

SNOWBERRY & CHOC

Eiscrememaschine
Ice Cream Maker
Máquina de helado
Machine à crème glacée
Gelatiera

10028043



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
 Geräteübersicht und Tastenfunktionen 6
 Bedienung 7
 Eis-Rezepte 9
 Reinigung und Pflege 12
 Hinweise zur Entsorgung 13
 Hersteller & Importeur (UK) 13

English 15
 Español 27
 Français 39
 Italiano 51
 Nederlands 63
 Česk 75
 Slovenský 87

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10028043
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Fassungsvermögen	1,2 L

HILFE UND KONTAKT

Chal-Tec GmbH
 Wallstr. 16
 10179 Berlin
 Deutschland

Wenn Sie Probleme mit dem Produkt oder Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich an unseren Kundendienst:

☎ **+49 (0) 30 - 408 173 810***

* zum Ortstarif aus dem Festnetz, aus dem Mobilfunknetz abweichend.

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht mehr als 45°.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie drauf, dass Stecker und Netzkabel nicht nass werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder reinigen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 8 cm Platz, um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heißen Kochplatten oder Öfen.
- Schalten Sie das Gerät nicht mehrmals hintereinander ein und aus. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor sie das Gerät wieder einschalten, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Bleche oder andere Objekt ins Gerät, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn Sie das Eis entnehmen, schlagen Sie nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie den Behälter und das Rührmesser angebracht haben.
- Die Temperatur für Zutaten beträgt 25±5°C. Kühlen Sie die Zutaten nicht vor, andernfalls könnte das Messer blockieren, bevor die Eiscreme fertig zubereitet ist.
- Entfernen Sie das Rührmesser nicht, solange es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpulver oder Scheuerschwämmen.
- Bewahren Sie im Gerät keine explosiven Substanzen auf, wie beispielsweise Sprühdosen mit leicht entzündlichen Treibgasen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Besondere Hinweise

- Achten Sie bei der Positionierung des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile auf der Rückseite des Geräts befinden.

Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.

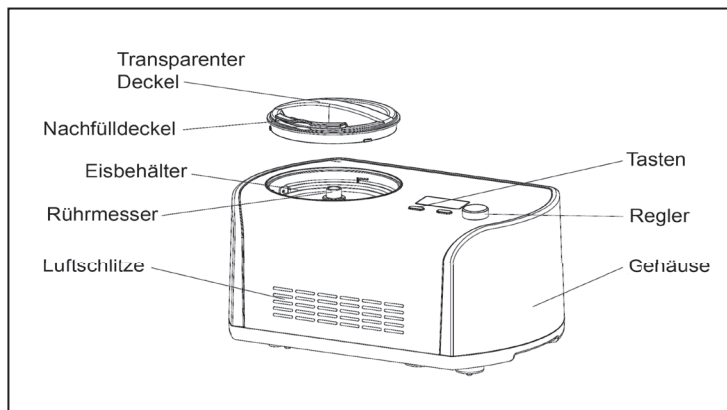


WARNUNG

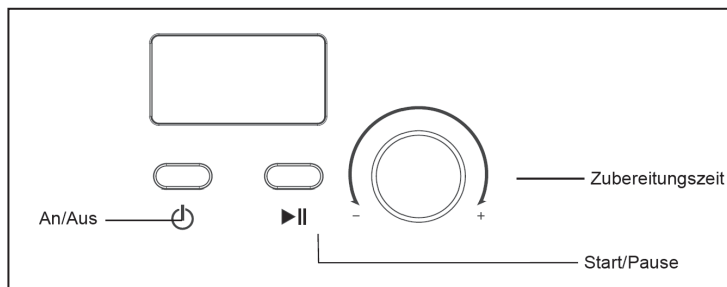
Achten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das linke Symbol, das sich auf der Rückseite oder am Kompressor des Gerätes befindet. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung von Feuerquellen fern.

GERÄTEÜBERSICHT UND TASTENFUNKTIONEN

Geräteübersicht



Funktionstasten




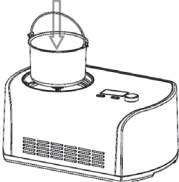
Tastenfunktionen



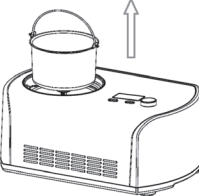
An/Aus	Drücken Sie auf die Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Zustand. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, um das Gerät auszuschalten.
Zubereitungszeit	Nachdem Sie die Zutaten in den Eisbehälter gegeben haben, drehen Sie am Regler, um die Zubereitungszeit einzustellen.
Start/Pause	Nachdem Sie Menü und Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf die Taste, um die Zubereitung zu starten. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, pausiert das Gerät und der Timer.

BEDIENUNG

Eismaschine reinigen und vorbereiten

Bevor Sie das Gerät erstmalig benutzen, reinigen Sie alle Teile, die in Kontakt mit der Eiscreme kommen. Dazu zählen die feste Schüssel, der herausnehmbare Behälter, das Rührmesser, der transparente Deckel, der Nachfülldeckel und der Löffel. Stellen Sie die Eismaschine aufrecht auf eine ebene Oberfläche, damit der Kompressor mit bestmöglicher Leistung arbeiten kann.

1	Bereiten Sie die Zutaten gemäß der Zutatenliste im Rezeptteil der Bedienungsanleitung zu. Sie müssen den Eisbehälter vorher nicht extra kühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Kompressor, der die Zutaten während der Eiszubereitung kühlt. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den herausnehmbaren Behälter und verrühren Sie sie gut.	
2	Setzen Sie den Eisbehälter in die Eismaschine ein und drehen Sie ihn leicht herum, bis er fest mit der festen Schüssel verbunden ist.	

3	Setzen Sie das Rührmesser in den herausnehmbare Behälter ein und achten Sie darauf, dass das der Unterteil des Messers fest mit dem Motor verbunden ist. Setzen Sie den transparenten Deckel auf die Eismaschine und schrauben Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.	
4	Drücken Sie auf die An/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Stellen Sie mit dem Regler die Zubereitungszeit ein. Drücken Sie auf Start/Pause um die Zubereitung zu starten.	
5	Benutzen Sie den Nachfülldeckel um während der Eiszubereitung weitere Zutaten hinzuzufügen.	
6	Nachdem die Zubereitung beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie den Eisbehälter.	

Kühlhaltefunktion

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Zubereitung schmilzt, startet die nach der Zubereitung automatisch die Kühlhaltefunktion. Das Eis wird 1 Stunde lang gekühlt. Eine Stunde später wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Motorschutzfunktion

Wenn die Eiscreme hart wird, kann es sein, dass der Motor blockiert. Falls das passiert, hält das Gerät automatisch an und erfasst die Temperatur, um zu verhindern, dass sich der Motor überhitzt.

Wichtige Hinweise zur Eiszubereitung

Um Überlaufen und unnötige Reste zu vermeiden, versichern Sie sich, dass die die Menge der Zutaten maximal 60% des Fassungsvermögens ausmacht. Die Eiscreme dehnt sich während der Zubereitung aus.

EIS-REZEPTE

Vanilleeis

Zutaten:

200 ml Vollmilch
100 ml Kristallzucker
150 ml Sahne (gekühlt)
1-2 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung:

Mischen Sie Milch und Zucker in einer Rührschüssel. Verrühren Sie beides auf niedriger Stufe mit dem Handmixer, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fügen Sie dann die Sahne und das Vanillearoma hinzu und vermischen Sie alle Zutaten. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie die Mischung etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Varianten:

Mint Chip

Lassen Sie das Vanillearoma weg und ersetzen Sie es durch 1-1 ½ Teelöffel Pfefferminzaroma. Hacken Sie Zartbitterschokolade in kleine Stücke und fügen Sie die Schokostücke in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Butter-Pekannuss

Schmelzen Sie 1 Stück gesalzene Butter in einer 26 cm breiten Pfanne. Fügen Sie 200 ml grob gehackte Pekannüsse und 1 Teelöffel Salz hinzu. Kochen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze bis die Nüsse leicht braun sind und rühren Sie dabei regelmäßig um. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und sieben Sie die Mischung durch (die Butter können Sie für andere Zwecke verwenden). Lassen Sie die Nüsse komplett abkühlen und fügen Sie sie in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schokoladeneis

Zutaten:

200 ml Vollmilch
 100 ml Kristallzucker
 240 g Zartbitterschokolade
 200 ml Sahne (gekühlt)
 1 Teelöffel Vanillearoma

Varianten:

Cookies & Cream

Fügen Sie 150 ml grobgehackte Cookies oder Ihre grobgehackten Lieblingskekse in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Milch auf dem Herd oder in der Mikrowelle, bis sie am Rand Blasen schlägt. Zerkleinern Sie die Schokolade zusammen mit dem Zucker in einem Mixer mit Metallmesser, bis die Schokolade feingehackt ist. Fügen Sie die warme Milch hinzu und mixen sie weiter, bis sie eine glatte Masse erhalten. Schütten Sie die Masse in eine mittelgroße Schüssel und lassen Sie sie komplett erkalten. Fügen Sie die Sahne und das Vanillearoma hinzu. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Masse in den Eisbehälter und mixen Sie die Mischung etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Schoko-Mandel

Fügen sie ½ Teelöffel Mandelaroma zusammen mit dem Vanillearoma hinzu. Fügen 100-150 ml gehackte Mandeln oder Schokomandeln in den letzten 5-10 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schoko-Cookie

Fügen Sie einen 100 ml grob gehackte Cookies in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schoko-Marshmallow-Strudel

Wenn Sie das fertige Eis zum Einfrieren umfüllen, bedecken Sie es mit Ein paar Klecksen Schokosauce und ein paar Klecksen Marshmallow-Creme.

Frisches Erdbeereis

Zutaten:

250 g frische Erdbeeren
 1 ½ Teelöffel Zitronensaft
 100 ml Zucker
 200 ml Vollmilch
 200 ml Sahne
 1 Teelöffel Vanillearoma

Zubereitung:

Geben Sie die kleingeschnittenen Erdbeeren zusammen mit dem frisch gepressten Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers in eine kleine Schüssel. Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden lang einweichen. Nehmen Sie eine mittelgroße Schüssel. Verrühren Sie die Milch und die andere Hälfte des Zuckers 1-2 Minuten lang mit einem Handmixer oder Schneebesen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fügen Sie dann die Sahne, den kompletten gesammelten Saft von den Erdbeeren und das Vanillearoma hinzu. Schalten Sie die Eismaschine an, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie sie etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist. Geben Sie die Erdbeerstücke in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Hinweis: Die Eiscreme ist von Natur aus hellrosa. Falls der Farbton des Eises dunkler sein soll, fügen Sie Lebensmittelfarbe hinzu, bis das Eis die gewünschte Farbe hat.

Frisches Zitronensorbet

Zutaten:

300 ml Zucker
 300 ml Wasser
 200 ml Zitronensaft
 1 Esslöffel Zitronenschalen

Zubereitung:

Mischen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf und lassen Sie die Mischung aufkochen. Lassen Sie die Mischung dann auf niedriger Hitze 3-5 Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie die Mischung dann vollständig abkühlen. Fügen Sie dann den frisch gepressten Zitronensaft und die feingehackte Zitronenschale hinzu und verrühren Sie alles sorgfältig. Schalten Sie die Eismaschine ein, füllen Sie die Mischung in den Eisbehälter und mixen Sie sie etwa 30-40 Minuten, bis sie dick ist.

Geeister Schoko-Joghurt

Zutaten:

200 ml Vollmilch
180 g Zartbitterschokolade
400 ml Vanillejoghurt
50 ml Zucker

Zubereitung:

Mixen Sie Milch und gehackte Schokolade 20-30 Sekunden lang in einem Mixer mit Metallklinge, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Fügen Sie Joghurt und Zucker hinzu und mixen Sie die Mischung weitere 15 Sekunden lang. Schalten Sie die Eismaschine an, füllen Sie die Mischung ein und mixen Sie sie etwa 50-60 Minuten, bis sie dick ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie das Rührmesser und wischen Sie es mit einem feuchten Lappen ab.
- Entfernen Sie den herausnehmbaren Behälter und reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen.
- Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfülldeckel mit einem feuchten Lappen ab.
- Entfernen Sie Schmutz am Gerät oder andere Flecken mit einem feuchten Lappen. Achten Sie darauf, dass das Kabel, der Stecker und die Lüftung nicht nass werden und tauchen Sie das Gerät nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen Sie sie wieder ein.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions	16
Product Overview and Key Functions	18
Operation	19
Ice Cream Recipes	21
Cleaning and Care	24
Disposal Considerations	25
Manufacturer & Importer (UK)	25

TECHNICAL DATA

Item number	10028043
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Capacity	1.2 L

HELP AND CONTACT

Chal-Tec GmbH
 Wallstr.16
 10179 Berlin
 Germany

If you have problems with the product or questions about the product, please contact our customer service:

 **+44 (0) 203 318 3951 ***

* Standard rates apply. Calls from mobile networks may vary.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
- Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
- The initial temperature of the ingredients is 25±5°C. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.

