

KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK
TEIN NIELSTRTK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRTK

KLARSTEIN

Dolce Bacio

Eismaschine

Ice Cream Maker

Máquina de helado

Machine à crème glacée

Macchina gelato

10032322

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	6
EisHerstellung	7
Betrieb	9
Pflege	10
Rezepte	11
Hinweise zur Entsorgung	16
Konformitätserklärung	16

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032322
Stromversorgung	220 -240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch	180 W
Kapazität	2 Liter
Gewicht	12 kg

SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Wenn Sie das Gerät bewegen benutzen Sie die Griffe.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne oder eines Swimmingpools.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät empfohlen wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, andernfalls kann es zu Kurzschlüssen und Stromschlägen kommen.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Betriebs immer geschlossen ist.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Zeitschaltuhr oder ferngesteuerte Steckdose an.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie sich bei der Entsorgung an die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Geräten mit entzündlichem Gas.
- Bewahren Sie keine leichtentzündlichen oder explosiven Stoffe im Gerät auf.
- Befüllen Sie das Gerät nur mit Wasser.
- Kinder ab 8 Jahren, 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.

Dieses Gerät enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Obwohl es brennbar ist, schädigt es nicht die Ozonschicht und verstärkt nicht den Treibhauseffekt. Die Verwendung dieses Kältemittels führt zu einer etwas höheren Geräuscentwicklung des Gerätes. Zusätzlich zum Kompressorgeräusch können Sie den Fluss des Kältemittels hören. Dies ist unvermeidlich und hat keine negative Wirkung auf die Leistung des Gerätes. Seien Sie während des Transports vorsichtig, so dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. Kältemittellecks können die Augen reizen.

**WARNUNG**

Gefahr durch Feuer/brennbare Materialien. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Geräten mit brennbaren Kältemitteln und Gasen.

- Halten Sie Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse frei von Hindernissen.
- Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder anderen Mittel, um den Auftauprozess oder den Eisgewinnungsprozess zu beschleunigen.
- Verwenden Sie keine anderen Arten von Elektrogeräten im Inneren der Eiswürfelmaschine.

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.

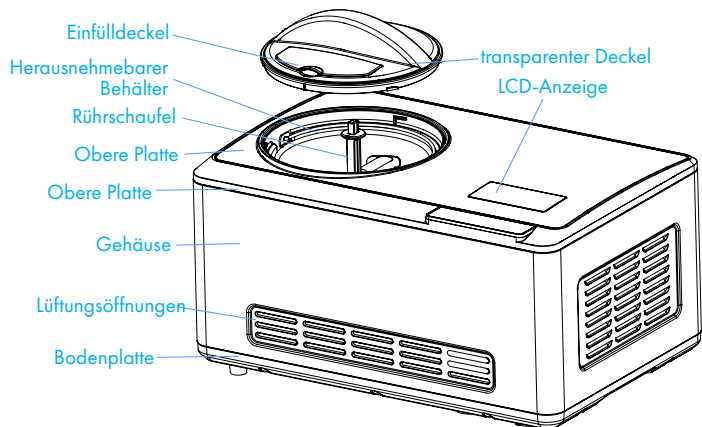
Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Reinigen Sie regelmäßig den Wasserablauf.
- Sollte das Gerät einen Wassertank enthalten, reinigen Sie ihn, wenn das Gerät 48 Stunden lang nicht benutzt wurde. Spülen Sie den Tank, wenn 5 Tage lang kein Wasser entnommen wurde.

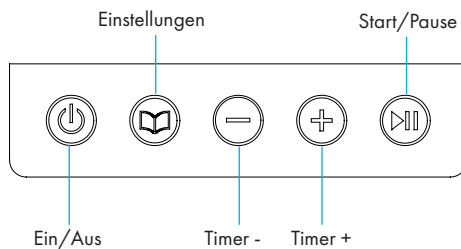
**WARNUNG**

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



Funktionstasten



Taste	Funktionsbeschreibung
	Nach dem Einschalten geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus.
	Einstellung des Timers. (Siehe Plus- und Minustaste)
	Nach der Einstellung des Timers diese Taste drücken, um den Betrieb zu starten.
	Timer-Einstellung: Erhöhen der Zubereitungszeit.
	Timer-Einstellung: Verringern der Zubereitungszeit

EISHERSTELLUNG

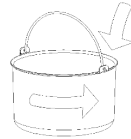
Sauberkeit

Waschen Sie vor der Benutzung alle Teile, die mit dem Speiseeis in Berührung kommen, gründlich (einschließlich dem festen Behälter, dem herausnehmbaren Behälter, der Rührschaufel, dem transparenten Deckel, dem Einfülldeckel und dem Löffel).

Hinweis: Stellen Sie die Eismaschine immer auf einer flachen, ebenen Oberfläche, damit der Kompressor die beste Leistung bringt.

