



Eiscreme-Maschine

10030517

KLARSTEIN

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.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht 3
Inbetriebnahme und Bedienung 3
Reinigung und Pflege 5
Rezepte 6
Entsorgung und Konformitätserklärung 7

Technische Daten

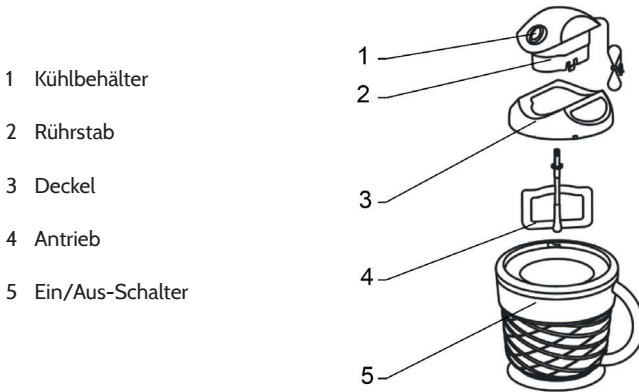
Artikelnummer	10030517
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	7.3-9.5 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen oder reinigen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es Störfunktionen aufweist oder auf irgendeine Art beschädigt wurde.
- Um sich vor Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Berühren Sie die beweglichen Teile während des Betriebs nicht mit Haaren, Kleidung Händen, Spateln oder anderen Küchenutensilien, damit Sie sich nicht verletzen oder das Gerät beschädigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät dient der Herstellung von Speiseeis, benutzen Sie es nur zu diesem Zweck.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gereinigt sind, bevor Sie Eiscreme zubereiten.
- Verbrauchen Sie Speiseeis aus rohen Zutaten innerhalb einer Woche.
- Eiscreme, die halb gekochte oder rohe Eier enthält, sollte nicht von Kindern oder Schwangeren verzehrt werden.
- Um Erfrierungen zu vermeiden, schützen Sie ihren Hände, wenn sie die innere Schüssel aus dem Gefrierfach entnehmen. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, wie Öfen, Herdplatten oder Gasbrenner.

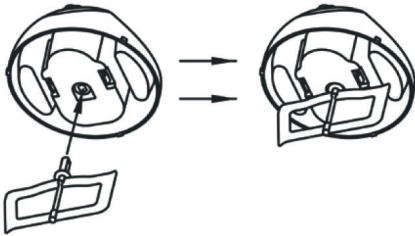
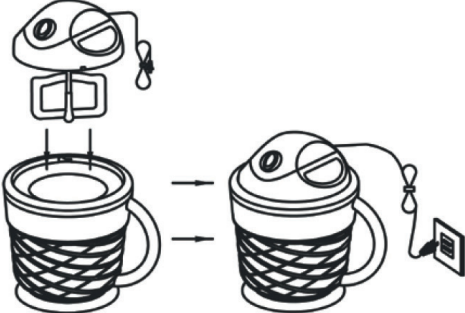
- Fall Gefrierlösung aus der inneren Schüssel austritt, benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Die Gefrierlösung ist nicht giftig.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.

Geräteübersicht



Inbetriebnahme und Bedienung

Schritt 1	Schritt 2
<p>Stecken Sie den Antrieb in den Deckel, bis er hörbar einrastet und beide Plastikverschlüsse eingerastet sind.</p>	<p>Um den Antrieb wieder zu entfernen, drücken Sie auf die beiden Plastikverschlüsse und trennen Sie den Antrieb vom Deckel.</p>

Schritt 3	Schritt 4
	
<p>Schieben Sie den Rührstab in den Antrieb, bis er fest sitzt.</p>	<p>Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Kühlschrank. Setzen Sie den Deckel samt Antrieb und Rührstab auf den Kühlbehälter und drehen Sie ihn Uhrzeigersinn fest.</p>

Schritt 5

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. **WICHTIG:** Das Gerät muss eingeschaltet sein, bevor Sie die Eiszutaten hinzugeben, damit Sie nicht an der Innenseite des Behälters festfrieren.

Schritt 6

Füllen Sie den Zutaten-Mix oben am Deckel ins Gerät. Lassen Sie Zwischen Deckel und Eiscreme-Mix mindestens 2,5 cm Platz, da sich das Volumen während der Eiszubereitung erhöht.

Schritt 7

Lassen Sie das Gerät laufen, bis die Eiscreme die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Das kann bis zu 30 Minuten dauern. Die meisten Rezepte brauchen jedoch weniger Zeit.

Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Schalten Sie das Gerät während des Gefrierprozesses nicht ein oder aus, damit die Eismischung nicht am Boden der inneren Schüssel festfriert und den Rührstab behindern.
- Um eine Überhitzung des Antriebs zu vermeiden, wechselt die Drehrichtung, sobald die Eismasse zu dick wird. Stoppen Sie das Gerät, sobald sich die Drehrichtung des Rührstabs ändert. Falls sich der Antrieb überhitzen sollte, sorgt ein eingebauter Sicherheitsmechanismus dafür, dass das Gerät automatisch anhält. Falls das passiert, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen, berührt der Rührer während des Betriebs die Innenwand der inneren Schüssel.

- Sobald die eingegebene Zeit abgelaufen ist hält das Gerät automatisch an. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel abnehmen. Das Eis ist nun bereit zum Verzehr. Die Eiscreme ist direkt nach der Produktion noch etwas cremig. Wenn sie ihr Eis fester mögen, füllen Sie es in einen Behälter um und stellen Sie es noch eine Weile ins Gefrierfach.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Eis aus der Schüssel zu entfernen.