Special Notes

- When positioning the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supplies on the back of the unit.

To avoid contamination of food, please follow the instructions below:

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food.

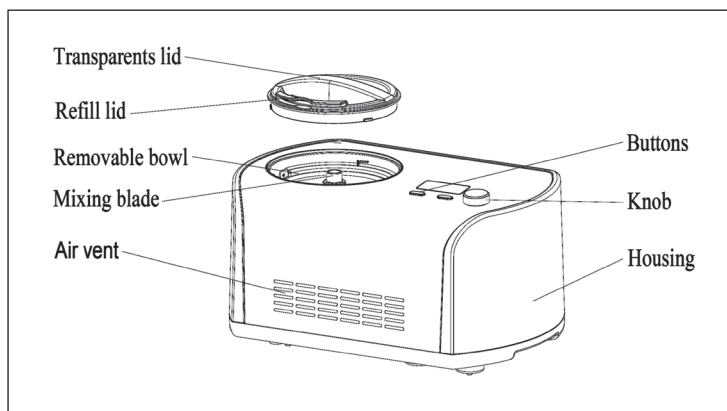


WARNING

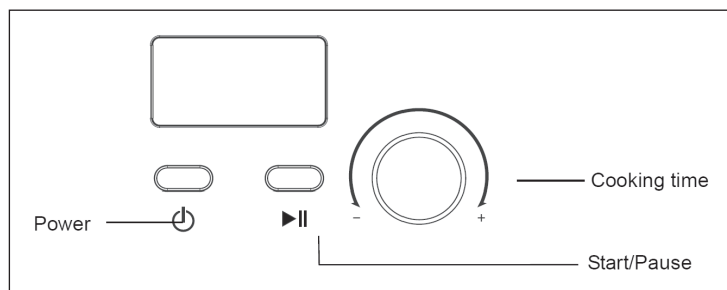
When using, servicing and disposing of the unit, pay attention to the left symbol on the rear of the unit or on the compressor. This symbol warns of possible fires. There are flammable substances in the refrigerant lines and in the compressor. Keep the appliance away from sources of fire during use, maintenance and disposal.

PRODUCT OVERVIEW AND KEY FUNCTIONS

Product Description



Buttons and Controls




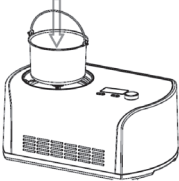
Key Functions


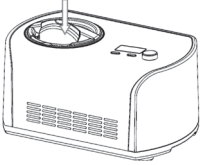
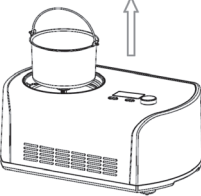
Power	After plug on, the machine will enter into standby mode. Then touch this power button to enter into the setting mode. Touch this button during operation, the machine will power off.
Cooking time	Once the pre-prepared materials have been put into removable bowl, turning this knob can select the working time.
Start/Pause	After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, to press this button, the mixing will pause and the time countdown will pause as well.

OPERATION

Making Ice Cream

Before use, thoroughly wash all parts that will be contacted with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, measuring cup and spoon). Be sure the power cord is unplugged. Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in compressor can provide best performance.

1	Prepare ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the ingredients in operation thus ensure the output of ice cream. Pour the well prepared ingredients into the removable bowl, then have a uniform mixing (See picture).	
2	Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl.	

3	Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See picture).	
4	Touch the Power button. Turn the Cooking time knob to choose the working time. Touch the Start/Pause button to start working.	
5	You can add the favorite ingredients by opening the refill cover during ICE cream making (See below picture).	
6	After the operation is over, turn off the machine first, then pull the removable bowl out.	

Keep Cool Function

To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for 1 hour. One hour later, machine will enter standby state.

Motor Self-protection Function

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

ICE CREAM RECIPES

Vanilla Ice Cream

Ingredients:

200 ml whole milk
100 ml granulated sugar
150 ml heavy cream (chilled)
1-2 teaspoons vanilla extract

Method:

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:

Mint Chip

Replace the vanilla with 1 to 1 ½ teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan

Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 200 ml roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream

Add 150 ml coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos, Mint Oreos, etc.) during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Ice Cream**Ingredients:**

200 ml whole milk
 100 ml granulated sugar
 240 g bittersweet chocolate
 200 ml heavy cream
 1 teaspoon vanilla extract

Method:

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the chilled heavy cream and vanilla to taste. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:**Chocolate Almond**

Add ½ teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 100-150 ml chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5-10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie

Add 100 ml chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl

When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

Fresh Strawberry Ice Cream

Ingredients:

250 g fresh strawberries
1 ½ teaspoon lemon juice
100 ml sugar
200 ml whole milk
200 ml heavy cream
1 teaspoon vanilla extract

Method:

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and half of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, and the other half of the granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a „natural“ appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Fresh Lemon Sorbet

Ingredients:

300 ml sugar
300 ml water
200 ml lemon juice
1 tablespoon lemon zest

Method:

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3–5 minutes. Cool completely. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30–40 minutes.

Chocolate Frozen Yogurt

Ingredients:

200 ml whole milk
180 g bittersweet chocolate
400 ml vanilla yoghurt
50 ml sugar

Method:

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20–30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50–60 minutes.

CLEANING AND CARE

- The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.
- Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth.
- Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth.
- Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth.
- Remove the dirt on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto:



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 28
 Descripción del aparato y botones de función 30
 Uso y funciones 31
 Recetas de helados 33
 Limpieza y cuidado 36
 Indicaciones sobre la retirada del aparato 37
 Fabricante e importador (Reino Unido) 37


DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10028043
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia	135 W
Capacidad	1,2 litros

AYUDA & CONTACTO

Chal-Tec GmbH
 Wallstr.16
 10179 Berlin
 Alemania

Si tiene problemas con el producto o preguntas sobre el mismo, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

 **+34 (0) 911 238 617***

* Lunes a viernes de 10:00 a 16:00 horas. Coste llamada local, para tarifas desde móviles consulte con su operador.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión del mismo en la placa técnica y conéctelo a tomas de corriente que se adecuen a esos valores.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser reparado por un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No vuelque el aparato ni lo incline más de 45°.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido y asegúrese de que ni el enchufe ni el cable de alimentación se mojan.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o al limpiarlo.
- Deje una distancia de 8 cm alrededor de la máquina para garantizar suficiente ventilación.
- Utilice accesorios expresamente recomendados por el fabricante.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de ignición ni fogones u hornos calientes.
- No apague y encienda el aparato varias veces seguidas. Espere durante al menos 5 minutos antes de encender el aparato de nuevo para no dañar el compresor.
- No introduzca chapas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar un incendio o un cortocircuito.
- Al sacar el helado no golpee el recipiente ni el canto del mismo para no dañarlo.
- Encienda el aparato cuando haya colocado el recipiente y la pala mezcladora.
- La temperatura inicial de los ingredientes es de 25±5 °C. No congele previamente los ingredientes, podría bloquear la pala mezcladora antes de que el helado esté listo.
- No retire la pala mezcladora mientras esté en funcionamiento.
- No utilice este aparato al aire libre.
- No limpie el aparato con polvos o esponjas abrasivas.
- No almacene en el aparato sustancias explosivas, como sprays con gases propulsores inflamables.
- Este aparato no está indicado para un uso comercial, sino doméstico o similar.

Notas especiales

- Cuando coloque la unidad, asegúrese de que el cable de alimentación no esté pellizcado ni dañado.
- Asegúrese de que no haya varias tomas o fuentes de alimentación en la parte posterior de la unidad.

Para evitar la contaminación de los alimentos, siga las siguientes instrucciones:

- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos.

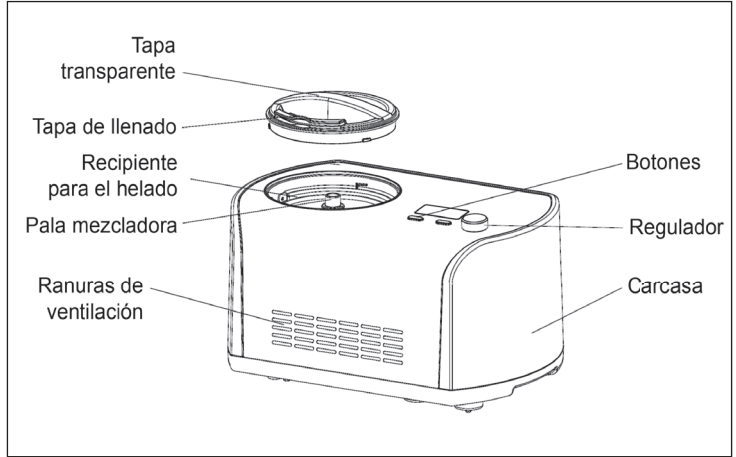


ADVERTENCIA

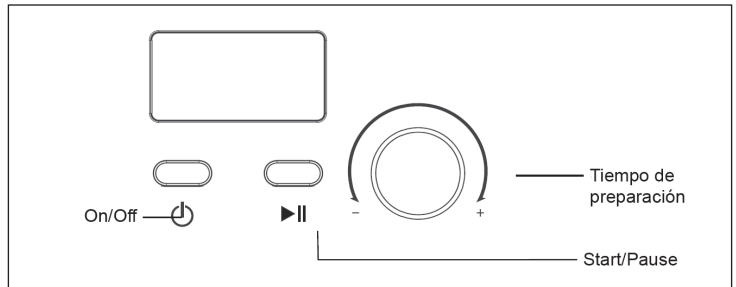
Cuando utilice, repare y elimine la unidad, preste atención al símbolo izquierdo en la parte posterior de la unidad o en el compresor. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en las líneas de refrigerante y en el compresor. Mantenga el aparato alejado de fuentes de fuego durante su uso, mantenimiento y eliminación.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y BOTONES DE FUNCIÓN

Descripción del aparato



Botones de función




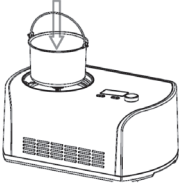
Botones de función



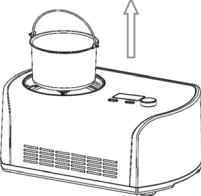
On/Off	Pulse este botón para encender el aparato, que pasará automáticamente al modo standby. Pulse el botón con la máquina en marcha para apagarla.
Tiempo de preparación	Una vez haya introducido los ingredientes en el recipiente, gire el regulador para ajustar el tiempo de preparación.
Start/Pause	Cuando haya ajustado la hora y el menú, pulse este botón para iniciar la preparación. Pulse el botón con el aparato en marcha para pausarlo.

USO Y FUNCIONES

Limpiar y preparar la heladera

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas que están en contacto con el helado: el recipiente fijo, el recipiente extraíble, la pala mezcladora, la tapa transparente, la tapa de llenado, el vaso medidor y la cuchara. Ponga la máquina recta en una superficie plana para que el compresor pueda trabajar en condiciones óptimas.

1	Prepare los ingredientes de acuerdo con las recetas que aparecen en la siguiente sección de este manual. No es necesario enfriar el recipiente con antelación. El aparato cuenta con un compresor incorporado que enfría los ingredientes durante la preparación del helado. Mezcle los ingredientes en el recipiente extraíble y remueva la mezcla.	
2	Coloque el recipiente en la heladera y gírelo ligeramente hasta que haya quedado encajado en el recipiente fijo.	

3	Coloque la pala mezcladora en el recipiente extraíble y asegúrese de que la parte de abajo de la pala se encaja en el eje del motor. Coloque la tapa transparente en la heladera y enrósquela en el sentido contrario de las agujas del reloj.	
4	Pulse el botón on/off para encender el aparato. Ajuste el tiempo de preparación con ayuda del regulador. Pulse Start/Pause para poner en marcha la heladera.	
5	Utilice la tapa de llenado para añadir más ingredientes durante la preparación del helado.	
6	Cuando haya terminado con la preparación, apague el aparato y retire el recipiente extraíble.	