Schritt 1: Zubereitung der Zutaten für das Rezept

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept oder einem Rezept in dieser Bedienungsanleitung zu.



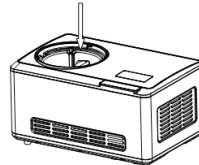
Sie brauchen das Rührgefäß nicht mehrere Stunden im Voraus in einen Gefrierschrank tun, da die Eismaschine über einen eingebauten Kompressor verfügt. Dieser kühlt die Zutaten während der Zubereitung und sorgt für ein gutes Ergebnis.

Schritt 2


Geben Sie die gründlich zubereiteten Zutaten in den herausnehmbaren Rührbehälter.

Schritt 3


Setzen Sie die Rührschaufel in das Loch für die Antriebswelle. Setzen Sie anschließend den transparenten Deckel auf die Maschine.





Schritt 4

Schließen Sie den Netzstecker an die Stromversorgung an. Schalten Sie die Maschine mit der Taste  ein.

Schritt 5

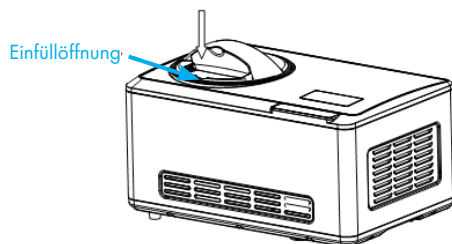
Drücken Sie , um die Einstellung für die Zubereitungszeit aufzurufen.

Schritt 6

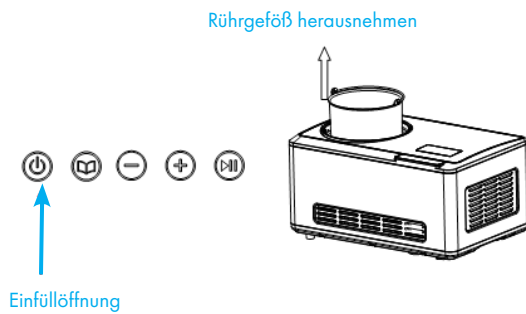
Drücken Sie die Tasten  und , um die Zubereitungszeit einzustellen.

Schritt 7

Geben Sie nun die Zutaten Ihrer Wahl durch die Einfüllöffnung.

**Schritt 8**

Nach der Zubereitung schalten Sie die Maschine aus und nehmen dann das abnehmbare Rührgefäß heraus.



BETRIEB

Eisherstellung

1. Schließen Sie die Stromversorgung an und schalten Sie das Gerät ein. In der Anzeige erscheint 60:00. Der voreingestellte Modus ist "Eisherstellung". In der Anzeige erscheint ■. Mit ⊕ in den Standby-Modus zurückkehren.
2. Drücken Sie die Taste ⊕, um zwischen den Modi **Eisherstellung**, **nur kühlen** und **Nur rühren** zu wählen. Wenn einer der Modi gewählt wurde, erscheint in der Anzeige ■. Wenn 15 Sekunden lang keine Tasten gedrückt wurden, geht das Licht aus. Mit ⊕ kehren Sie während des Betriebs zur Moduswahl zurück.
3. Nachdem der Modus Eisherstellung ("Ice Cream") gewählt wurde, stellen Sie die Zubereitungszeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ ein. Mit jedem Tastendruck auf ⊕ erhöht sich die Zeiteinstellung um 1 Minute. Mit jedem Tastendruck auf ⊖ verringert sich die Zeiteinstellung um 1 Minute. Die jeweilige Taste gedrückt halten, um die eingestellten Minuten schnell zu steigern bzw. verringern. Der Bereich geht von 5 - 60 Minuten
4. Zum Starten der Eiszubereitung drücken Sie ⊕. Das Display zeigt während der Zubereitung die verbleibende Zeit an. Bei einem erneuten Druck auf ⊕ hält die Rührschaufel an und im Display bleibt währenddessen der Countdown stehen. Mit einem Druck auf ⊕ setzen Sie die Zubereitung mit den vorher gewählten Einstellungen fort.
Bei einem Druck auf ⊕ hält das Rührwerk an und der Kompressor stellt den Betrieb nach 3 Minuten ohne Tastenbetätigung ein. Nach 10 Minuten ohne Bedienung meldet das Gerät sich mit drei Signaltönen.
Wenn Sie die Taste ⊕ 3 Sekunden gedrückt halten, stellt die Maschine den Betrieb ein und kehrt in den Auswahlmodus zurück. Nach 15 Sekunden ohne Tastenbetätigung geht das Licht aus.
Auch während des Betriebs können Sie mit den Tasten ⊕ und ⊖ die Laufzeit einstellen.
5. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen bzw. das Eis fertig ist, pausiert die Maschine für 10 Minuten, wenn keine Bedienung erfolgt. Nach 10 Minuten schalten sich der Kompressor und der Ventilator ein.