Wichtige Hinweise zum Kühlbehälter

- Nehmen Sie den Kühlbehälter erst kurz vor der Eiszubereitung aus dem Gefrierfach. Bewahren Sie den Kühlbehälter im Gefrierschrank auf, damit Sie immer bereit zur Benutzung ist. packen Sie den Kühlbehälter in einen Plastikbeutel und stellen Sie sie aufrecht ins Gefrierfach.
- Achten Sie darauf, dass den Kühlbehälter trocken ist, bevor Sie sie ins Gefrierfach stellen.
- Durchstecken Sie den Kühlbehälter und erwärmen Sie ihn nicht.
- Der Gefrierschrank, indem Sie den Kühlbehälter aufbewahren sollte eine Innentemperatur von -18 °C oder darunter haben. Lassen Sie den Kühlbehälter mindestens 8 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Eis zubereiten.
- Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, lassen Sie die Zutaten vor der Eiszubereitung im Kühlschrank herunterkühlen. Die Zugabe von Alkohol behindert den Gefrierprozess.

Reinigung und Pflege

Wichtige Hinweise zur Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen und reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Waschen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuerschwämme, Schwämme aus Stahlwolle oder Scheuermittel.

Kühlbehälter:

Warten Sie, bis die innere Schüssel Raumtemperatur erreicht hat. Entnehmen Sie die Schüssel und reinigen Sie die Innenseite. Tauchen Sie den Kühlbehälter nicht komplett in Wasser und trocknen Sie ihn nach der Reinigung sorgfältig ab.

Rührstab:

Ziehen Sie den Rührstab aus dem Antrieb. Waschen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

Deckel:

Waschen Sie den Deckel ab und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

Antrieb:

Wischen Sie den Antrieb mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie ihn ab.

Bananeneis

Zutaten:

1 reife Banane
200 ml fettarme Milch
100 ml Sahne
25 g Puderzucker

Zubereitung:

Bananen mit der Gabel zerquetschen. Milch, Sahne und Puderzucker dazu geben und die Mischung bei laufendem Rührer in die innere Schüssel geben und lassen sie solange darin, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Himbeer-Joghurt-Eis

Zutaten:

100 g frische Himbeeren
50 g Puderzucker
150 ml Joghurt

Zubereitung:

Zerquetschen oder pürieren Sie die Himbeeren. Um ein glatteres Püree zu erhalten, entfernen Sie die Kerne mit Hilfe eines Siebs. Geben Sie den Puderzucker und Joghurt hinzu. Geben Sie die Mischung bei laufendem Rührer in die innere Schüssel geben und lassen sie solange darin, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Schoko-Minz-Eis

Zutaten:

150 ml fettarme Milch
120 ml Sahne
30 g Puderzucker
20 g Schokoraspeln
Pefferminz-Extrakt

Zubereitung:

Geben Sie Milch und Puderzucker in einen kleinen Topf und erhitzen Sie beides bei niedriger Flamme, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie die Mischung abkühlen. Geben dann die Sahne und einige Tropfen Pfefferminz-Extrakt zur Milch. Geben Sie die Mischung bei laufendem Rührer in die innere Schüssel und fügen Sie die Schokoraspeln hinzu, sobald die Masse zu gefrieren beginnt. Entnehmen Sie das Eis, sobald es die gewünschte Festigkeit hat.

Erdbeereis

Zutaten:

130 g frische Erdbeeren
50 g Puderzucker
150 g Sahne
Zitronensaft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Pürieren Sie die Erdbeeren und geben Sie die übrigen Zutaten hinzu. Geben Sie die Mischung bei laufendem Rührer in die innere Schüssel und lassen Sie sie solange darin, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Limetten-Sorbet

Zutaten:

75 g Puderzucker
100 ml Wasser
120 ml Limettensaft
1/2 Eiweiß
Orangensaft von 1/2 Orange

Zubereitung:

Geben Sie den Zucker und das Wasser in einen kleinen Topf und lösen Sie den Zucker bei mittlerer Hitze auf. Bringen Sie die Mischung zum Kochen und lassen Sie sie 1 Minute lang kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung abkühlen. Geben Sie den Zitronen- und Orangensaft hinzu Schlagen Sie das Eiweiß steif und verrühren Sie es mit der Mischung Geben Sie die Mischung bei laufendem Rührer ins Gerät und lassen Sie sie abkühlen bis sie die gewünschte Festigkeit hat.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 8
Safety Instructions 8
Product Description 9
Use and Operation 9
Cleaning and Care 11
Recipes 12
Disposal and Declaration of Conformity 13

Technical Data

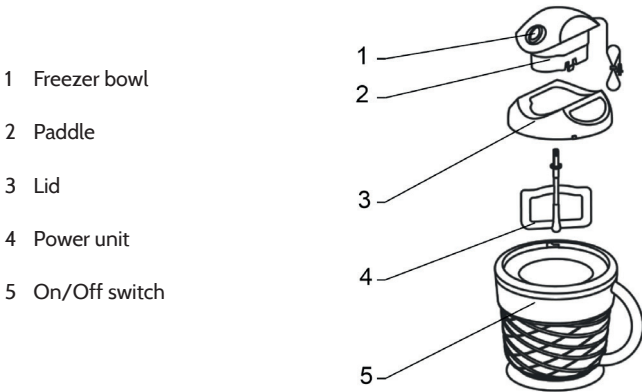
Item number	10030517
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	7.3-9.5 W

Safety Instructions

- Read all of the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before fitting, removing, or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Do not let the cord hang down where a child could grab it.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors. Never leave the machine on unattended. Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the inner bowl, especially when first removed from the freezer.