Función de mantenimiento de frío

Para evitar que el helado se derrita tras la preparación, la función de mantenimiento de frío se inicia inmediatamente después de que el helado esté listo. El helado se mantendrá frío durante una hora. Transcurrido ese tiempo el aparato pasará al modo standby.

Función de protección del motor

Si el helado se endurece demasiado, el motor puede bloquearse. En este caso, el aparato se detendrá automáticamente y detectará su temperatura para evitar que el motor se sobrecaliente.

Indicaciones importantes para la preparación de helado

Para evitar que el helado se derrame o que la cantidad de helado sea excesiva, asegúrese de que la cantidad de ingredientes que introduce en el recipiente no supera el 60 % de la capacidad del mismo. El helado crecerá en volumen durante la preparación.

RECETAS DE HELADOS

Helado de vainilla

Ingredientes:

200 ml de leche entera
100 ml de azúcar
150 ml de nata (fría)
1-2 cucharaditas de
aroma de vainilla

Preparación:

Mezcle la leche y el azúcar en un bol con una batidora a baja potencia durante 1-2 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto. Añada a continuación la nata y el aroma de vainilla y remueva. Encienda la heladera, vierta la mezcla en el recipiente de la máquina y deje que se mezcle durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Variantes:

Menta y chocolate

En lugar de utilizar el aroma de vainilla, añada 1-1 ½ cucharaditas de aroma de menta. Desmenuce chocolate amargo en trocitos y añádalos en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Mantequilla y pacanas

Derretir 1 trozo de mantequilla salada en una sartén de 26 cm de ancho. Añadir 200 ml de pacanas picadas gruesas y 1 cucharadita de sal. Cocine la mezcla a fuego medio hasta que las nueces estén ligeramente doradas, revolviendo regularmente. Retirar la sartén del fuego y tamizar la mezcla (se puede utilizar la mantequilla para otros fines). Dejar que las tuercas se enfríen completamente y añadirlas en los últimos 5 minutos antes de que finalice el tiempo de preparación.

Cookies y crema

Añada 150 ml de cookies desmenuzadas u otras galletas en los últimos 5 minutos de preparación del helado.

Helado de chocolate**Ingredientes:**

200 ml de leche entera
100 ml de azúcar
240 g de chocolate amargo
200 ml de nata
1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Caliente la leche en la cocina o en el microondas hasta que comience a burbujear. Pique el chocolate junto con el azúcar en una batidora provista de una cuchilla de metal hasta que haya quedado todo triturado. Añada la leche y remueva la mezcla hasta conseguir una masa blanda y homogénea. Pase la mezcla a un recipiente grande y deje que se enfríe. Añada la nata y el aroma de vainilla. Encienda la heladera, vierta la masa y mézclela durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Variantes:**Chocolate y almendras**

Añada media cucharadita de aroma de almendra junto con el aroma de vainilla. Añada 100-150 ml de almendra picada o almendra cubierta de chocolate en los últimos 5-10 minutos de proceso.

Cookies de chocolate

Añada 100 ml de cookies desmenuzadas en los últimos 5 minutos de proceso.

Nube y chocolate

Cuando prepare el helado para meterlo en el congelador, cúbralo con un par de cucharaditas de salsa de chocolate y otras dos de crema de nube.

Helado de fresa natural

Ingredientes

250 g de fresas
1 ½ cucharadita de zumo de limón
100 ml de azúcar
200 ml de leche entera
200 ml de nata
1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Mezcle las fresas con el zumo de limón recién exprimido y la mitad del azúcar en un cuenco pequeño. Remuévalo todo y deje macerar las fresas 2 horas. Coja un bol mediano. Mezcle la leche con la otra mitad del azúcar durante 1-2 minutos con una batidora de mano o con unas varillas hasta que el azúcar se disuelva. Añada la nata, el jarabe de las fresas y el aroma de vainilla. Encienda la heladera, vierta la mezcla en el recipiente y mézclelo durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente. Añada la fresa picada 5 minutos antes de sacar el helado del congelador.

Consejo: el helado natural será rosa claro. Si desea un color más oscuro, añada colorante alimenticio hasta conseguir el color deseado.

Sorbete de limón

Ingredientes:

300 ml de azúcar
300 ml de agua
200 ml de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón

Preparación:

Mezcle el azúcar con el agua en una cacerola pequeña y ponga la mezcla al fuego durante 3-5 minutos a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje que la mezcla se enfríe por completo. Añada el zumo y la ralladura de limón y remuévalo todo. Encienda la heladera, vierta la mezcla y remueva durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Yogur helado de chocolate

Ingredientes:

200 ml de leche entera
180 g de chocolate amargo
400 ml de yogur de vainilla
50 ml de azúcar

Preparación:

Remueva la leche y el chocolate picado durante 20-30 segundos con una batidora que tenga cuchilla de metal hasta que consiga una mezcla homogénea. Añada el yogur y el azúcar y remueva la mezcla durante 15 segundos. Encienda la heladera, vierta la mezcla y remueva durante 50-60 minutos hasta conseguir una textura consistente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Retire la pala de mezclar y límpiela con un paño húmedo.
- Retire el recipiente extraíble y límpielo con un paño húmedo.
- Limpie la tapa transparente y la tapa de llenado con un paño húmedo.
- Retire la suciedad del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que el cable, el enchufe y las ranuras de ventilación no se mojan. Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido.
- Seque todas las partes con cuidado y vuelva a montar la heladera.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit:



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 40
 Aperçu de l'appareil et touches de fonction 42
 Utilisation et fonctions 43
 Recettes de glace 45
 Nettoyage et entretien 48
 Informations sur le recyclage 49
 Fabricant et importateur (UK) 49

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10028043
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50 Hz
Vermogen	135 W
Inhoudelijk vermogen	1,2 L

AIDE ET CONTACT

Chal-Tec GmbH
 Wallstr.16
 10179 Berlin
 Allemagne

Si vous avez des difficultés ou des questions concernant ce produit, vous pouvez vous adresser à notre service client :

☎ **+33 (0)3 687 800 15***

* au tarif local sur le réseau fixe, tarif variable sur le réseau mobile en fonction du fournisseur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Brancher l'appareil à une prise dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Ne pas retourner l'appareil et ne pas l'incliner à plus de 45°.
- Ne pas faire tremper l'appareil complètement dans l'eau ou tout autre liquide. S'assurer de ne pas mouiller le cordon d'alimentation et la fiche.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée ou pour le nettoyer.
- Maintenir un espace libre de 8 centimètres autour de l'appareil pour assurer une ventilation suffisante.
- Utiliser seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes, de plaques électriques chaudes ou de fours.
- Ne pas allumer et éteindre l'appareil plusieurs fois de suite. Attendre au moins 5 minutes avant de rallumer l'appareil pour ne pas endommager le compresseur.
- Ne pas introduire d'objets (métalliques ou non) dans l'appareil pour éviter tout risque d'incendie et de court-circuit.
- Pour extraire la glace, ne pas donner de coup sur l'appareil ou sur les bords du récipient pour ne pas les endommager.
- Ne pas allumer l'appareil avant d'avoir installé le récipient et les lames.
- La température des aliments doit être de 25 ± 5 °C. Ne pas pré-congeler les aliments avant de préparer la glace, ou les lames pourraient se bloquer.
- Ne pas retirer les lames lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de la poudre abrasive ou avec une éponge abrasive.
- Ne pas stocker de substances explosives dans l'appareil telles que des bombes aérosols contenant du gaz facilement inflammable.
- L'appareil n'a pas été conçu pour un usage commercial, mais pour un usage domestique ou dans un environnement similaire.

Remarques particulières

- Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pincé ou endommagé.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de prises multiples ou d'alimentations multiples à l'arrière de l'appareil.

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments.

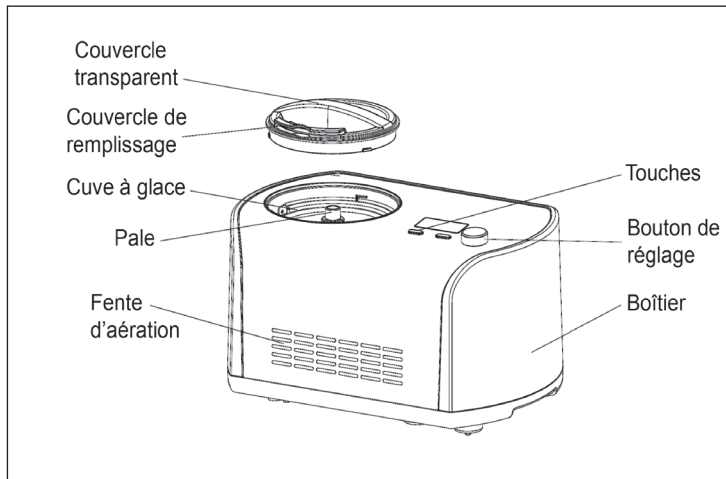


MISE EN GARDE

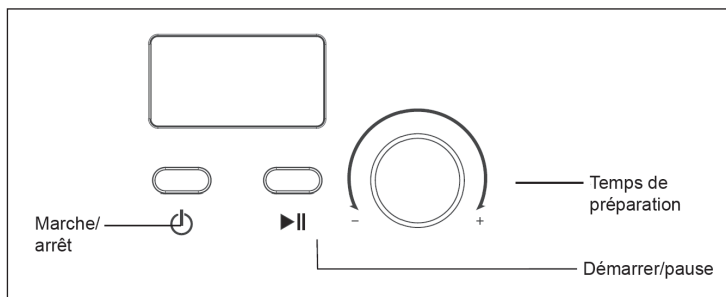
Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, faites attention au symbole de gauche à l'arrière de l'appareil ou sur le compresseur. Ce symbole avertit d'un éventuel incendie. Il y a des substances inflammables dans les conduites de fluide frigorigène et dans le compresseur. Tenez l'appareil à l'écart de toute source d'incendie pendant son utilisation, son entretien et son élimination.

APERÇU DE L'APPAREIL ET TOUCHES DE FONCTION

Aperçu de l'appareil



Touches de fonction




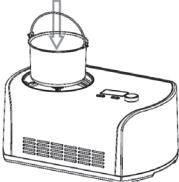
Touches de fonction



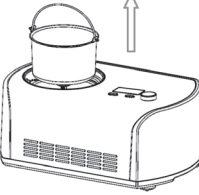
Marche/arrêt	Appuyer sur cette touche pour allumer l'appareil. Il entre alors en mode veille. Lorsque l'appareil est en marche, appuyer sur cette touche pour l'éteindre.
Temps de préparation	Une fois les aliments dans la cuve, tourner le bouton de réglage pour ajuster le temps de préparation.
Démarrer/pause	Une fois le menu et la minuterie réglés, appuyer sur cette touche pour lancer la préparation. Lorsque l'appareil est en marche, appuyer sur cette touche pour interrompre le minuteur.

UTILISATION ET FONCTIONS

Nettoyer et préparer la turbine à glace

Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer tous les éléments entrant en contact avec la crème glacée, c'est-à-dire, la cuve fixe, la cuve amovible, la pale, le couvercle transparent, le couvercle de remplissage, le doseur et la cuillère. Placer l'appareil en position verticale sur une surface plane, pour permettre au compresseur la meilleure performance possible.

1	Préparer les aliments comme indiqué dans la liste des ingrédients de la section « Recettes » de ce mode d'emploi. Il n'est pas nécessaire de faire refroidir la cuve à glace préalablement. L'appareil dispose d'un compresseur intégré qui refroidit les aliments pendant la préparation de la glace. Insérer les ingrédients préalablement préparés dans la cuve amovible et bien mélanger.	
2	Placer la cuve à glace dans la machine et la tourner légèrement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la cuve fixe.	

3	Placer la pale dans la cuve amovible et s'assurer que la partie inférieure de la pale s'enclenche bien dans l'axe du moteur. Placer le couvercle sur l'appareil et le visser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	
4	Appuyer sur la touche Marche/arrêt pour allumer l'appareil. Régler le temps de préparation à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur la touche Démarrer/pause pour lancer la préparation.	
5	Utiliser le couvercle remplissage pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil.	
6	Une fois la préparation terminée, éteindre l'appareil et retirer la cuve à glace.	