Kühlfunktion

Damit das Eis vor dem Servieren nicht schmilzt, startet der Kühlbetrieb automatisch und hält das Eis für eine Stunde kalt. Nach einer Stunde geht die Maschine in den Standby-Modus.

Motorschutzvorrichtung

Wenn das Eis härter wird, kann es zur Blockade der Rührschaufel kommen. Die Motorschutzvorrichtung schaltet das Rührwerk dann mittels Temperaturmessung ab, um den Motor zu erhalten.

Die Füllmenge der Zutaten im Auge behalten

Um ein Überlaufen und Abfälle zu vermeiden, überschreiten Sie beim Befüllen des Rührgefäßes nicht 60 %. Speiseeis dehnt sich beim Bearbeiten aus.

PFLEGE



WARNUNG: Stromschlaggefahr

Achten Sie darauf, dass während der Reinigung der Netzstecker gezogen ist.

1. Nehmen die Rührschaufel heraus und wischen Sie die Schaufel mit einem feuchten Tuch.
2. Nehmen Sie das Rührgefäß heraus. Mit einem feuchten Tuch reinigen.
3. Wischen Sie den transparenten Deckel mit einem feuchten Tuch.
4. Entfernen Sie den Schmutz auf dem Boden und an anderen Stellen mit einem feuchten Tuch. Kein Wasser auf das Netzkabel verschütten und das Gerät nicht in Wasser tauchen.
5. Trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch ab und setzen Sie das Gerät dann wieder zusammen.

REZEPTE

Vanilleeiscreme

Ergibt 8 Tassenportionen

Zutaten

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 3/2 Tassen Sahne, gut gekühlt
- 1 - 2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt, je nach Geschmack

Zubereitung

1. Geben Sie die Milch und den Kristallzucker in eine mittelgroße Schüssel.
2. Vermischen Sie Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen. Rühren Sie, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit.
3. Heben Sie die Sahne unter und fügen Sie, je nach Geschmack, Vanille hinzu.
4. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.

Variationen

Minzstücke: Lassen Sie die Vanille weg und ersetzen Sie diese durch 1 bis 1 ½ Teelöffel reinen Pfefferminzextrakt (nach Geschmack). Zerkleinern Sie einen Zartbitter- oder halbsüßen Schokoriegel in kleine, ungleichmäßige Stücke (ca. 115 g Schokolade). Fügen Sie die zerhackte Schokolade während der letzten 5 Minuten Gefriervorgangs hinzu.

Butter-Pekannuss: Lassen Sie ein Stück ungesalzene Butter in einer Pfanne schmelzen. Fügen Sie 1 Tasse grob gehackte Pekannüsse und 1 Teelöffel Salz hinzu. Bei schwacher bis mittlerer Hitze anbraten, dabei permanent wenden, bis die Pekannüsse eine leichte Bräunung haben. Vom Herd nehmen, abseihen (die Butter hat nun einen Pekannussgeschmack und kann anderweitig verwendet werden). Lassen Sie die Pekannüsse vollständig abkühlen. Fügen Sie die gerösteten Pekannüsse während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Kekse & Sahne: Fügen Sie eine ¾ Tasse grob gehackter Kekse oder Ihre Lieblingssüßigkeit (Schokoladenstückchen, Oreos, Minz-Oreos., etc.) während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

- 1 Tasse Zucker entspricht ca. 130 g
- 1 Tasse hat ca. 235 ml Volumen

Schokoladeneiscreme

Ergibt 8 Tassenportionen

Zutaten

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 240 g Zartbitter- oder halbsüße Schokolade (je nach Geschmack), in 1-1,5 cm große Stücke zerbrochen
- 1 Tasse Sahne, gut gekühlt
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Erhitzen Sie die gesamte Milch, bis diese an den Rändern zu schäumen beginnt (dies kann auf dem Kochfeld oder in der Mikrowelle geschehen).
2. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine, die mit der Metallklinge ausgestattet ist, die Schokolade mit dem Zucker vermischen und so lange rühren, bis die Schokolade fein gemahlen ist.
3. Fügen Sie nun die heiße Milch hinzu und rühren Sie so lange, bis alles gut vermischt ist und eine glatte Masse entstanden ist.
4. In eine mittlere Schüssel geben und die Schokoladenmasse vollständig abkühlen lassen.
5. Die Sahne und Vanille /je nach Geschmack) unterheben.
6. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
7. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.

Variationen

Schokomandel: Fügen Sie ½ Teelöffel reinen Mandelextrakt zusammen mit der Vanille hinzu. Fügen Sie eine ½ - ¾ Tasse gehackte, geröstete oder gehackte, mit Schokolade beschichtete Mandeln während der letzten 5 - 10 Minuten des Gefrierens hinzu.