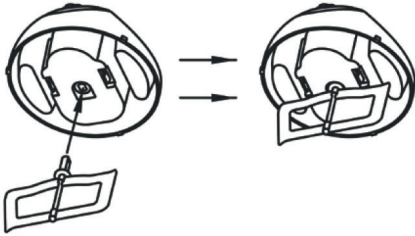
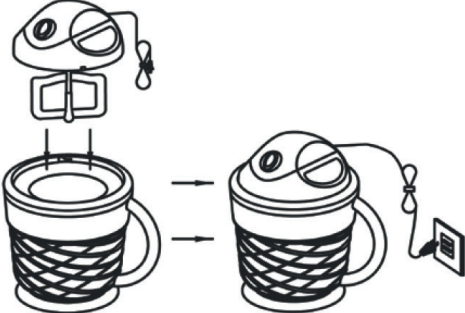
- If the freezing solution appears to be leaking from the inner bowl, discontinue use. The freezing solution is non toxic.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Product Description



Use and Operation

Step 1	Step 2
<p>Fit the power unit into the lid. A "click" sound will be heard indicating that both plastic lock have locked into place.</p>	<p>Press the both plastic lock at the same time and then take away the power unit from the lid.</p>

Step 3	Step 4
	
<p>Fit the paddle into the power unit until locked into place.</p>	<p>Take out the freezer bowl from the freezer. Lower the assembled lid/power unit/paddle onto the freezer bowl and turn clockwise to lock into position.</p>

Step 5

Insert the plug into outlet. Now you can switch on the ice cream maker using the on/off switch. **THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE BOWL.**

Step 6

Pour the ice cream or sorbet mix into the freezer bowl from lid. When pouring mixture into the bowl, always stop at least 1 inch from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.

Step 7

Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important Notes on Use

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- When the setting time is over, the machine is stopped automatically, unplug the machine and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.
- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.

Important Notes on Use of the Freezer bowl

- Do not remove the Freezer bowl from the freezer until ready to make ice cream..
- We suggest that you keep the Freezer bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the Freezer bowl in the upright position.
- Always make sure the Freezer bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the Freezer bowl.
- The Freezer bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18 °C or below for 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

Cleaning and Care

Important Hints on Cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Freezer Bowl

Allow the freezer bowl to reach room temperature before attempting to clean. Wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle

Remove the paddle from the power unit. Wash then dry thoroughly.

Lid

Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

Wipe with a damp cloth, then dry.

Banana Ice Cream

Ingredients:

1 Large ripe banana
200 ml Skimmed milk
100 ml Heavy cream
25 g Confectioner's sugar

Preparation:

Mash the bananas until smooth. Mix in the milk, heavy cream and sugar. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Raspberry Frozen Yoghurt

Ingredients:

100 g Fresh raspberries
50 g Confectioner's sugar
150 ml Natural yoghurt

Preparation

Mash the raspberries or puree them. For a smooth result remove the pips by sieving. Add the sugar and natural yoghurt and mix together. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Chocolate Mint Ice Cream

Ingredients:

150 ml Skimmed milk
50 g Confectioner's sugar
150 ml Heavy cream
20 g Grated chocolate
Peppermint extract

Preparation:

Place the milk and sugar into a saucepan. Place over a low heat and stir until the sugar has dissolved, then leave until cold. Stir the cream and a few drops of the peppermint essence into cooled milk. Pour the mixture into freezer bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Strawberry Ice Cream

Ingredients:

130 g fresh strawberries
50 g Confectioner's sugar
150 ml Heavy cream
Juice from 1/2 small size lemon

Preparation:

Puree the strawberries until smooth, add the remaining ingredients. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon Sorbet

Ingredients:

75 g granulated sugar
100 ml Water
Orange juice from 1/2 orange
120 ml Lemon juice
1/2 medium size egg white

Preparation

Place the sugar and water in a saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved. Bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool. Add the orange and lemon juice. Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture. Pour the mixture into the freezer bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

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.

Índice

Datos técnicos 14
Indicaciones de seguridad 14
Descripción del aparato 15
Puesta en marcha y uso 15
Limpieza y cuidado 17
Recetario 18
Retirada del aparato y declaración de conformidad 19

Datos técnicos

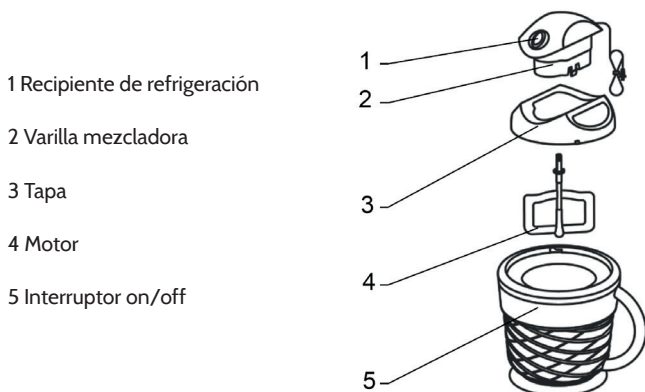
Número de artículo	10030517
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	7,3 - 9,5 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones de seguridad y conserve este manual para consultas posteriores.
- Desenchufe el aparato antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Los niños no deben utilizar el aparato sin supervisión. No deje que el cable de alimentación quede colgando para que los niños no puedan tirar de él.
- No utilice el aparato cuando el cable de alimentación o el enchufe estén dañados, si ha detectado alguna avería o si el aparato se ha visto dañado de alguna manera.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No toque las partes en movimiento del aparato con el cabello, la ropa, las manos ni cualquier utensilio de cocina; de lo contrario, podría provocar una lesión o dañar el aparato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- El aparato ha sido concebido para preparar helados. No lo utilice con ningún otro fin.
- Cerciérese de que todas las partes de la máquina están limpias antes de preparar el helado.
- Consuma el helado preparado con alimentos crudos en un plazo máximo de una semana.
- Los helados que contienen huevos semicocidos o crudos no deben ser consumidos por niños ni embarazadas.
- Para evitar congelación, protéjase las manos al retirar el recipiente interior del congelador. No coloque el aparato cerca de superficies calientes, como hornos, cocinas ni hornillos de gas.