Fonction maintien du froid

Pour éviter que la glace ne fonde après la préparation, la fonction maintien du froid se met automatiquement en marche. La glace est maintenue au froid pendant une heure puis l'appareil passe en mode veille.

Fonction protection du moteur

Lorsque la glace devient ferme, il est possible que le moteur se bloque. Si cela arrive, l'appareil s'arrête automatiquement et garde la température pour éviter que le moteur ne surchauffe.

Consignes importantes concernant la préparation de glace

Pour éviter tout débordement et gâchis, s'assurer que la quantité des ingrédients ne dépasse pas 60 % de la capacité totale de la cuve. La crème glacée augmente de volume pendant la préparation.

RECETTES DE GLACE

Glace à la vanille

Ingrédients :

200 ml de lait entier
100 ml de sucre blanc
150 ml de crème (froide)
1-2 cuillères à café
d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger le lait et le sucre dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un batteur, à basse vitesse, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter la crème et l'extrait de vanille puis mélanger tous les ingrédients. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme.

Variantes :

Mint Chip

Ajouter de 1 à 1 ½ cuillère à café d'extrait de menthe au lieu de l'extrait de vanille. Couper du chocolat noir en petits morceaux et les ajouter 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

Beurre – noix de pécan

Faire fondre du beurre salé dans une poêle de 26 cm de diamètre. Ajouter 200 ml de noix de pécan hachées et une cuillère à café de sel. Faire cuire le mélange à feu moyen jusqu'à ce que les noix brunissent légèrement. Remuer de temps à autre. Retirer la poêle du feu puis filtrer le mélange (le beurre peut être réutilisé). Laisser les noix complètement refroidir et les ajouter 5 minutes avant la fin du temps de préparation de la glace.

Cookies & Cream

Ajouter 150 ml de cookies hachés ou de votre biscuit préféré 5 minutes avant la fin du temps de préparation de la glace.

Glace au chocolat**Ingrédients :**

200 ml de lait entier
100 ml de sucre blanc
240 g de chocolat noir
200 ml de crème (froide)
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

Faire chauffer le lait dans une casserole ou au four à micro-ondes, jusqu'à ce qu'il produise des bulles sur rebords. Couper le chocolat en petits morceaux puis les mixer avec le sucre à l'aide d'un mixeur avec un bol mixeur en métal, jusqu'à ce que le chocolat soit bien broyé. Ajouter le lait chaud et mixer une nouvelle fois jusqu'à obtenir un mélange lisse. Verser le mélange dans un saladier de taille moyenne et le laisser complètement refroidir. Ajouter ensuite la crème et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme.

Variantes :**Choco – amandes**

Ajouter ½ cuillère à café d'extrait d'amande en plus de l'extrait de vanille. Ajouter 100-150 ml d'amandes broyées ou d'amandes au chocolat 5 à 10 minutes avant la fin du temps de préparation.

Choco – cookies

Ajouter 100 ml de cookies broyés 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

Choco – tourbillon de marshmallow

Avant de placer la glace au congélateur, tapisser avec une bonne cuillerée de votre sauce de chocolat préférée et une bonne cuillerée de crème de marshmallow.

Glace à la fraise

Ingrédients :

250 g de fraises fraîches
 1 ½ cuillère à café de jus de citron
 100 ml de sucre blanc
 200 ml de lait entier
 200 ml de crème
 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

Couper les fraises en petits morceaux puis les placer dans un petit saladier. Ajouter le jus de citron fraîchement pressé et la moitié du sucre. Remuer délicatement et laisser les fraises mariner pendant 2 heures. Verser dans un saladier moyen le lait et l'autre moitié du sucre et mélanger pendant 1 à 2 minutes à l'aide d'un batteur ou d'un fouet, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter ensuite la crème, la totalité du jus des fraises et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Ajouter les morceaux de fraise 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

Conseil : la crème glacée est naturellement de couleur rose claire. Pour obtenir une couleur plus sombre, ajouter un colorant alimentaire.

Sorbet au citron

Ingrédients :

300 ml de sucre blanc
 300 ml d'eau
 200 ml de jus de citron
 1 cuillère à soupe de zeste de citron

Préparation :

Mélanger le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition. Le laisser ensuite frémir à feu doux pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laisser le mélange complètement refroidir. Ajouter ensuite le jus de citron fraîchement pressé et le zeste haché finement et mélanger délicatement. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Yaourt glacé au chocolat

Ingrédients :

200 ml de lait entier
180 g de chocolat noir
400 ml de yaourt à la vanille
50 ml de sucre

Préparation :

Mixer le lait et le chocolat haché pendant 20 à 30 secondes dans un mixeur possédant un bol en métal, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le yaourt et le sucre puis mixer pendant 15 secondes. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit ferme

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteindre l'appareil et le débrancher.
- Retirer la pale et l'essuyer avec un chiffon humide.
- Retirer la cuve amovible et la nettoyer avec un chiffon humide.
- Nettoyer le couvercle transparent et le couvercle de remplissage avec un chiffon humide.
- Retirer les excédents et les taches de l'appareil avec un chiffon humide. Veiller à ne pas mouiller cordon d'alimentation, la fiche et les fentes de ventilation. Ne pas plonger l'appareil complètement dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Bien sécher les éléments avant de les remettre en place.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	52
Descrizione del prodotto e funzione dei tasti	54
Utilizzo e funzioni	55
Ricette	57
Pulizia e manutenzione	60
Avviso di smaltimento	61
Produttore e importatore (UK)	61

DATI TECNICI

Articolo numero	10028043
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza	135 W
Capacità	1,2 L

AIUTO & CONTATTI

Chal-Tec GmbH
 Wallstr.16
 10179 Berlin
 Germania

Se avete problemi con il prodotto o domande sul prodotto, si prega di contattare il nostro servizio clienti:

 **+39 02 40 70 83 35***

* Dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 16.00. Costo di una chiamata locale.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di accendere il dispositivo, controllare la tensione sulla targhetta identificativa e collegare il dispositivo solo a prese con tensione corrispondente a quella indicata.
- Nel caso in cui il cavo di rete sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza specializzato o da una persona qualificata.
- Non capovolgere il dispositivo e non inclinarlo più di 45°.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi e prestare attenzione che la spina e il cavo di rete non si bagnino.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato o prima di pulirlo.
- Lasciare 8 cm di spazio intorno al dispositivo, per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Utilizzare solo accessori autorizzati dal produttore.
- I bambini, le persone con limiti fisici e mentali dovrebbero usare il dispositivo solo se un supervisore ha prima illustrato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza. Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di fiamme vive, fornelli accesi o forni.
- Non accendere e spegnere il dispositivo più volte consecutive. Attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere il dispositivo per non danneggiare il compressore.
- Non infilare oggetti nel dispositivo per evitare il pericolo d'incendio o di corto circuito.
- Rimuovere con la massima cautela il gelato dal contenitore per danneggiarlo.
- Accendere il dispositivo solamente dopo aver inserito il contenitore e la lama per mescolare.
- La temperatura per gli ingredienti è di 25±5°C. Non preraffreddare gli ingredienti, altrimenti la lama per mescolare potrebbe bloccarsi prima di terminare la preparazione.
- Rimuovere la lama per mescolare solo quando questa non è più in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non pulire il dispositivo con polveri o spugne abrasive.
- Non conservare all'interno del dispositivo sostanze esplosive come ad esempio bombolette spray contenenti gas propellenti.
- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, ma esclusivamente per un uso domestico e in ambienti simili.

Note speciali

- Quando si posiziona l'unità, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato.
- Assicurarsi che non vi siano prese multiple o alimentatori sul retro dell'unità.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, seguire le seguenti istruzioni:

- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti.

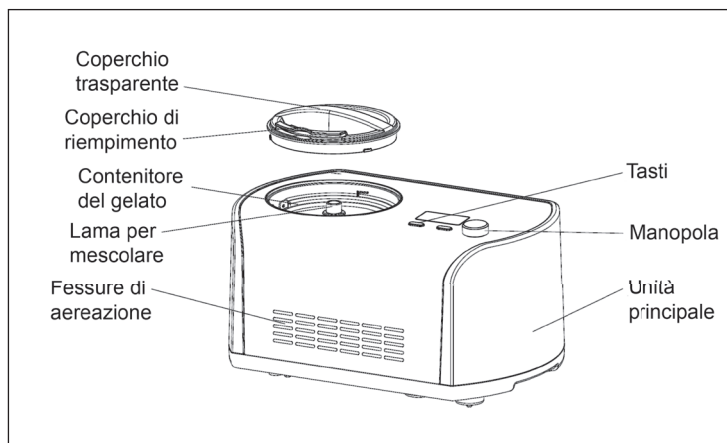


AVVERTENZA

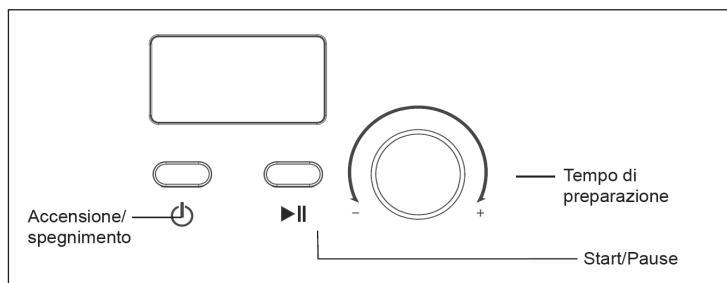
Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento dell'unità, prestare attenzione al simbolo a sinistra sul retro dell'unità o sul compressore. Questo simbolo avverte di possibili incendi. Ci sono sostanze infiammabili nelle linee frigorifere e nel compressore. Tenere l'apparecchio lontano da fonti di incendio durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E FUNZIONE DEI TASTI

Descrizione del prodotto



Funzione dei tasti




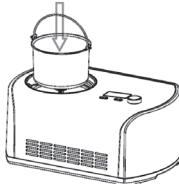
Funzione dei tasti



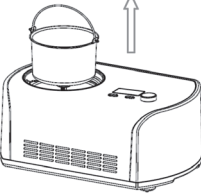
Accensione/ Spegnimento	Per accendere il dispositivo, premere il tasto di accensione/ spegnimento. Ora il dispositivo si trova in modalità standby. Per spegnere il dispositivo, premere il tasto mentre il dispositivo è in funzione.
Tempo di preparazione	Una volta inseriti gli ingredienti nel contenitore del gelato, premere il tasto apposito per impostare il tempo di preparazione.
Start/Pause	Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto Start/Pause per avviare il processo di preparazione. Per mettere in pausa il dispositivo e il timer, premere il tasto apposito mentre il dispositivo è in funzione.

UTILIZZO E FUNZIONI

Preparazione della macchina del gelato

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutti i componenti che vengono a contatto con il gelato, ovvero il recipiente fisso, il contenitore rimovibile, il coperchio trasparente, il coperchio di riempimento, il misurino e il cucchiaino. Collocare la macchina del gelato in posizione verticale e su una superficie piana, per garantire una prestazione ottimale del compressore.

1	Preparare gli ingredienti seguendo le indicazioni contenute nel ricettario del presente manuale. Non raffreddare il contenitore del gelato prima dell'utilizzo. Il dispositivo dispone di un compressore integrato che raffredda gli ingredienti durante la preparazione del gelato. Introdurre gli ingredienti nel contenitore estraibile e mescolare.	
2	Inserire il contenitore del gelato nel dispositivo e avvitarlo con cautela fino al suo completo inserimento nel recipiente fisso.	

3	Inserire la lama per mescolare nel contenitore estraibile e prestare attenzione che la parte inferiore della lama sia ben fissata con l'asse del motore. Mettere il coperchio trasparente sulla macchina e avvitarlo in senso antiorario.	
4	Premere il tasto di accensione/spengimento per accendere il dispositivo. Impostare il tempo di preparazione tramite la manopola. Premere Start/Pause per avviare la preparazione.	
5	Utilizzare il coperchio di riempimento per aggiungere altri ingredienti durante la preparazione del gelato.	
6	Al termine della preparazione, spegnere il dispositivo ed estrarre il contenitore del gelato.	

Funzione di mantenimento in freddo

Per evitare che il gelato si sciolga una volta terminata la preparazione, il dispositivo attiva automaticamente la funzione di mantenimento in freddo per un'ora. Trascorsa un'ora, il dispositivo passa alla modalità standby.