Schokoladenkeks: Fügen Sie eine ½ - 1 Tasse gehackte Kekse während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Schokoladenbrownie: Fügen Sie eine ½ - 1 Tasse zerkleinerte Brownies während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Schokoladen-Marshmallow-Mischung: Wenn Sie die Eiscreme zum Einfrieren in einen Behälter schichten, fügen Sie abwechseln kleine Portionen Ihrer Lieblingsschokoladensauce und Marshmallowcreme hinzu.

Frische Erdbeereiscreme

Ergibt acht ½ Tassenportionen

Zutaten

250 g oder eine Schale frische reife Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
3/2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
½ Tasse Zucker (wird aufgeteilt)
1 Tasse Vollmilch
1 Tassen Sahne
1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers vorsichtig vermischen.
2. Lassen Sie die Erdbeeren ca. 2 Stunden in den Säften mazerieren.
3. Vermischen Sie Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen. Rühren Sie, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, etwa 1-2 Minuten, bei niedriger Geschwindigkeit.
4. Heben Sie die Sahne unter und fügen Sie den Saft aus den Erdbeeren und die Vanille hinzu.
5. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
6. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30-40 Minuten.
7. Fügen Sie die geschnittenen Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Hinweis: Diese Eiscreme hat ein "natürliches" Aussehen von sehr blassem Rosa. Wenn ein tieferer Rosaton gewünscht wird, fügen Sie tropfenweise rote Lebensmittelfarbe hinzu, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Frisches Zitronensorbet

Ergibt acht ½ Tassenportionen

Zutaten

- 3/2 Tassen Zucker
- 3/2 Tassen Wasser
- 1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale

Zubereitung

1. Vermischen Sie den Zucker und das Wasser in einem mittelgroßen Topf und bringen Sie das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen.
2. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Wasser so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, nach ca. 3-5 Minuten. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen. Dies wird als einfacher Sirup bezeichnet. Sie können, wenn Sie möchten, bereits vorab größere Mengen davon herstellen, um frisches Zitronensorbet zuzubereiten. Bewahren Sie den Sirup bis zur Verwendung im Kühlschrank auf.
3. Wenn der Sirup abgekühlt ist, fügen Sie den Zitronensaft und die geriebene Schale hinzu. Rühren Sie zum Vermischen.
4. Schalten Sie die Maschine ein, gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.
6. Verwenden Sie einen Sparschäler, um den gefärbten Teil der Zitruschale zu entfernen.

Variationen

Frisches Pinke Grapefruit Sorbet: Verwenden Sie 1 - 1 ½ Tassen frisch gepressten pinken Grapefruitsaft anstatt dem Zitronensaft und einen Teelöffel fein geschnittener Grapefruitschale anstatt der Zitronenschale. Fügen Sie ¼ Tasse Orgeatsirup zu der Mischung hinzu (Orgeatsirup wird für Cocktails wie Mai Tai oder Scorpion verwendet und ist in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich).

Gefrorener Joghurt mit Schokoladengeschmack

Ergibt 8 ½ Tassenportionen

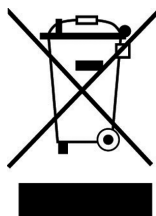
Zutaten

1 Tasse Vollmilch
180g Zartbitter- oder halbsüße Schokolade, zerkleinert
2 Tassen fettarmer Vanillejoghurt
¼ Tasse Zucker

Zubereitung

1. Vermischen Sie Milch und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser und vermischen Sie beides für 20-30 Sekunden.
2. Fügen Sie Joghurt und Zucker hinzu.
3. Vermischen Sie alles, bis die Masse gleichmäßig ist, für ca. 15 Sekunden.
4. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 50-60 Minuten.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. 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)
643/2009/EG (ErP)
1060/2010/EU (ErP)

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 items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product



CONTENT

Safety Instructions 18
Device Description 20
Making Ice Cream 21
Operation 23
Care 24
Recipes 25
Hints on Disposal 30
Declaration of Conformity 30

TECHNICAL DATA

Item number	10032322
Power supply	220 -240 V~ 50 Hz
Power	180 W
Capacity	2 litres
Weight	12 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

- Check that the mains voltage corresponds to the rating of the appliance before operating.
- Use handles or knobs when moving. Place on a flat stable surface for use. Do not use outdoors.
- Do not use near or in the immediate vicinity of a bath or swimming pool or any source of liquid.
- Unplug from socket outlet when not in use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plug in water or any other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer, may cause injury.
- Do not locate this appliance immediately below a socket outlet.
- Do not allow cord to overhang the counter top where it can be easily pulled by children.
- Do not use this appliance for anything else other than its intended use.
- Do not overfill as this may cause a hazard. Ensure lid is closed when in operation
- To remove plug from outlet, do not pull on supply cord. Grasp plug firmly and pull to remove.
- No liability can be accepted for any damage caused by non compliance with these instructions or any other improper use or mishandling. This appliance is for household use only
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is not intended to be immersed in water.
- 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.
- Please according to local regulations regarding disposal of the appliance for its flammable blowing gas.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Fill with potable water only.
- 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance contains the coolant isobutane (R600a), a natural gas which is environmentally friendly. Although it is flammable, it does not damage the ozone layer and does not increase the greenhouse effect. The use of this coolant has, however, led to a slight increase in the noise level of the appliance. In addition to the noise of the compressor, you might be able to hear the coolant flowing around the system. This is unavoidable, and does not have any adverse effect on the performance of the appliance. Care must be taken during the transportation and setting up of the appliance that no parts of the cooling system are damaged. Leaking coolant can damage the eyes.