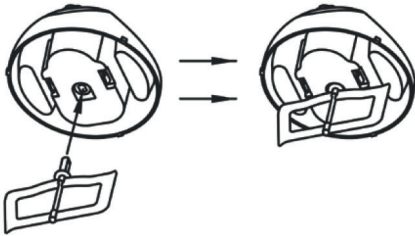
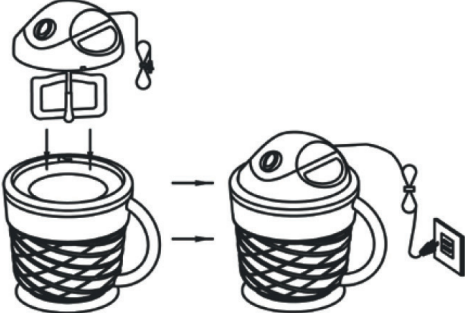
- Si el líquido de refrigeración se filtra desde el recipiente interior, deje que utilizar el aparato. El líquido de refrigeración no es nocivo.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- Los niños y las personas con discapacidades 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 instruidas sobre su utilización y conozcan las indicaciones de seguridad y sus funciones.

Descripción del aparato



Puesta en marcha y uso

Paso 1	Paso 2
<p>Encaje el motor en la tapa hasta que escuche un chasquido y ambos cierres de plástico queden fijados.</p>	<p>Para volver a retirar el motor, presione sobre ambos cierres de plástico y separe el motor de la tapa.</p>

Paso 3	Paso 4
	
<p>Introduzca la varilla mezcladora en el motor hasta que encaje.</p>	<p>Extraiga el recipiente de refrigeración del frigorífico. Coloque la tapa y el motor y la varilla sobre el recipiente de refrigeración y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.</p>

Paso 5

Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato en el interruptor on/off. **IMPORTANTE:** el aparato debe estar encendido antes de añadir los ingredientes para el helado para evitar que la mezcla se congele al instante.

Paso 6

Introduzca la mezcla de ingredientes por la tapa al interior del aparato. Deje al menos 2,5 cm de espacio entre la tapa y los ingredientes, pues el volumen de la mezcla aumentará durante el proceso de preparación.

Paso 7

Deje el aparato en marcha hasta que el helado haya alcanzado la consistencia deseada. El proceso puede tardar hasta 30 minutos. La mayoría de las recetas necesitarán menos tiempo.

Indicaciones de uso importantes

- No apague ni encienda el aparato durante el proceso de congelación para que el helado no se pegue al recipiente de refrigeración y bloquee la varilla.
- Para evitar que el motor se sobrecaliente, la varilla cambiará su dirección de movimiento cuando el helado haya alcanzado cierta consistencia. Detenga el aparato cuando cambie la dirección de movimiento. En caso de que el motor se sobrecaliente, el mecanismo de seguridad del aparato lo detendrá automáticamente. En ese caso, desenchufe la heladera y deje que se enfríe antes de seguir utilizándola.
- Para conseguir los mejores resultados, la varilla tocará la pared del recipiente de refrigeración mientras esté en funcionamiento.

- Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato se detendrá automáticamente. Desenchúfelo antes de retirar la tapa. El helado está listo para consumir, aunque puede que esté más cremoso de lo habitual. Si quiere conseguir una mayor consistencia, transféralo a otro recipiente e introdúzcalo en el congelador.
- No utilice objetos de metal para retirar el helado del recipiente de la heladera.

Indicaciones importantes con respecto al recipiente de refrigeración

- Retire el recipiente de refrigeración del congelador antes de preparar el helado. Conserve el recipiente de refrigeración en el congelador para que la máquina siempre esté lista para usarse. Guarde el recipiente de refrigeración en una bolsa de plástico y colóquelo verticalmente en el congelador.
- Asegúrese de que el recipiente de refrigeración está seco antes de meterlo en el congelador.
- No pinche ni caliente el recipiente.
- El congelador deberá estar una temperatura de -18°C o menos. Deje el recipiente al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.
- Para conseguir los mejores resultados, deje que los ingredientes para el helado se enfríen antes de prepararlo. Si añade alcohol al proceso evitará que la mezcla se congele.

Limpieza y cuidado

Indicaciones de limpieza importantes

- Desenchufe el aparato antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Nunca sumerja el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No lave las piezas de la heladera en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas, lana de acero ni otro producto abrasivo para limpiar la heladera.

Recipiente de refrigeración

Espere hasta que el recipiente haya alcanzado la temperatura ambiente. Retire el recipiente y limpie su interior. No sumerja el recipiente de refrigeración completamente en agua y séquelo completamente tras la limpieza.

Varilla

Retire la varilla del acople del motor. Lávela y séquela.

Tapa

Lave y seque la tapa completamente.

Motor

Frote el motor con un paño húmedo y séquelo.