Funzione di protezione del motore

Se il gelato diventa duro, ciò può essere dovuto al fatto che il motore sia bloccato. In questo caso, il dispositivo si arresta automaticamente e stabilizza la temperatura per evitare che il motore si surriscaldi.

Importanti indicazioni per la preparazione del gelato

Per evitare di preparare quantità di gelato eccessive, assicurarsi che la quantità degli ingredienti non superi il 60% della capacità del contenitore. Il gelato aumenta di volume durante la preparazione.

RICETTE

Gelato alla vaniglia

Ingredienti:

200 ml di latte intero
100 g di zucchero
cristallizzato
150 ml di panna da cucina
1-2 cucchiaini di estratto
di vaniglia

Preparazione:

Mescolare per 1-2 minuti a bassa velocità lo zucchero e il latte utilizzando un frullatore fino allo scioglimento dello zucchero. Aggiungere la panna e l'estratto di vaniglia e mescolare tutti gli ingredienti. Accendere la macchina del gelato, mettere il composto nel contenitore del gelato e miscelarlo per 30-40 minuti finché diventa denso.

Varianti:

Menta e cioccolato:

Sostituire l'aroma alla vaniglia con un cucchiaino/un cucchiaino e mezzo di estratto di menta. Spezzettare il cioccolato fondente e aggiungerlo 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Noci pecan e burro

Sciogliere un pezzo di burro non salato in una padella larga 26 cm. Aggiungere 200 g di noci pecan tritate grossolanamente e un cucchiaino di sale. Cuocere il composto a fuoco medio finché le noci diventano leggermente dorate e girarle regolarmente. Togliere la padella dal fornello e setacciare il composto (il burro avrà il sapore delle noci pecan e può essere riutilizzato). Far raffreddare completamente le noci e aggiungerle 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Biscotti & crema

Aggiungere 150 g di biscotti tritati grossolanamente quando mancano 5 minuti al termine della preparazione del gelato.

Gelato al cioccolato**Ingredienti:**

200 ml di latte intero
100 g di zucchero
cristallizzato
240 g di cioccolato fondente
200 ml di panna da cucina
1 cucchiaino di estratto
di vaniglia

Preparazione:

Portare il latte a ebollizione. Spezzettare il cioccolato e miscelarlo con lo zucchero in un frullatore dotato di lama in metallo finché il cioccolato è tritato finemente. Aggiungere il latte caldo e continuare a mescolare fino ad ottenere una glassa cremosa ed omogenea. Versare la glassa in un recipiente di media grandezza e farla raffreddare completamente. Aggiungere la panna e l'estratto di vaniglia. Accendere la macchina del gelato, versare la glassa nel contenitore del gelato e miscelarla per 30-40 minuti finché diventa densa.

Varianti:**Mandorle al cioccolato**

Aggiungere ½ cucchiaino di estratto di mandorla unito all'estratto di vaniglia. Aggiungere 100-150 g di mandorle tostate e tritate o di mandorle al cioccolato 5-10 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Biscotti al cioccolato

Aggiungere 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato, 100 g di biscotti tritati grossolanamente.

Cioccolato e marshmallow

Cospargere il gelato pronto con una cucchiata di crema di cioccolato e crema di marshmallow prima di congelarlo.

Gelato alla fragola

Ingredienti:

250 g di fragole fresche
1 cucchiaino e ½ di succo
di limone
100 g di zucchero
200 ml di latte intero
200 ml di panna
1 cucchiaino di estratto
di vaniglia

Preparazione:

Mettere in un recipiente le fragole sminuzzate, il succo di limone appena spremuto e 50 g di zucchero. Mescolare con cura e far inzuppare le fragole per due ore. Prendere un recipiente di media grandezza. Mescolare il latte e i restanti 50 g di zucchero per 1-2 minuti utilizzando un frullatore o una frusta, finché lo zucchero si è sciolto. Aggiungere la panna, il succo e l'estratto di vaniglia. Accendere la macchina del gelato, introdurre il composto nel contenitore del gelato e mescolare per 30-40 minuti finché questo diventa denso.

Nota: Il gelato avrà un colore rosa chiaro.
Nel caso in cui si desideri un colore più scuro, aggiungere un colorante per alimenti fino a ottenere il colore desiderato.

Sorbetto al limone fresco

Ingredienti:

300 g di zucchero
300 ml di acqua
200 ml di succo di limone
1 buccia di limone

Preparazione:

Mescolare zucchero e acqua in un pentolino e portare a ebollizione. Lasciare il composto sul fuoco a fiamma bassa per 3-5 minuti finché lo zucchero si è sciolto. Poi far raffreddare completamente il composto. Aggiungere il succo di limone appena spremuto e la buccia di limone tagliata finemente e mescolare. Accendere la macchina del gelato, aggiungere il composto nel contenitore del gelato e mescolare per 30-40 minuti finché diventa denso.

Yogurt al cioccolato

Ingredienti:

200 ml di latte intero
180 g di cioccolato fondente
400 ml di yogurt alla vaniglia
50 g di zucchero

Preparazione:

Mescolare il latte e il cioccolato spezzettato per 20-30 secondi utilizzando un frullatore con lama in metallo fino ad ottenere una glassa cremosa ed omogenea. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e mescolare per altri 15 secondi. Accendere la macchina del gelato, versare la glassa e mescolare per circa 50-60 minuti finché diventa densa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
- Rimuovere la lama per mescolare e lavarla con un panno umido.
- Rimuovere il contenitore estraibile e pulirlo con un panno umido.
- Pulire il coperchio trasparente e il coperchio di riempimento con un panno umido.
- Rimuovere lo sporco o altre macchie sul dispositivo con un panno umido. Prestare attenzione che il cavo, la spina e le fessure di aereazione non si bagnino e non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Asciugare tutti i componenti e reinserirli.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Geachte klant,

hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code om toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding te verkrijgen evenals meer informatie rondom het artikel:



INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsinformatie 64
 Apparaatoverzicht en Functietoetsen 66
 Gebruik en Functies 67
 Usrecepten 69
 Reiniging en Onderhoud 72
 Instructies voor afvoer 73
 Fabrikant & importeur (UK) 73


TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10028043
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50 Hz
Vermogen	135 W
Inhoudelijk vermogen	1,2 L

HULP EN CONTACT

Chal-Tec GmbH
 Wallstr. 16
 10179 Berlijn
 Duitsland

Wanneer u problemen met het product heeft of vragen met betrekking tot het product, neemt u contact op met onze klantenservice:

 **+31 (0) 2 0808 5314***

*hievoo r gelden lokale tarieven voor het vaste net, het mobiele netwerk kan afwijken.
 Ondersteuning alleen beschikbaar in het Engels.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Controleer voor gebruik de spanning op het etiket en sluit het apparaat alleen aan wanneer de spanning op het stopcontact overeenkomt met die van het apparaat.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is dient deze door de fabrikant, een geautoriseerd vakbedrijf of een gelijkwaardig gespecialiseerd persoon te worden vervangen.
- Houdt het apparaat niet ondersteboven en kantel het niet meer dan 45°.
- Dompel het apparaat niet volledig onder water of een andere vloeistof en let erop dat de stekker en stroomkabel niet nat worden.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet (meer) gebruikt of wilt reinigen.
- Laat ca. 8 cm ruimte rondom het apparaat vrij om voldoende ventilatie te kunnen garanderen.
- Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Kinderen en fysiek of mentaal gehandicapte mensen dienen het apparaat alleen te gebruiken wanneer zij van tevoren door een toezichthouder grondig aangaande de functies en de veiligheidsvoorschriften zijn ingelicht. Let erop dat kinderen het apparaat niet als speelgoed beschouwen.
- Gebruik het apparaat niet nabij open vuur, een hete kookplaat of oven.
- Schakel het apparaat niet meerdere malen achter elkaar aan en uit. Wacht minimaal 5 minuten voordat u het apparaat weer inschakelt om beschadiging aan de compressor te voorkomen.
- Steek geen metalen platen of andere voorwerpen in het apparaat om vuur en kortsluiting te voorkomen.
- Wanneer u het ijs eruit neemt sla dan niet tegen de houder of de rand van de beker om beschadiging te voorkomen.
- Schakel het apparaat pas in nadat u de beker en het roermes heeft geplaatst.
- De temperatuur voor ingrediënten is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Koel ingrediënten niet van tevoren anders kan het mes blokkeren voordat het ijs klaar is.
- Verwijder het roermes niet zolang het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Reinig het apparaat niet met schuurmiddel of schuursponsjes.
- Bewaar in het apparaat geen explosieve substanties zoals bijvoorbeeld spuitbussen met licht ontvlambare drijfgassen.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik maar voor gebruik in een huishouden en gelijkwaardige omgevingen.

Speciale instructies

- Kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen koelkasten laden en lossen.

Om besmetting van voedsel te voorkomen, volgt u de onderstaande instructies:

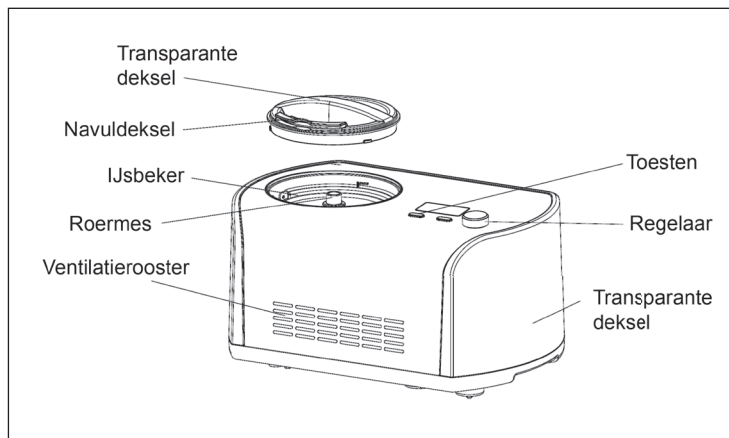
- Een langdurige opening van de deur kan leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de compartimenten van het toestel.
- Reinig regelmatig oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel. Reinig de waterafvoer regelmatig.
- Als het apparaat een watertank bevat, maak deze dan schoon als deze 48 uur niet is gebruikt. Spoel de tank uit als er gedurende 5 dagen geen water is verwijderd.
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte containers in de koelkast, zodat vlees en vis niet in contact komen met of druppelen op andere voedingsmiddelen.

Opmerkingen over de vriescompartimenten

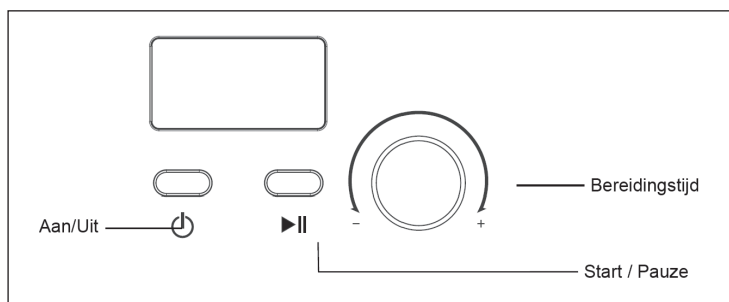
- Twee sterren vriesvakken zijn geschikt voor het opslaan van voorbevroren voedsel, het opslaan of maken van ijs en het maken van ijsblokjes.
- Een-, twee- en driesterren vriesvakken zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als de koelkast langere tijd leeg blijft, zet hem dan uit, ontdooi hem, maak hem schoon, droog hem en laat de deur open staan om schimmelvorming in het apparaat te voorkomen.

APPARAATOVERZICHT EN FUNCTIETOETSEN

Overzicht



Funcietoetsen




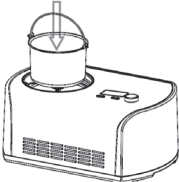
Funcietoetsen



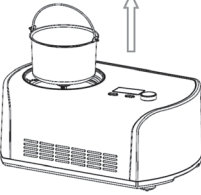
Aan/Uit	Druk op de toets om het apparaat aan te zetten. Het apparaat bevindt zich vervolgens in standby modus. Druk tijdens het gebruik op deze toets om het apparaat uit te schakelen.
Bereidingstijd	Nadat u de ingrediënten in de ijsbeker heeft geplaatst draait u aan de regelaar om de bereidingstijd in te stellen.
Start/Pause	Na het instellen van menu en tijd drukt u op deze toets om het proces te starten. Wanneer u gedurende het proces op deze toets drukt pauzeert het apparaat evenals de timer.