**WARNING**

Danger from fire/flammable materials. Please observe the local regulations for the disposal of units with flammable refrigerants and gases.

- Keep ventilation openings in the unit housing free of obstacles.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use any mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process or the ice recovery process.
- Do not use other types of electrical appliances inside the ice cube machine.

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.

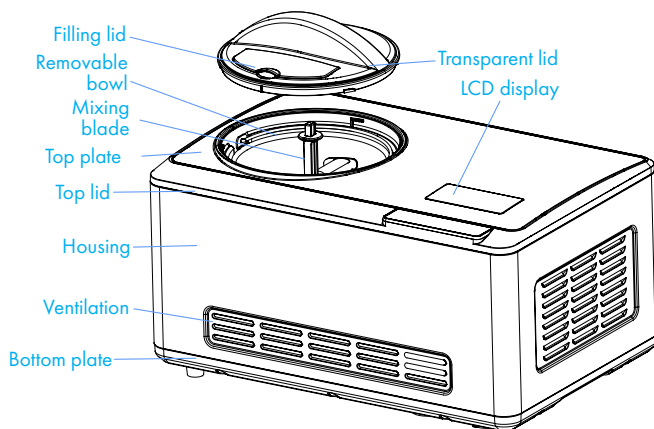
To avoid contamination of food, please follow the instructions below:

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food. Clean the water drain regularly.
- If the appliance contains a water tank, clean it if it has not been used for 48 hours. Rinse the tank if no water has been removed for 5 days.

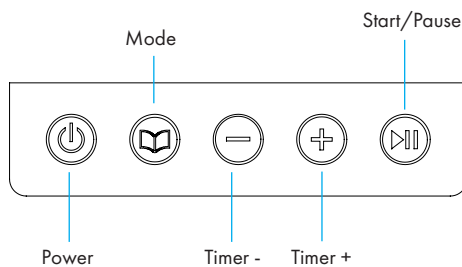
**WARNING**

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.

DEVICE DESCRIPTION



Function buttons



Key	Function
	After power up, the machine enters standby mode.
	Press button to enter the setting mode, prompting you to input the working time.
	After setting the working time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the mixing will pause and the time countdown will pause as well.
	Timer setting: Press to decrease working time.
	Timer setting: Press to increase working time.

MAKING ICE CREAM

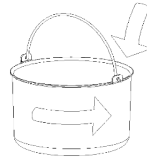
Cleanliness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Warning: Please be sure the power cord is unplugged while cleaning.

Step 1: Prepare recipe ingredients

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here.



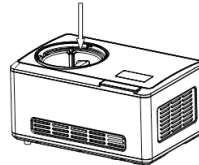
Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensures the output of ice cream.

Step 2

Pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl, then mix uniformly (see picture below).

Step 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 below).





Step 4

Plug in power, and press the  button to turn the machine.

Step 5

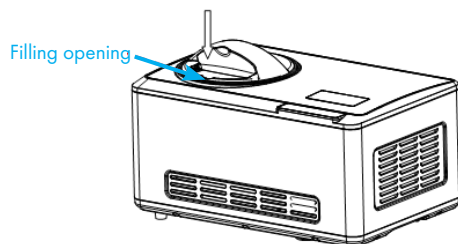
Press the  button to set the working mode.

Step 6

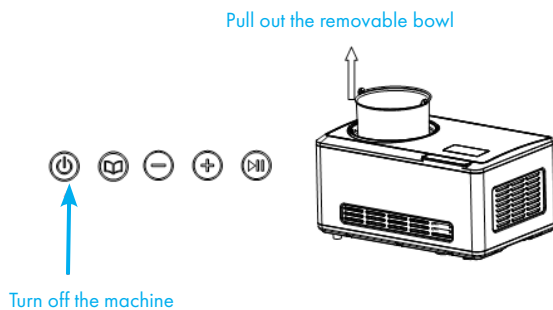
Press  and  button to set the working time.

Step 7

You can add the favourite ingredients by opening the refill cover (see picture below).

**Step 8**

After operation is over, turn off the machine first, and then pull out the removable bowl.