Helado de plátano

Ingredientes:

1 plátano maduro
200 ml de leche desnatada
100 ml de nata
25 g de azúcar glas

Preparación:

Aplaste el plátano con un tenedor. Añada la leche, la nata y el azúcar glas e introduzca la mezcla en el recipiente para removerla con la varilla hasta que haya alcanzado la consistencia deseada.

Helado de frambuesa y yogur

Ingredientes:

100 g de frambuesas frescas
50 g de azúcar glas
150 ml de yogur

Preparación:

Aplaste o triture las frambuesas. Para conseguir un puré más homogéneo, retire las pepitas con un colador. Añada el azúcar y el yogur. Introduzca la mezcla en el recipiente interior y remuévala con la varilla hasta que consiga la consistencia deseada.

Helado de menta y chocolate

Ingredientes:

150 ml de leche desnatada
120 ml de nata
30 g de azúcar glas
20 g de virutas de chocolate
Extracto de menta

Preparación:

Mezcle la leche y el azúcar glas en un cazo pequeño y caliéntelo a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje que la mezcla se enfríe. Añada la nata y un poco de extracto de menta. Remuévalo todo lentamente con la varilla y añada las virutas de chocolate cuando la mezcla haya empezado a congelarse. Retire el helado cuando haya alcanzado la consistencia deseada.

Helado de fresa

Ingredientes:

130 g de fresas
50 g de azúcar glas
150 g de nata
Zummo de limón de medio limón

Preparación

Triture las fresas y añada el resto de ingredientes. Ponga toda la mezcla en el recipiente interior para mezclarla con la varilla. Retire la mezcla cuando haya alcanzado la consistencia deseada.

Sorbete de lima

Ingredientes:

75 g de azúcar glas
100 ml de agua
120 ml de zumo de lima
½ clara de huevo
Zummo de naranja de media naranja

Preparación:

Ponga el azúcar y el agua en un cazo pequeño y caliéntelo a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Lleve la mezcla a ebullición durante un minuto. Retire el cazo del fuego y deje enfriar la mezcla. Añada el zumo de lima y de naranja. Bata la clara del huevo y mézclelo todo con la varilla en el recipiente interior. Deje que se enfríe hasta que haya conseguido la consistencia deseada.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique	20
Consignes de sécurité	20
Aperçu de l'appareil	21
Mise en marche et utilisation	21
Nettoyage et entretien	23
Recettes	24
Information sur le recyclage et déclaration de conformité	25

Fiche technique

Numéro d'article	10030517
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	7.3-9.5 W

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Débrancher l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils sont sous surveillance. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'un plan de travail pour empêcher les enfants de tirer dessus.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagée, s'il présente des dysfonctionnements ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- Pour éviter de s'électrocuter, ne pas plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utiliser que les accessoires fournis.
- Ne pas introduire sa main, un vêtement, des cheveux, une spatule ou d'autres ustensiles de cuisine dans l'appareil, pour éviter de se blesser au contact des éléments en mouvement de l'appareil ou d'endommager celui-ci.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Empêcher les enfants de jouer avec l'appareil.
- L'appareil sert à fabriquer de la crème glacée, ne l'utiliser qu'à cette fin.
- Veiller à ce que les éléments de l'appareil soient bien propres avant de préparer la crème glacée.
- La crème glacée préparée à partir d'ingrédients crus doit être consommée dans un délai d'une semaine.
- La crème glacée contenant des œufs mi-cuits ou crus ne doivent pas être consommées par les enfants ou les femmes enceintes.
- Pour éviter de prendre froid aux mains, penser à les protéger au moment de retirer le récipient interne du congélateur. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes comme un four, une plaque électrique ou un brûleur à gaz.

- Si un liquide congelé déborde du récipient interne, arrêter d'utiliser l'appareil. Le liquide congelé n'est pas toxique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Les enfants de plus de 8 ans 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.

Aperçu de l'appareil

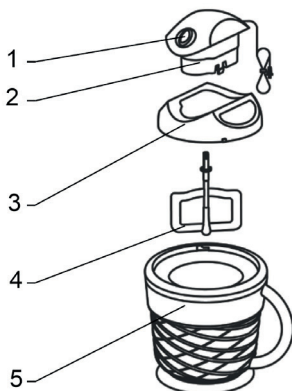
1 Récipient réfrigérant

2 Pale rotative

3 Couvercle

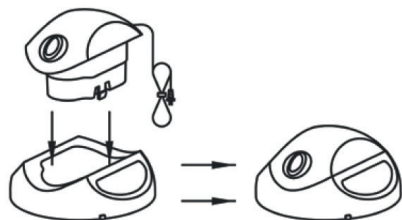
4 Moteur

5 Bouton marche/arrêt



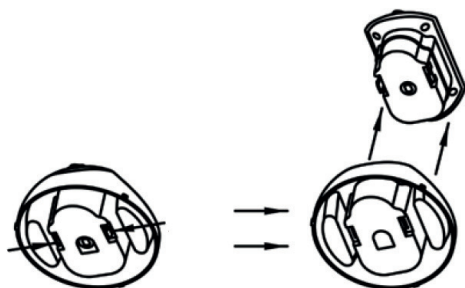
Mise en marche et utilisation

Étape 1

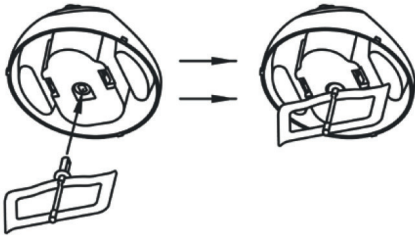
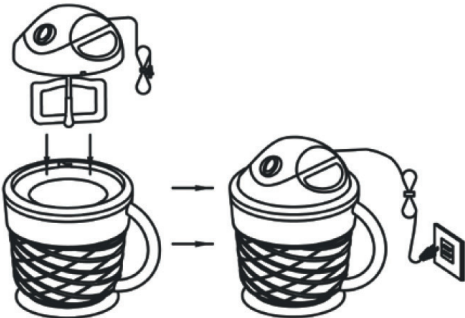


Introduire le moteur dans le couvercle de sorte à l'encliqueter et à ce que les verrous en plastique s'encastrent.