GEBRUIK EN FUNCTIES

IJsmachine reinigen en voorbereiden

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient u alle onderdelen te reinigen die in contact komen met het ijs. Hiertoe behoren de vaste schaal, de uitneembare beker, het roermes, de transparante deksel, de navuldeksel en de lepel. Plaats de ijsmachine rechtop op een platte ondergrond zodat de compressor zo optimaal mogelijk kan functioneren.

1	Bereidt de ingrediënten voor conform de ingrediëntenlijst in het receptendeel van deze handleiding. U hoeft de ijsbeker niet extra voor te koelen. Het apparaat beschikt over een ingebouwde compressor die de ingrediënten tijdens de bereiding koelt. Doe de ingrediënten in de uitneembare beker en roer ze goed door.	
2	Plaats de ijsbeker in de ijsmachine en draai hem een beetje totdat hij met de vaste schaal verbonden is.	

3	<p>Stap 3 Plaats het roermes in de uitneembare beker en let erop dat het onderste deel van het mes vast verbonden is met het motorelement. Plaats de transparante deksel op de ijsmachine en draai die, tegen de klok in, vast.</p>	
4	<p>Stap 4 Druk op de AAN / UIT toets om het apparaat in te schakelen. Programmeer via de regelaar de bereidingstijd. Druk op START / PAUZE om het proces te starten.</p>	
5	<p>Gebruik de navuldeksel om tijdens het bereidingsproces verdere ingrediënten toe te voegen.</p>	
6	<p>Wanneer het bereidingsproces is beëindigd schakelt u het apparaat uit en neemt u de ijsbeker eruit.</p>	

Koelhoudfunctie

Om te voorkomen dat het ijs na de toebereiding begint te smelten start automatisch een koelhoudfunctie. Het ijs wordt gedurende een uur gekoeld. Na een uur gaat het apparaat in standby modus.

Motorbescherming

Wanneer ijs hard wordt kan de motor blokkeren. Wanneer dit gebeurt stopt het apparaat automatisch om te voorkomen dat de motor oververhit raakt.

Belangrijke tips voor de ijsbereiding

Om overstromen en onnodige resten te vermijden zorgt u ervoor dat de hoeveelheid ingrediënten maximaal 60% van het totaal inhoudelijk vermogen is. Het ijs zet tijdens het bereidingsproces uit.

IJSRECEPTEN

Vanille ijs

Ingrediënten:

200 ml volle melk
100 ml kristalsuiker
150 ml slagroom (gekoeld)
1-2 theelepel vanillearoma

Bereiding:

Meng melk en suiker in een mengkom. Roer ze met een handmixer door op lage stand tot de suiker is opgelost. Voeg dan slagroom en vanillearoma toe en meng alle ingrediënten. Schakel de ijsmachine in en doe het mengsel in de ijsbeker. Mix het mengsel circa 30-40 minuten totdat het dik is.

Varianten:

Mint Chip

Laat het vanillearoma weg en vervang dit door 1-1,5 theelepel peppermuntaroma. Hak pure chocolade in kleine stukjes en voeg de chocoladestukjes in de laatste 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd toe.

Boter-Pecannoten

Smelt een stuk gezouten boter in een 26 cm brede pan. Voeg 200 ml grofgehakte pecannoten toe en 1 theelepel zout. Kook het mengsel op middelhoog vuur totdat de noten lichtbruin zijn en roer het regelmatig om. Neem de pan van het vuur en zeef het mengsel (de boter kunt u voor andere doeleinden nog gebruiken). Laat de noten volledig afkoelen en voeg ze in de laatste 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd toe.

Chocolade ijs

Ingrediënten:

200 ml volle melk
 100 ml kristalsuiker
 240 g pure chocolade
 200 ml slagroom (gekoeld)
 1 theelepel vanillearoma

Varianten:

Cookies & Cream

Voeg 150 ml grofgehakte koekjes of uw lievelingskoekjes in grove stukjes toe in de laatste 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd.

Bereiding:

Verwarm de melk op het fornuis of in de magnetron totdat u belletjes aan de rand ziet verschijnen. Verklein de chocolade met de suiker in een mixer met metalen messen tot de chocolade fijngehakt is. Voeg de warme melk toe en mix totdat u een gladde massa heeft. Schenk de massa in een middelgrote kom en laat het volledig afkoelen. Voeg nu de room en het vanillearoma toe. Schakel de ijsmachine in, doe de massa in de ijsbeker en mix het circa 30-40 minuten totdat het dik is.

Choko-Amandel

Voeg een ½ theelepel amandelaroma toe samen met het vanillearoma. Voeg 100-150 ml gehakte amandelen of chocolade amandelen toe in de laatste 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd.

Choko-Cookie

Voeg 100 ml grofgehakte koekjes toe in de laatste 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd.

Choko-Marshmallow-Strudel

Wanneer u het klaargemaakte ijs wilt invriezen bedekt u het met een paar klodders chocoladesaus en een paar klodders marshmallowcrème.

Vers aardbeienijs

Ingrediënten:

250 gr verse aardbeien
 1,5 theelepel citroensap
 100 ml suiker
 200 ml volle melk
 200 ml slagroom
 1 theelepel vanillearoma

Bereiding:

Voeg de kleingesneden aardbeien samen met de vers geperste citroensap en de helft van de suiker in een kleine kom. Roer voorzichtig om en laat de aardbeien 2 uur lang inweken. Neem een middelgrote kom en roer de melk en de rest van de suiker 1-2 minuten met een handmixer of garde totdat de suiker is opgelost. Voeg dan de room, het sap van de aardbeien en het vanillearoma toe. Schakel de ijsmachine in, doe het mengsel in de ijsbeker en mix circa 30-40 minuten totdat het dik is. Voeg de stukjes aardbei in de laatste 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd toe.

Let op: Het ijs is van nature lichtroze. Wanneer u dit donkerder wilt maken voegt u een levensmiddelkleurstof toe tot het ijs de gewenste kleur heeft.

Frisse citroensorbet

Ingrediënten:

300 ml suiker
 300 ml water
 200 ml citroensap
 1 eetlepel citroenschil

Bereiding:

Meng het suiker met het water in een kleine kom en breng het mengsel aan de kook. Laat het mengsel dan op laag vuur 3-5 minuten koken totdat de suiker volledig is opgelost. Laat het mengsel dan volledig afkoelen. Voeg de vers geperste citroensap toe en de fijngehakte citroenschil en roer alles zorgvuldig door elkaar. Schakel de ijsmachine in, doe het mengsel in de ijsbeker en mix circa 30-40 minuten, totdat het dik is.

Frozen choco-yoghurt

Ingrediënten:

200 ml volle melk
180 g pure chocolade
400 ml vanilleyoghurt
50 ml suiker

Bereiding:

Mix de melk met de gehakte chocolade 20-30 seconden lang in een mixer met metalen messen totdat u een glasse massa krijgt. Voeg de yoghurt en de suiker toe en mix het mengsel nogmaals 15 seconden. Schakel de ijsmachine in, doe het mengsel in de beker en mix circa 50-60 minuten, totdat het dik is.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het roermes en wis het met een vochtige doek af.
- Verwijder de uitneembare beker en reinig hem met een vochtige doek.
- Wis de transparante deksel en de navuldeksel af met een vochtige doek.
- Verwijder vuil of andere vlekken met een vochtige doek. Let erop dat de stroomkabel, de stekker en de ventilatie niet nat worden en dompel het apparaat niet volledig in water of andere vloeistof onder.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af en plaats ze weer in het apparaat.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst het hiernaast afgebeelde symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen de negatieve consequenties. Informatie over recycling en de afvoer van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Vážený zákazníku,

Gratulujeme Vám k zakoupení produktu. Prosím, důkladně si přečtete manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím:

**OBSAH**

Bezpečnostní instrukce	76
Popis produktu a ovládací prvky	78
Použití a funkce	79
Recepty	81
Čištění a údržba	84
Pokyny k likvidaci	85
Výrobce a dovozce (Spojené království)	85


TECHNICKÁ DATA

Kód produktu	10028043
Napájení	220-240 V ~ 50 Hz
Výkon	135 W
Kapacita	1.2 L

KONTAKTNÍ ÚDAJE A POMOC

Chal-Tec GmbH
Wallstr. 16
10179 Berlín
Německo

Pokud máte jakékoliv problémy s produktem nebo pokud máte dotazy týkající se produktu, obraťte se prosím na náš zákaznický servis:

 **+420 225 348 506***

* Platí standardní ceny. Ceny hovorů z mobilních sítí se mohou lišit.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Nevystavujte toto zařízení dešti
- Na přístroj nepokládejte předměty naplněné tekutinou, například vázy.
- Používejte pouze doporučené příslušenství
- Tento přístroj nikdy nesmíte opravovat sami. Obráťte se na správce systému pro údržbové práce ke kvalifikovaným zákazníkům
- Do zařízení neházejte žádné kovové předměty.
- Nepokládejte těžké předměty na horní plochu přístroje.
- Ujistěte se, že dané napájecí napětí odpovídá hodnotě a údajům uvedeným na tomto přístroji.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- Netahejte za kabel, neohýbejte a nepokládejte na něj těžké předměty.
- Nedotýkejte se zásuvky mokřými rukama.
- Zásuvku při vytahování kabelu uchopte.
- Nepoužívejte poškozenou elektrickou zásuvku.
- Přístroj nainstalujte tak, abyste v případě problému mohli okamžitě odpojit napájecí kabel.
- Zařízení umístěte na suchý, rovný, vodotěsný a tepelně odolný povrch.
- Zařízení ukládejte na místo mimo dosah dětí.
- Zásuvka musí být snadno dostupná, v případě jakéhokoliv problému rychlého odpojení.
- Zařízení neinstalujte do uzavřeného prostoru, jako například knihovna nebo vestavěná skříň. Třeba zajistit dostatečné větrání přístroje.
- Nepokládejte zařízení které může být horké k blízkosti produktu. Teplo může přístroj poškodit.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření, vysokým teplotám, nadměrné vlhkosti a nadměrným otřesům.
- Tato příručka je určena k seznámení Vás s provozem tohoto produktu. Uschovejte tyto pokyny na bezpečném místě.
- Dostáváte tříletou záruku za chyby při normálním používání při nákupu tohoto produktu
- Zařízení využijte pouze na základě daných pokynů.
- Předělávání nebo úpravy má vliv na bezpečnost výrobku. Pozor, nebezpečí úrazu!
- Zařízení svévolně nebudeme pojednávat a opravy neprovádíme sami!
- S produktem zacházejte opatrně. Nárazům, pádem z výšky může dojít k poškození.
- Nevystavujte produkt před vlhkostí nebo před extrémně vysokými teplotami.
- Opravy zařízení může provádět pouze autorizovaný odborný servis. Za žádných okolností přístroj neotvírejte.
- Nesprávné smontování může způsobit poruchu nebo úplné selhání zařízení.
- Zařízení by mělo být chráněno před vlhkostí a přímým slunečním světlem.
- K čištění používejte pouze suchý hadřík.
- Zařízení připojujte pouze na určené místo elektrického napětí.
- Zařízení nepřipojujte za žádných okolností na jiné místo elektrického napětí, než je místo k tomu určené.
- Zařízení neobracejte ani nenaklánějte přes úhel 45°.

Zvláštní poznámky

- Děti ve věku od 3 do 8 let mohou nakládat a vykládat chladničky.

Aby se zabránilo kontaminaci potravin, dodržujte prosím následující pokyny:

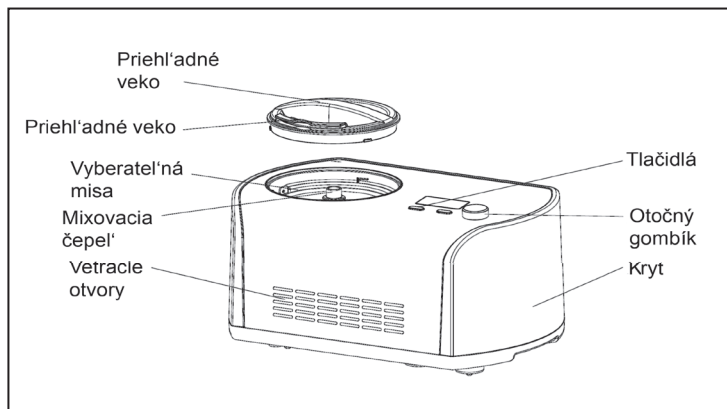
- Delší otevření dveří může vést k významnému zvýšení teploty v komorách zařízení.
- Povrchy, které mohou přijít do styku s potravinami, pravidelně čistěte. Pravidelně čistěte odtok vody.
- Pokud jednotka obsahuje nádrž na vodu, vyčistěte ji, pokud nebyla používána po dobu 48 hodin. Opláchněte nádrž, pokud není po dobu 5 dnů odstraněna voda.
- Syrové maso a ryby uchovávejte ve vhodných nádobách v chladničce tak, aby maso a ryby nepřišly do styku s jinými potravinami nebo jím nekapaly.