OPERATION

Ice Cream Making

1. To turn on the power, press the **⊕** button, the LCD display will show 60:00, and the default mode is "Ice cream making", **■** will show up. Press the **⊕** button to get back to the standby mode. Connect the power supply and switch on the device.
2. Press the **⊕** button to select the mode of "Ice cream " "Cooling only " "Mixing only". If one of the modes is selected, the **■** will show up. If you have not done any operation for 15s, the light will disappear. Press the **⊕** button to return to the selection mode while working.
3. Once the "Ice cream " mode was selected, set the time by pressing the **⊕** button to increase the time. The time will be increased by 1 minute by pressing **⊕** each time. If you press for 2s, the time will be increased quickly until 60 minutes and then will stay at 60:00. To reduce the time, press the **⊖** button. The time will be reduced by 1 minute by pressing **⊖** each time. If you press for 2s, the time will be reduced quickly until 5 minutes.
4. Press the **⊕** button to start making ice cream. The LCD display will keep working while making ice cream, then the time will start to count down. If you press the **⊕** button while making ice cream, the mixing blade will stop, the LCD will show the stopping time in the meantime. If you press the button again, the machine will start to work again with the setting mode and remaining time. If you press button, the mixing motor will stop. The compressor will stop after 3 minutes without any operation, will go back to power on after 10 minutes, and 3 buzzers will be heard. If you press the **⊕** button for 3s, the machine will stop working and go back to the selection mode. If there is no operation, the light will turn off after 15s. Press the **⊕** and **⊖** button while working to set the time.
5. Once the ice cream making was finished making is complete or the preparation time has elapsed, the appliance will turn off after 10 minutes if there is no operation. After 10 minutes of no operation, the compressor and the fan will turn off.

Keep cool function

To prevent the ice cream from melting after preparation, the cooling function will automatically activate and keep the ice cream cold for 1 hour. After 1 hour, the device will switch to Standby mode.

Motor self-protection function

When the ice cream gets 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).

CARE



Warning: Danger of electrical shock

The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

1. Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
2. Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
3. Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
4. Remove the dirt on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug or ventilation, or immerse the appliance in water or any other liquid
5. Allow to dry thoroughly with a dry cloth, then return the component to its home position.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM

Makes eight one-cup servings

Ingredients

1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
3/2 cups heavy cream, well chilled
1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

Preparation

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: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce 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 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-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 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favourite candy (chocolate chip, Oreos, Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes eight one-cup servings

Ingredients

1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite)

Preparation

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 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 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day-old brownies 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 favourite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes eight half-cup servings.

Ingredients

250 g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice
1/2 cup sugar, divided
1 cup whole milk
1 cups heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract

Preparation

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/2 cup 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 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

Makes eight half-cup servings.

Ingredients

3/2 cups sugar
3/2 cups water
1 cup freshly squeezed lemon juice
1 tablespoon finely chopped lemon zest

Preparation

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. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

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.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Variations

Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup orgeat syrup to the mixture (orgeat syrup is used for cocktails such as a Mai Tai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes eight half-cup servings

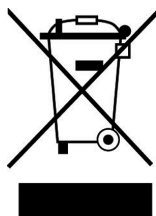
Ingredients

1 cup whole milk
180 g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped
2 cups low-fat vanilla yogurt
1/4 cup sugar

Preparation

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with a 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.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU 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)
643/2009/EC (ErP)
1060/2010/EU (ErP)

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	32
Aperçu de l'appareil	34
Fabrication de crème Glacée	35
Fonctionnement	37
Entretien	38
Recettes	39
Conseils pour le recyclage	44
Déclaration de conformité	44

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032322
Alimentation	220 -240 V~ 50 Hz
Consommation	180 W
Capacité	2 litres
Poids	12 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Brancher uniquement l'appareil à une prise de terre dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- Utiliser les poignées pour déplacer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Utiliser l'appareil uniquement en intérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire ou d'une piscine.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utiliser uniquement des accessoires recommandés par le fabricant spécifiquement pour cet appareil.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre d'un plan de travail pour éviter que les enfants ne tirent dessus.
- Ne pas trop remplir l'appareil pour éviter tout court-circuit et toute électrocution.
- S'assurer que le couvercle est toujours fermé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas débrancher la prise en tirant sur le câble mais en maintenant fermement le corps de la fiche.
- 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.
- Utiliser l'appareil uniquement à domicile.
- Ne pas connecter l'appareil à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon et la fiche d'alimentation sont endommagés, les faire remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Se conformer aux réglementations en vigueur dans la région pour la mise au rebut des appareils contenant des gaz inflammables.
- Ne pas stocker de substances facilement inflammables ou explosives dans l'appareil.
- Remplir l'appareil uniquement avec de l'eau.
- 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.

Cet appareil contient du liquide réfrigérant Isobutane (R600a), un gaz naturel très respectueux de l'environnement mais inflammable. Bien qu'il soit inflammable, il ne détruit pas la couche d'ozone et ne renforce pas l'effet de serre. L'utilisation de ce liquide réfrigérant provoque toutefois un niveau sonore de l'appareil légèrement plus élevé. Outre les bruits du compresseur, vous pouvez percevoir le flux du liquide réfrigérant. Cela est inévitable et n'a aucune influence négative sur la puissance de l'appareil. Faites attention pendant le transport afin de ne pas endommager le circuit réfrigérant. Les fuites de liquide réfrigérant peuvent irriter les yeux.