Étape 2



Pour retirer le moteur, appuyer sur les deux verrous en plastique puis séparer le moteur du couvercle.

Étape 3	Étape 4
	
<p>Insérer la pale rotative dans le moteur jusqu'à ce qu'elle soit fixée.</p>	<p>Sortir le récipient réfrigérant du réfrigérateur. Monter le couvercle surmonté du moteur et la pale rotative sur le récipient réfrigérant et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>

Étape 5

Brancher la fiche dans la prise et allumer l'appareil avec le bouton marche/arrêt. **IMPORTANT** : allumer l'appareil avant d'ajouter les ingrédients pour la glace pour éviter que les parois internes du récipient ne congèlent.

Étape 6

Verser le mélange d'ingrédients dans l'appareil. Laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre le couvercle et le mélange pour la glace, car le volume du sorbet augmente la préparation de la glace.

Étape 7

Laisser l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le sorbet atteigne la consistance souhaitée. Ceci peut durer jusqu'à 30 minutes. La plupart des recettes nécessitent cependant une durée plus courte.

Remarques importantes sur l'utilisation de l'appareil

- Ne pas allumer ou éteindre l'appareil pendant le processus de congélation pour éviter que le mélange de glace ne se durcisse au contact du récipient réfrigérant et n'entrave la pale rotative.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation s'inverse dès que la glace devient trop épaisse. Arrêter l'appareil dès que la pale change de sens de rotation. En cas de surchauffe du moteur, un mécanisme intégré de sécurité s'active automatiquement et arrête l'appareil. Si tel est le cas, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de l'utiliser de nouveau.
- Pour un résultat optimal, la pale rotative effleure les parois du récipient réfrigérant pendant l'opération.

- Dès que le temps de préparation est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement. Débrancher l'appareil avant de soulever le couvercle. La glace est désormais prête à être consommée. La crème glacée est encore quelque peu crémeuse après la fin de sa fabrication. Pour obtenir une glace plus dure, transvaser le contenu dans un autre récipient et le mettre au congélateur encore un moment.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer la glace du récipient.

Remarques importantes sur le récipient réfrigérant

- Sortir le récipient réfrigérant du congélateur juste avant la préparation de la glace. Conserver le récipient réfrigérant au congélateur pour qu'il soit toujours prêt à l'emploi. Emballer le récipient dans un sac plastique et le mettre à plat dans le congélateur.
- Veiller à ce que le récipient interne soit sec avant de le mettre au congélateur.
- Ne pas percer le récipient interne et ne pas le réchauffer.
- Le congélateur dans lequel le récipient est conservé doit avoir une température égale ou inférieure à -18°C . Laisser le récipient au congélateur pendant au moins 8 heures avant de préparer la glace.
- Pour un résultat optimal, laisser les ingrédients refroidir au réfrigérateur avant la préparation de la glace. L'ajout d'alcool ralentit le processus de congélation.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes sur le nettoyage

- Débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas laver les composants dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive, d'éponge en laine d'acier ou de détergent pour nettoyer l'appareil.

Récipient réfrigérant

Attendre que le récipient réfrigérant soit à température ambiante. Retirer le récipient et en nettoyer les parois internes. Ne pas plonger entièrement le récipient dans l'eau. Le sécher méticuleusement après nettoyage.

Pale rotative

Retirer la pale rotative du moteur. La laver et la sécher méticuleusement.

Couvercle

Laver le couvercle et le sécher méticuleusement.

Moteur

Essuyer le moteur à l'aide d'un chiffon humide et le sécher.

Sorbet à la banane

Ingrédients :

150 ml de lait allégé en matières grasses
120 ml de crème
30 g de sucre glace
20 g de copeaux de chocolat
Extrait de menthe

Préparation :

Écraser les bananes avec une fourchette. Incorporer le lait, la crème et le sucre glace. Verser le mélange dans le récipient interne pendant la rotation de la pale et l'y laisser jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Sorbet aux framboises et au yaourt

Ingrédients :

100 g de framboises fraîches
50 g de sucre glace
150 ml de yaourt

Préparation :

Écraser grossièrement les framboises ou en faire un coulis. Pour obtenir un coulis fluide, séparer les grains avec une passoire. Ajouter le sucre glace et le yaourt. Verser le mélange dans le récipient interne pendant la rotation de la pale et l'y laisser jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Glace menthe-chocolat

Ingrédients :

150 ml de lait allégé en matières grasses
120 ml de crème
30 g de sucre glace
20 g de copeaux de chocolat
Extrait de menthe

Préparation :

Verser le lait et le sucre glace dans une petite casserole et chauffer le tout à feu bas, jusqu'à dissolution du sucre. Laisser le mélange refroidir. Incorporer la crème et l'extrait de menthe au lait. Verser le mélange dans le récipient interne pendant la rotation de la pale puis ajouter les copeaux de chocolat dès que le mélange commence à congeler. Retirer la glace après obtention de la consistance souhaitée.