Poznámky k mrazničkám

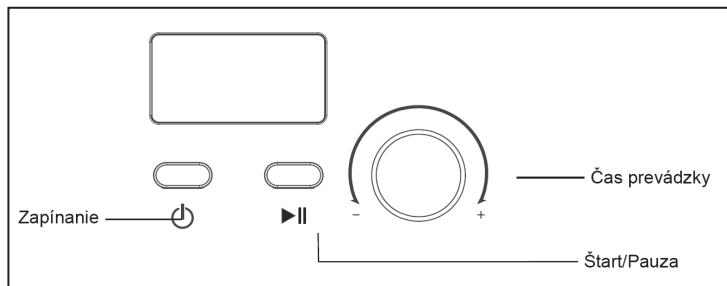
- Dvouhvězdičkové mrazničky jsou ideální pro skladování předmražených potravin, skladování nebo výrobu zmrzliny a výrobu ledových kostek.
- Jedno, dvou a tříhvězdičkové mrazničky nejsou vhodné pro zmrazování čerstvých potravin.
- Pokud chladnička zůstane po delší dobu prázdná, vypněte ji, nechte ji odmrazit, vyčistěte ji, osušte a nechte dvířka otevřená, aby se zabránilo tvorbě formy uvnitř spotřebiče.

POPIS PRODUKTU A OVLÁDACÍ PRVKY

Popis produktu



Ovládací prvky




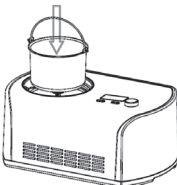
Ovládací prvky



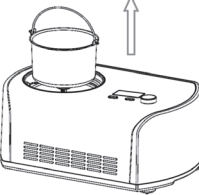
Zapínání	Po zapojení přístroj vstoupí do pohotovostního režimu. Stisknutím tohoto tlačítka vstoupíte do režimu nastavení. Během provozu stisknutím tohoto tlačítka zařízení vypnete.
Doba provozu	Po vložení ingrediencí do mísy otočte tímto tlačítko pro zvolení času provozu.
Start / Pauza	Po nastavení menu a času, stiskněte toto tlačítko pro spuštění pracovního režimu. Během míchání stisknutím tohoto tlačítka míchání a odpočítávání času pozastavíte.

POUŽITÍ A FUNKCE

Výroba zmrzliny

Před použitím pořádně umyjte všechny části, které budou v kontaktu s ingrediencemi. Zařízení umístěte na pevný a rovný povrch, aby kompresor mohl fungovat na nejlepší výkon.

1	Připravte si recept na zmrzlinu. POZNÁMKA: mísu nemusíte predmrazovat, protože toto zařízení má zabudovaný kompresor. Nalijte ingredience do mísy.	
2	Vložte mohly být vnímány mísu do zařízení a jemně otočte, aby se mísa dobře upevnila.	

3	Umístěte mixovací čepel do vnímatelné mísy a ujistěte se, že je dobře zajištěna v hřídeli motoru i spolu s mísou. Nasadte víko a otočením jej zajistěte.	
4	Stiskněte tlačítko zapínání. Nastavte čas provozu. Stiskněte tlačítko Start / Pauza pro spuštění zařízení.	
5	Během provozu můžete přidat vaše oblíbené ingredience přes doplňovací otvor (viz obrázek).	
6	Po skončení provozu nejprve zařízení vypněte a až poté vyberte mísu.	

Funkce zachování chladu

Aby nedošlo okamžitě k roztavení zmrzliny je přístroj vybaven funkcí udržování chladu po dobu jedné hodiny po skončení výroby zmrzliny. Tato funkce se zapne automaticky a po jedné hodině zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Funkce ochrany motoru

Když zmrzlina začne být příliš tuhá, může se mixovací motor zablokovat. Funkce ochrany motoru zařízení zastaví pomocí detekce jeho teploty, aby se zajistila trvanlivost motoru.

Kontrola množství ingrediencí

Aby nedošlo k přetečení ingrediencí dbejte na to, aby nepřesáhly 60% celkového objemu kapacity mísy. Zmrzlina zvětšuje svůj objem, když tuhne.

RECEPTY

Vanilla Ice Cream

Ingredience:

200 ml plnotučného mléka
100 ml krystalového cukru
150 ml sladké smetany
(Vychlazené)
1-2 čl vanilkového extraktu

Metoda:

Přivedte mléko do varu, tak že bude bublat po okrajích hrnce. Food procesorem nebo mixérem zpracujte čokoládu s cukrem, dokud nebude čokoláda na jemno nasekaná. Přidejte horké mléko a zpracujte dokud nevznikne jemná struktura. Přelijte a nechte vychladnout. Vmíchejte vzhlednou smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte zařízení a nalijte směs do mísy a nechte tuhnout přibližně 30-40 minut.

Variace:

Mentolová

Nahradte vanilkový extrakt 1 až 1 a 1/2 čajové lžičky peprmintového extraktu. Nasekejte vaši oblíbenou čokoládu na maličké kousky a během posledních 5 minut míchání přidejte do směsi.

Pekanový ořech

Rozpusťte vařečku nesoleného másla na pánvi. Přidejte 200 ml nahrubo nasekaných pekanových ořechů a 1 čajovou lžičku košer soli. Vařte na slabém ohni za stálého míchání do tehdy dokud se ořechy snadno neopečú. Následně přecedte a máslo s pekanové příchutí si můžete uchovat výhradní pro jiné účely. Nechte ořechy vychladnout a přidejte je v 5 posledních minutách míchání.

Cookies & Cream

Během posledních 5 minut míchání přidejte nahrubo nasekaných 150 ml cookies nebo vaší oblíbené sladkosti (Oreo, čokoládové chipsy, ...).

Chocolate Ice Cream**Ingredience:**

200 ml plnotučné mléko
100 ml krystalového cukru
240 g hořké čokolády
200 ml sladké smetany
1 čl vanilkového extraktu

Metoda:

Přiveďte mléko do varu, tak že bude bublat po okrajích hrnce. Food procesorem nebo mixérem zpracujte čokoládu s cukrem, dokud nebude čokoláda na jemno nasekaná. Přidejte horké mléko a zpracujte dokud nevznikne jemná struktura. Přelijte a nechte vychladnout. Vmíchejte vzhlednou smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte zařízení a nalijte směs do mísy a nechte tuhnout přibližně 30-40 minut.

Variace:**Mandle v čokoládě**

Přidejte ½ čajové lžičky mandlového extraktu spolu s vanilkovým. Přidejte 100-150 ml nasekaných a opečených mandlí nebo nasekaných mandlí v čokoládě během posledních 5-10 minut míchání.

Čokoládové cookie

Přidejte 100 ml nasekaných cookies b posledních 5 minutách míchání.

Fresh Strawberry Ice Cream

Ingredience:

250 g čerstvých jahod
1 ½ čl citronové šťávy
100 ml cukru
200 ml plnotučné mléko
200 ml sladké smetany
1 čl vanilkového extraktu

Metoda:

V malé misce smíchejte jahody s citrónovou šťávou a půlkou cukru, míchejte jemně a nechte jahody namočené v citrónové šťávě po dvě hodiny. V druhé misce smíchejte mléko s druhou půlkou cukru, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte smetanu a nahromaděný zbytek šťávy z jahod a vanilky. Zapněte zařízení, nalijte směs do mísy a nechte tuhnout přibližně 30-40 minut. Během posledních 5 minut přidejte nakrájené jahody.

Poznámka: zmrzlina bude mít „přirozenou“ růžovou barvu, pokud si budete přát sytější až červenou přidejte troška červeného potravinářského barviva.

Fresh Lemon Sorbet

Ingredience:

300 ml cukru
300 ml vody
200 ml citronové šťávy
1 lžíci citronové kůry

Metoda:

Vodu s cukrem přiveďte do varu na mírné teplotě. Pak teplotu snižte a bez míchání nechte cukr rozpustit. Následně nechte vychladnout. Když je směs vychladlá přidejte citrónovou šťávu a kůru a smíchejte dohromady. Zapněte zařízení, nalijte směs do mísy a nechte tuhnout přibližně 30-40 minut.

Chocolate Frozen Yogurt

Ingredience:

200 ml plnotučné mléko
180 g hořké čokolády
400 ml vanilkového jogurtu
50 ml cukru

Metoda:

Zkombinujte mléko a čokoládu v mixéry nebo food procesoru, dokud směs nebude dobře posekaná a jemná. Přidejte jogurt a cukr; a zpracujte do hladka (cca 15 sekund). Zapněte zařízení, nalijte směs do mísy a nechte tuhnout přibližně 30-40 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte z napájení za každým, kdy bude zařízení čistit.
- Vyberte mixovací čepel, očistěte ji s navlhčeným hadříkem.
- Vyberte mísu, očistěte ji s navlhčeným hadříkem.
- Víko stejně očistěte navlhčeným hadříkem.
- Odstraňte špínu na těle zařízení a ostatních místech. Dávejte pozor aby se voda nedostala na kabel, zásuvku, zástrčku a otvory větrání, neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
- Dobře usušte a složte dohromady.

POKYNY K LIKVIDACI



Pokud ve vaší zemi platí právní předpisy týkající se likvidace elektrických a elektronických zařízení, tento symbol na výrobku nebo na obalu označuje, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domovním odpadem. Místo toho je třeba je odevzdat na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Likvidací v souladu s předpisy ochráníte životní prostředí a zdraví lidí ve svém okolí před případnými negativními důsledky. Informace o recyklaci a likvidaci tohoto výrobku získáte u místních úřadů nebo u služby likvidace domovního odpadu.

VÝROBCE A DOVOZCE (SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ)

Výrobce:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Německo.

Dovozce pro Spojené království:

Chal-Tec UK limited
Jednotka 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Spojené království

Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledujúce pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcie a upozornenia uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu užívateľského manuálu a ďalšie informácie:

**OBSAH**

Bezpečnostné inštrukcie 88
 Popis produktu a ovládacie prvky 90
 Použitie a funkcie 91
 Recepty 93
 Čistenie a Oúdržba 96
 Pokyny k likvidácii 97
 Výrobca a dovozca (Spojené kráľovstvo) 97


TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10028043
Napájanie	220-240 V ~ 50 Hz
Kapacita	1,2 L

KONTAKTNÉ ÚDEJE A POMOC

Chal-Tec GmbH
 Wallstr. 16
 10179 Berlín
 Nemecko

AK máte Akékoľvek problémy s produktom alebo ak máte otázky, ktoré sa týkajú produktu, obrátené sa prosím na náš zákaznicky servis:

 **+421 2 212 942 00***

* Platia štandardné ceny. Ceny hovorov z mobilných sietí sa môžu líšiť.

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Pred použitím skontrolujte napätie na označení zariadenia a pripojte zariadenie iba k zásuvkám, ktoré zodpovedajú napätiu zariadenia.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaná odborná spoločnosť alebo podobne kvalifikovaná osoba.
- Neotáčajte prístroj hore nohami a nenakláňajte ho o viac ako 45 °.
- Nikdy prístroj neponárajte do vody alebo iných tekutín úplne a uistite sa, že zástrčka a napájací kábel nie sú navlhčené.
- Keď prestanete prístroj používať alebo ho čistíte, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Okolo zariadenia nechajte okolo 8 cm miesta, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré bolo výslovne schválené výrobcom.
- Deti, osoby s telesným a fyzickým obmedzením by mali zariadenie používať, iba ak boli dôkladne oboznámené s funkciami a bezpečnostnými opatreniami supervízora. Uistite sa, že sa deti so zariadením nehrajú.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti plameňa, horúcich platní alebo kachlí.
- Nezapínajte a nevypínajte zariadenie niekoľkokrát za sebou. Pred opätovným zapnutím zariadenia počkajte najmenej 5 minút, aby ste nepoškodili kompresor.
- Nevkladajte do zariadenia kovové plechy ani iné predmety, aby nedošlo k požiaru a skratu.
- Pri vyberaní ľadu nenarazte na nádobu ani na okraj nádoby, aby ste ju nepoškodili.
- Nezapínajte zariadenie, kým nepripevníte nádobu a miešadlo.
- Teplota prísad je 25 ± 5 ° C. Nevkladajte prísady ktoré sŕu už chladené, inak sa môže nôž zaseknúť skôr, ako bude zmrzlina pripravená.
- Počas prevádzky neodstraňujte miešací nôž.
- Nepoužívajte zariadenie vonku.
- Zariadenie nečistite čistiacim práškom alebo čistiacimi podložkami.
- V prístroji neskladujte žiadne výbušné látky, ako napríklad sprejové plechovky s vysoko horľavými hnacími plynmi.
- Zariadenie nie je určené na komerčné použitie, ale iba na použitie v domácnosti a v podobných prostrediach.

poznámky

- Pri umiestňovaní zariadenia skontrolujte, či nie je napájací kábel stlačený alebo poškodený.
- Uistite sa, že na zadnej strane zariadenia nie sú viaceré zásuvky ani zdroje napájania.

Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie, aby ste zabránili kontaminácii potravín:

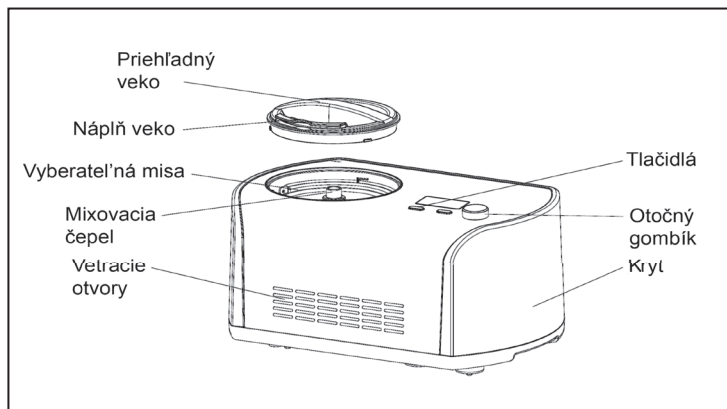
- Pravidelne čistite povrchy, ktoré môžu prísť do kontaktu s potravinami.

**VAROVANIE**

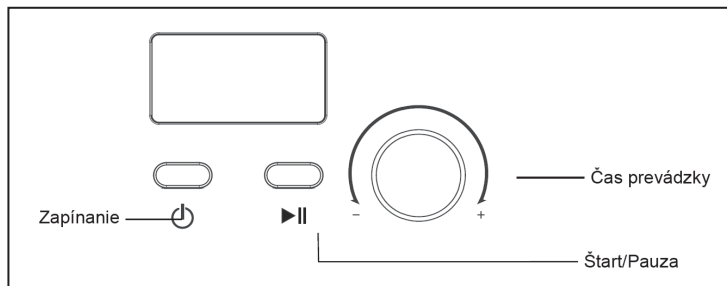
Pri používaní, údržbe a likvidácii zariadenia venujte pozornosť symbolu vľavo, ktorý je umiestnený vzadu alebo na kompresore zariadenia. Tento symbol upozorňuje na možné požiare. V chladiacich linkách a v kompresore sú horľavé látky. Počas používania, údržby a likvidácie zariadenie udržiavajte mimo dosahu zdrojov ohňa..

POPIS PRODUKTU A OVLÁDACIE PRVKY

Popis produktu



Ovládacie prvky




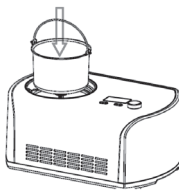
Kľúčové funkcie

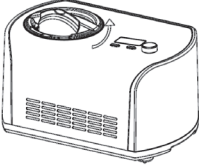

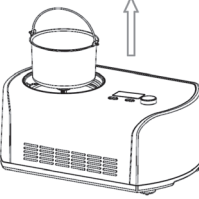
Zapínanie	Po zapojení prístroj vstúpiť do pohotovostného režimu. Stlačením tohto tlačidla vstúpiť do režimu nastavenia. Počas prevádzky stlačením tohto tlačidla zariadenie vypnete.
Doba prevádzky	Po vložení ingrediencií do misy otočte týmto tlačidlo pre zvolenie času prevádzky.
Štart / Pauza	Po nastavení menu a času, stlačením toto tlačidlo pre Spustenie pracovného režimu. Počas Miešanie stlačením tohto tlačidla Miešanie a odpočítavanie času pozastavíte.

POUŽITIE A FUNKCIE

Výroba zmrzliny

Pred použitím poriadne umyte všetky časti, ktoré budú v kontakte s ingredienciami. Zariadenie umiestnite na pevný a rovný povrch, aby kompresor mohol fungovať na najlepší výkon.

1	Pripravte si recept na zmrzlinu. POZNÁMKA: misu nemusíte predmrazovať, pretože toto zariadenie ma zabudovaný kompresor. Nalejte ingrediencie do misy.	
2	Vložte mohli byť vnímané misu do zariadenia a jemne otočte, aby sa misa dobre upevnila.	

3	<p>Umiestnite mixovacej čepeľ do vnímateľné misy a uistite sa, že je dobre zaistená v hriadeľi motora i spolu s misou. Nasadte veko a otočením ho zaistíte.</p>	
4	<p>Stlačte tlačidlo zapínania. Nastavte čas prevádzky. Stlačte tlačidlo Štart / Pauza pre spustenie zariadenia.</p>	
5	<p>Počas prevádzky môžete pridať vaše obľúbené ingrediencie cez doplnovací otvor (viď obrázok).</p>	
6	<p>Po skončí prevádzky najprv zariadenia vypnite a až potom vyberte misu.</p>	

Funkcia zachovanie chladu

Aby nedošlo okamžite k roztaveniu zmrzliny je prístroj vybavený funkciou udržovania chladu po dobu jednej hodiny po skončení výroby zmrzliny. Táto funkcia sa zapne automaticky a po jednej hodine zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

Funkcia ochrany motora

Keď zmrzlina začne byť príliš tuhá, môže sa mixovacou motor zablokovať. Funkcia ochrany motora zariadenie zastaví pomocou detekcie jeho teploty, aby sa zabezpečila trvanlivosť motora.

Kontrola množstva ingrediencií

Aby nedošlo k pretečeniu ingrediencií dbajte na to, aby nepresiahli 60% celkového objemu kapacity misy. Zmrzlina zväčšuje svoj objem, keď tu.

RECEPTY

Vanilla Ice Cream

Ingrediencie:

200 ml plnotučného mlieka
100 ml kryštálového cukru
150 ml sladkej smotany
(Vychladené)
1-2 čl vanilkového extraktu

Metóda:

Privedte mlieko do varu, tak že bude bublať po okrajoch hrnca. Food procesorom alebo mixérom spracujte čokoládu s cukrom, kým nebude čokoláda na jemno nasekaná. Pridajte horúce mlieko a spracujte kým nevznikne jemná štruktúra. Prelejte a nechajte vychladnúť. Vmiešajte vzhľadnú smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite zariadenie a nalejte zmes do misy a nechajte tuhnúť približne 30-40 minút.

Variácie:

Mentolová

Nahradte vanilkový extrakt 1 až 1 a 1/2 čajovej lyžičky pepermintového extraktu. Nasekajte vašu obľúbenú čokoládu na maličké kúsky a počas posledných 5 minút miešania pridajte do zmesi.

Pekanový orech

Rozpusťte varechu nesoleného masla na panvici. Pridajte 200 ml nahrubo nasekaných pekanových orechov a 1 čajovú lyžičku kóšer soli. varte na slabom ohni za stáleho miešania do vtedy kým sa orechy ľahko neopečú. Následne precedte a maslo s pekanové príchuťou si môžete uchovať výhradné na iné účely. Nechajte orechy vychladnúť a pridajte ich v 5 posledných minútach miešania.

Cookies & Cream

Počas posledných 5 minút miešania pridajte nahrubo nasekaných 150 ml cookies alebo vašej obľúbenej sladkosti (Oreo, čokoládové chipsy).

Chocolate Ice Cream**Ingrediencie:**

200 ml plnotučné mlieko
100 ml kryštálového cukru
240 g horkej čokolády
200 ml sladkej smotany
1 čl vanilkového extraktu

Metóda:

Privedte mlieko do varu, tak že bude bublať po okrajoch hrnca. Food procesorom alebo mixérom spracujte čokoládu s cukrom, kým nebude čokoláda na jemno nasekaná. Pridajte horúce mlieko a spracujte kým nevznikne jemná štruktúra. Prelejte a nechajte vychladnúť. Vmiešajte vzhľadnú smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite zariadenie a nalejte zmes do misy a nechajte tuhnúť približne 30-40 minút.

Variácie:**Mandle v čokoláde**

Pridajte ½ čajovej lyžičky mandľového extraktu spolu s vanilkovým. Pridajte 100-150 ml nasekaných a opečených mandlí alebo nasekaných mandlí v čokoláde počas posledných 5-10 minút miešania.

Čokoládové cookie

Pridajte 100 ml nasekaných cookies b posledných 5 minútach miešania.

Fresh Strawberry Ice Cream

Ingrediencie:

250 g čerstvých jahôd
 1 ½ článu citrónovej šťavy
 100 ml cukru
 200 ml plnotučné mlieko
 200 ml sladkej smotany
 1 čl vanilkového extraktu

Metóda:

V malej miske zmiešajte jahody s citrónovou šťavou a polkou cukru, miešajte jemne a nechajte jahody namočené v citrónovej šťave po dve hodiny. V druhej miske zmiešajte mlieko s druhou polovicou cukru, kým sa cukor nerozpustí. Vmiešajte smotanu a nahromadený zvyšok šťavy z jahôd a vanilky. Zapnite zariadenie, nalejte zmes do mis a nechajte tuhnúť približne 30-40 minút. Počas posledných 5 minút pridajte nakrájané jahod.

Poznámka: zmrzlina bude mať „prirodzenú“ ružovú farbu, ak si budete priať sýtejšie až červenú pridajte trošku červeného potravinárskeho farbiva.

Fresh Lemon Sorbet

Ingrediencie:

300 ml cukru
 300 ml vody
 200 ml citrónovej šťavy
 1 lyžicu citrónovej kôry

Metóda:

Vodu s cukrom privedte do varu na miernej teplote. Potom teplotu znížte a bez miešania nechajte cukor rozpustiť. Následne nechajte vychladnúť. Keď je zmes vychladnutá pridajte citrónovú šťavu a kôru a zmiešajte dohromady. Zapnite zariadenie, nalejte zmes do misy a nechajte tuhnúť približne 30-40 minút.

Chocolate Frozen Yogurt

Ingrediencie:

200 ml plnotučné mlieko
180 g horkej čokolády
400 ml vanilkového jogurtu
50 ml cukru

Metóda:

Skombinujte mlieko a čokoládu v mixéry alebo food procesora, kým zmes nebude dobre pokosená a jemná. Pridajte jogurt a cukor; a spracujte do hladka (cca 15 sekúnd). Zapnite zariadenie, nalejte zmes do misy a nechajte tuhnúť približne 30-40 minút.

ČISTENIE A OÚDRŽBA

- Odpojte z napájania za každým, kedy bude zariadenie čistiť.
- Vyberte mixovacia čepeľ, očistite ju s navlhčenou handričkou.
- Vyberte misu, očistite ju s navlhčenou handričkou.
- Veko rovnako očistite navlhčenou handričkou.
- Odstráňte špinu na tele zariadení a ostatných miestach. Dávajte pozor aby sa voda nedostala na kábel, zásuvku, zástrčku a otvory vetranie, neponárajte prístroj do vody alebo inej tekutiny.
- Dobre usušte a zložte dohromady.

POKYNY K LIKVIDÁCII



Ak vo vašej krajine platia právne predpisy týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na obale označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať na zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Likvidáciu v súlade s predpismi ochránite životné prostredie a zdravie ľudí vo svojom okolí pred akýmkoľvek negatívnymi následkami. Informácie o recyklácii a likvidácii tohto výrobku získate od miestnej samosprávy alebo služby likvidácie domového odpadu.

VÝROBCA A DOVOZCA (SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO)

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.

Dovozca pre Spojené kráľovstvo:

Chal-Tec UK limited
Jednotka 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Spojené kráľovstvo



KLARSTEIN