MISE EN GARDE

Danger d'incendie/de matières inflammables. Veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils contenant des fluides frigorigènes et des gaz inflammables.

- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil soient libres d'obstacles.
- Ne pas endommager le circuit frigorifique.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage ou de récupération de la glace.
- N'utilisez pas d'autres types d'appareils électriques à l'intérieur de la machine à glaçons.

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 :

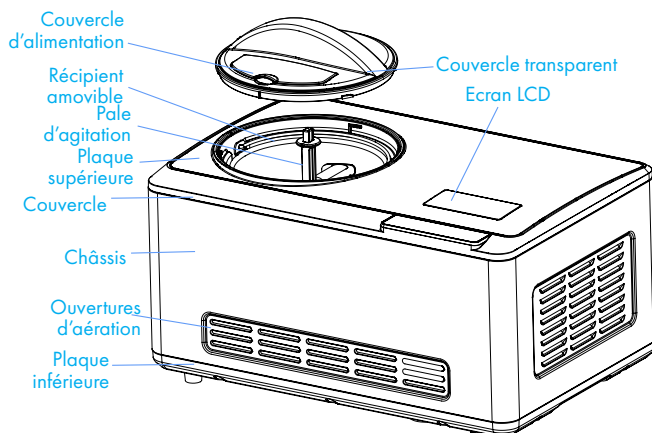
- Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments. Nettoyez régulièrement l'évacuation d'eau.
- Si l'appareil contient un réservoir d'eau, nettoyez-le s'il n'a pas été utilisé depuis 48 heures. Rincer le réservoir si aucune eau n'a été retirée depuis 5 jours.



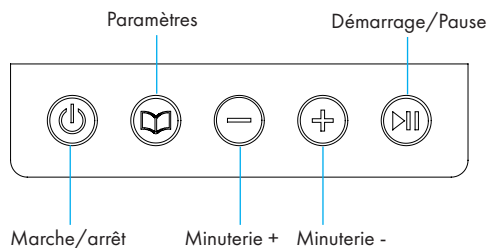
MISE EN GARDE






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



Description de la fonction



Touche	Description de la fonction
	Au démarrage, l'appareil passe en mode veille.
	Réglage de la minuterie. (voir les touches plus et moins)
	Après le réglage de la minuterie, appuyez sur cette touche pour mettre en marche l'appareil.
	Réglage de la minuterie : augmentez la durée de la préparation.
	Réglage de la minuterie: réduisez la durée de la préparation

FABRICATION DE CRÈME GLACÉE

Propreté

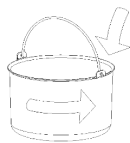
Avant l'utilisation, nettoyez correctement tous les éléments qui seront au contact de la crème glacée, y compris le récipient fixe, le récipient amovible, la pale d'agitation, le couvercle transparent, le couvercle d'alimentation et la cuillère).

Remarque : Placez toujours la sorbetière sur une surface plane, horizontale pour que le compresseur fournisse sa pleine puissance.

Étape 1 : préparation des ingrédients pour la recette

Préparez les ingrédients en fonction de votre recette ou de l'une des recettes de ce mode d'emploi.

Vous n'avez pas besoin de mettre au congélateur le bol mélangeur pendant plusieurs heures à l'avance, car la sorbetière dispose d'un compresseur intégré. Celui-ci refroidit les ingrédients pendant la préparation et garantit un bon résultat.

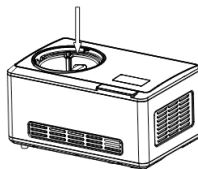


Étape 2


Mettez les ingrédients soigneusement préparés dans le bol de mélange amovible.

Étape 3


Placez la pale d'agitation dans le trou de l'arbre d'entraînement. Puis placez le couvercle transparent sur la machine.



Étape 4

Branchez la fiche à l'alimentation électrique. Allumez la machine avec le bouton .

Étape 5

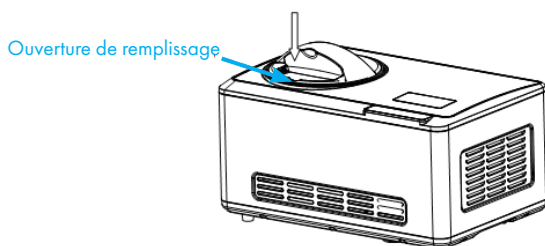
Appuyez sur le bouton  pour accéder aux réglages de la durée de la prépara.