Sorbet à la fraise

Ingrédients :

130 g de fraises fraîches
50 g de sucre glace
150 ml de crème
Jus de citron de ½ citron

Préparation :

Écraser les fraises et ajouter les autres ingrédients. Verser le mélange dans le récipient interne pendant la rotation de la pale et l'y laisser jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Sorbet au citron vert

Ingrédients :

75 g de sucre glace
100 ml d'eau
120 ml de jus de citron vert
½ blanc d'œuf
Jus d'orange de ½ orange

Préparation :

Verser le sucre et l'eau dans une petite casserole et faire fondre le sucre à feu moyen. Faire bouillir le mélange et faire cuire pendant une minute. Retirer la casserole du feu et laisser le mélange refroidir. Ajouter le jus de citron et d'orange. Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer au mélange. Verser le mélange dans le récipient interne pendant la rotation de la pale et l'y laisser jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Descrizione del prodotto	27
Messa in funzione e utilizzo	27
Pulizia e manutenzione	29
Ricette	30
Smaltimento e dichiarazione di conformità	31

Dati tecnici

Numero articolo	10030517
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	7,3 – 9,5 W

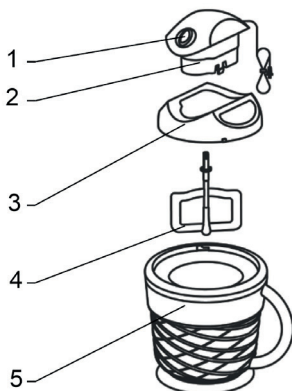
Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e conservare il manuale per consultazioni future.
- Staccare la spina dalla presa prima di smontare il dispositivo o di pulirlo.
- I bambini possono utilizzare il dispositivo solo se sorvegliati. Non lasciare pendere il cavo di rete sulla superficie di lavoro, affinché i bambini non possano staccarlo inavvertitamente.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di rete o la spina sono danneggiati.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il dispositivo, il cavo di rete e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Utilizzare solo gli accessori approvati dal produttore.
- Non toccare le parti in movimento e tenere lontani capelli, abiti, spatole o altri utensili da cucina mentre il dispositivo è in funzione per evitare lesioni e di danneggiare il dispositivo stesso.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non lasciare incustodito il dispositivo mentre è in funzione.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo al quale è destinato ovvero preparare il gelato.
- Prima di preparare il gelato, lavare tutti i componenti.
- Se il gelato contiene ingredienti crudi, consumarlo nel giro di una settimana.
- Il gelato contenente uova crude o poco cotte, non dovrebbe essere consumato da bambini e da donne in stato di gravidanza.
- Usare una protezione per le mani per estrarre il contenitore termico interna dal congelatore. Non collocare il dispositivo su superfici calde, come forni, piani cottura o fornelli a gas.

- Se si riscontrano perdite di liquido refrigerante nel contenitore termico, non utilizzare il dispositivo. Il liquido refrigerante non è tossico.
- Se il cavo di rete è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da una persona qualificata.
- I bambini, le persone con capacità fisiche e mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se un supervisore ha prima illustrato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.

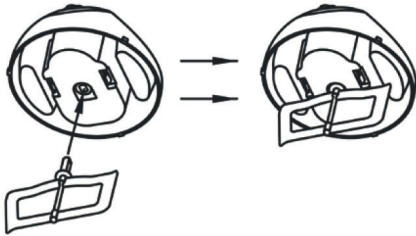
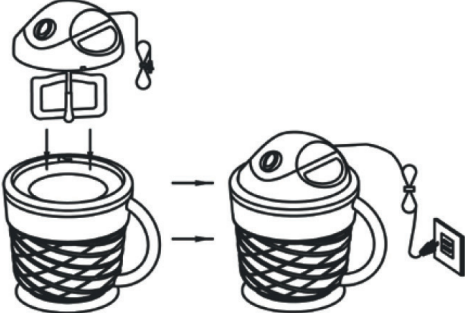
Descrizione del prodotto

- 1 Contenitore termico
- 2 Pala mescolatrice
- 3 Coperchio
- 4 Testa motore
- 5 Interruttore on/off



Messa in funzione e utilizzo

Fase 1	Fase 2
<p>Il diagramma illustra il processo di montaggio della testa motore (4) nel coperchio (3). Si mostra il coperchio con la pala mescolatrice (2) inserita, e la testa motore (4) che viene allineata e inserita nel coperchio. Due frecce indicano la direzione di inserimento.</p>	<p>Il diagramma illustra il processo di rimozione della testa motore (4) dal coperchio (3). Si mostra il coperchio con la pala mescolatrice (2) inserita, e la testa motore (4) che viene premuta verso l'alto. Due frecce indicano la direzione di rimozione.</p>
<p>Assemblare la testa motore nel coperchio: un clic indica che entrambe le chiusure in plastica sono inserite correttamente.</p>	<p>Per separare di nuovo la testa motore dal coperchio, premere contemporaneamente entrambe le chiusure in plastica.</p>

Fase 3	Fase 4
	
<p>Assemblare la pala mescolatrice alla testa motore e assicurarsi che sia ben fissata.</p>	<p>Rimuovere il contenitore termico dal congelatore. Posizionare il coperchio (assemblato alla testa motore e alla pala mescolatrice) sul contenitore termico e fissarlo ruotandolo in senso orario.</p>

Fase 5

Inserire la spina nella presa e accendere il dispositivo tramite l'interruttore on/off. **IMPORTANTE:** accendere prima il dispositivo e poi introdurre la miscela per il gelato per evitare che la miscela si congeli subito all'interno del contenitore.

