.
- Appareils partiellement ou totalement démontés.

Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE. La déclaration de conformité complète peut être demandée sur le site Web de KLAMER ou par e-mail.

Consignes d'élimination

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements électriques et électroniques, leur emballage ou leurs documents d'accompagnement signifie que vous êtes légalement tenu de ne pas jeter ces appareils avec les déchets ménagers non triés.

Il est interdit de les éliminer via la poubelle des déchets résiduels (comme la poubelle grise) ou la poubelle jaune.

Veuillez éviter tout tri incorrect en rapportant ces appareils dans des points de collecte ou de retour spécialisés.

Si le produit contient des piles, des accumulateurs ou des lampes pouvant être retirés sans endommager l'appareil, ceux-ci doivent être retirés au préalable et éliminés séparément.

Pour une élimination conforme, vous pouvez déposer gratuitement les anciens appareils dans les points de collecte municipaux prévus à cet effet (déchèteries, centres de recyclage, etc.).

Une élimination correcte protège l'environnement et préserve la santé humaine contre les risques liés à un traitement inadéquat en fin de vie.

Vous trouverez les adresses des centres de collecte ou de recyclage les plus proches en contactant votre mairie ou en consultant le site suivant :

<https://e-schrott-entsorgen.org/>

Il est également possible de rapporter les anciens appareils aux points de reprise mis en place par les fabricants ou les distributeurs, conformément à la législation (loi allemande sur les équipements électriques et électroniques – ElektroG).

Pour savoir où se trouve le point de collecte le plus proche, renseignez-vous auprès du fabricant ou du commerçant.