Fase 6

Versare la miscela per il gelato nel contenitore termico tramite il coperchio. Lasciare almeno 2,5 cm di spazio tra il coperchio e la miscela poiché il volume aumenta durante la preparazione del gelato.

Fase 7

Lasciare il dispositivo in funzione fino a quando il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata. Il processo può durare fino a 30 minuti. Tuttavia la maggior parte delle ricette richiedono meno tempo.

Avvertenze importanti per l'utilizzo

- Non accendere o spegnere il dispositivo durante il processo di preparazione del gelato per evitare che la miscela si congeli sul fondo del contenitore termico e blocchi la pala mescolatrice.
- Se la miscela diventa troppo densa, la direzione di rotazione della pala si modifica per evitare il surriscaldamento del motore. Arrestare il dispositivo appena la miscela è pronta. Inoltre un meccanismo di sicurezza integrato arresta automaticamente il dispositivo per evitare il surriscaldamento del motore. Se ciò dovesse verificarsi, staccare la spina e far raffreddare il dispositivo prima di rimetterlo in funzione.
- Durante il processo di preparazione del gelato la pala mescolatrice tocca la parete interna del contenitore: in questo modo si ottengono risultati ottimali.

- Allo scadere del tempo impostato, il dispositivo si arresta automaticamente. Prima di rimuovere il coperchio, staccare la spina dalla presa. Il gelato è pronto da servire. Appena pronto il gelato è cremoso; se si desidera una consistenza più solida, travasarlo in una ciotola e lasciarlo per un po' nel congelatore.
- Non utilizzare oggetti in metallo per rimuovere il gelato dal contenitore termico.

Avvertenze importanti per l'utilizzo del contenitore termico

- Rimuovere il contenitore termico dal congelatore poco prima di iniziare a preparare il gelato. Conservare il contenitore termico nel congelatore in modo che sia già pronto per l'utilizzo successivo. Conservare il contenitore termico in un sacchetto di plastica e in posizione verticale all'interno del congelatore.
- Assicurarsi che il contenitore termico sia asciutto prima di introdurlo nel congelatore.
- Non forare il contenitore termico e non riscaldarlo.
- La temperatura del congelatore deve essere di -18°C o inferiore. Prima di procedere con la preparazione del gelato, lasciare il contenitore termico per almeno 8 ore nel congelatore.
- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di mettere in frigorifero gli ingredienti prima della preparazione del gelato. Inoltre tenere presente che l'aggiunta di alcool ostacola il processo di congelamento.

Pulizia e manutenzione

Importanti avvertenze per la pulizia

- Staccare la spina dalla presa prima di smontare o di pulire il dispositivo.
- Non immergere mai il dispositivo, la spina e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi per pulire il dispositivo.

Contenitore termico:

Attendere che il contenitore termico si sia raffreddato prima di lavarlo. Non immergere mai il contenitore termico in acqua. Al termine della pulizia, asciugarlo con cura.

Pala mescolatrice:

Rimuovere la pala mescolatrice. Lavarla e asciugarla con cura.

Coperchio:

Lavare il coperchio e asciugarlo con cura.

Testa motore:

Pulire la testa motore con un panno umido e asciugarla.

Gelato alla banana

Ingredienti:

1 banana
200 ml di latte scremato
100 ml di panna
25 g di zucchero a velo

Preparazione:

Schiacciare le banane con la forchetta. Aggiungere latte, panna e zucchero a velo e versare la miscela nel contenitore termico con la pala mescolatrice in funzione. Lasciare la miscela nel contenitore termico fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Gelato alla fragola e allo yogurt

Ingredienti:

100 g di fragole fresche
50 g di zucchero a velo
150 ml di yogurt

Preparazione:

Schiacciare o frullare le fragole. Per ottenere una miscela più liquida, rimuovere i semi. Aggiungere lo zucchero a velo e lo yogurt nel contenitore termico con la pala mescolatrice in funzione. Lasciare la miscela nel contenitore termico fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Gelato alla menta e al cioccolato

Ingredienti:

150 ml di latte parzialmente scremato
120 ml di panna
30 g di zucchero a velo
20 g di scaglie di cioccolato
Estratto di menta

Preparazione:

Riscaldare in un pentolino a fiamma bassa il latte e lo zucchero a velo e far sciogliere lo zucchero. In seguito far raffreddare la miscela. Aggiungere la panna e qualche goccia di estratto di menta. Versare la miscela nel contenitore termico con la pala mescolatrice in funzione. Aggiungere le scaglie di cioccolato appena la miscela inizia a congelarsi. Togliere il gelato quando ha raggiunto la consistenza desiderata.

Gelato alla fragola

Ingredienti:

130 g di fragole fresche
50 g di zucchero a velo
150 g di panna
Succo di ½ limone

Preparazione:

Frullare le fragole e aggiungere gli ingredienti rimanenti. Versare la miscela nel contenitore termico con la pala mescolatrice in funzione. Lasciare la miscela nel contenitore termico fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Preparazione

Ingredienti:

75 g di zucchero a velo
100 ml di acqua
120 ml di succo di lime
½ albume
Succo di ½ arancia

Preparazione:

Introdurre lo zucchero e l'acqua in un pentolino e far sciogliere lo zucchero a fuoco medio. Portare la miscela a ebollizione e farla cuocere per un minuto. Far raffreddare la miscela. Aggiungere il succo di limone e il succo d'arancia. Montare l'albume e mescolare. Introdurre la miscela nel contenitore termico con la pala mescolatrice in funzione. Lasciare la miscela nel contenitore termico fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici e elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Chal-Tec GmbH: Wallstraße 16; 10179 Berlino, Germania



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)