Étape 6

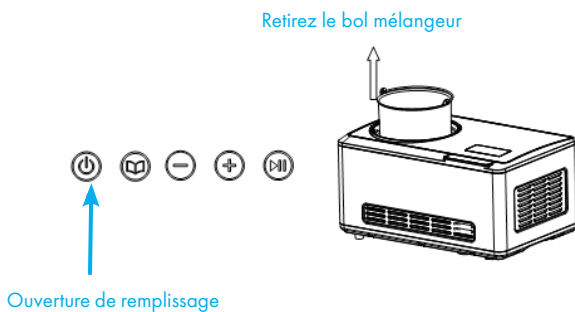
Appuyez sur les touches  et  pour régler la durée de la préparation.

Étape 7

Versez maintenant les ingrédients de votre choix par l'ouverture de remplissage.















**Étape 8**

Après la préparation, éteignez la machine et retirez le bol mélangeur amovible.



FONCTIONNEMENT

Fabrication de la crème glacée

1. Branchez l'alimentation électrique et allume l'appareil. L'écran affiche 60:00. Le mode préréglé est „fabrication de crème glacée“. L'écran affiche ■. Avec la touche  retournez en mode veille.
2. Appuyez sur la touche  pour choisir entre les modes fabrication de crème glacée, refroidissement seul ou mélange seul. Lorsque vous avez choisi l'un des modes, l'écran affiche ■. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 15 secondes, l'éclairage s'éteint. Avec la touche  vous retournez au choix des modes pendant que l'appareil est en marche.
3. Une fois que le mode fabrication de crème glacée („Ice Cream“) a été choisi, réglez la durée de la préparation avec les touches  et . A chaque appui sur la touche  la durée de la préparation augmente de 1 minute. A chaque appui sur la touche , la durée est réduite de 1 minute. Maintenez chacune de ces touches pour augmenter ou réduire rapidement le réglage des minutes. La plage de réglage va de 5 à 60 minutes.
4. Pour démarrer la préparation de la crème glacée, appuyez sur . Pendant la préparation, l'écran indique le temps restant avant la fin. Si vous appuyez une nouvelle fois sur , la pale d'agitation s'arrête et le décompte du temps restant s'interrompt à l'écran. Si vous appuyez une nouvelle fois, vous reprenez la préparation avec les valeurs précédemment réglées. Si vous appuyez une fois sur la touche  setzen Sie die Zubereitung mit den vorher gewählten Einstellungen fort. Si vous appuyez une fois sur la touche , l'outil mélangeur s'arrête et le compresseur cesse de fonctionner au bout de 3 minutes sans appui sur aucune touche. Au bout de 10 minutes sans utilisation, l'appareil se signale par trois bips. Si vous maintenez la touche  pendant 3 secondes, la machine se met en marche et retourne au choix des modes. Au bout de 15 secondes sans appui sur aucune touche, l'éclairage s'éteint. Pendant que l'appareil est en marche vous pouvez aussi régler la durée de fonctionnement avec les touches  et .
5. Lorsque la durée de la préparation est écoulée ou que la crème glacée est terminée, la machine se met en pause pendant 10 minutes si aucune opération n'a lieu. Au bout de 10 minutes, le compresseur et le ventilateur s'allument.

Fonction refroidissement

Pour que la glace ne fonde pas avant de la servir, le mode de refroidissement commence automatiquement et maintient la glace froide pendant une heure. Au bout d'une heure, la machine passe en mode veille.

Protection du moteur

Lorsque la glace devient plus dure, cela peut provoquer le blocage de la pale d'agitation. La protection du moteur éteint alors l'élément mélangeur selon la température mesurée afin de protéger le moteur.

Gardez sous les yeux la quantité des ingrédients

Pour éviter le débordement et le renversement d'ingrédients, ne dépassez pas 60 % lors du remplissage du bol. La crème glacée prend du volume lorsqu'elle est travaillée.

ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT : danger d'électrocution**

Veillez à ce que la fiche soit débranchée pendant le nettoyage.

1. Retirez la pale d'agitation et essuyez la pale avec un chiffon humide.
2. Retirez le bol mélangeur amovible. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
3. Essuyez le couvercle transparent avec un chiffon humide.
4. Retirez les poussières sur le fond et les autres endroits avec un chiffon humide. Ne versez pas d'eau sur le câble d'alimentation et ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
5. Séchez tous les éléments avec un chiffon sec et réassemblez l'appareil.

RECETTES

Crème glacée vanille

Pour 8 portions d'une tasse

Ingrédients

- 1 tasse de lait entier
- 1/2 tasse de sucre cristallisé
- 3/2 tasse de crème bien refroidie
- 1 - 2 cuillères à café, de l'extrait de vanille pur, selon vos goûts

Préparation

1. Versez le lait entier et le sucre cristallisé dans une grande jatte.
2. Mélangez le lait et le sucre cristallisé au mixeur à main ou avec des fouets à neige. Mélangez jusqu'à ce que le sucre ait complètement fondu, environ 1-2 minutes à basse vitesse.
3. Soulevez la crème chantilly et ajoutez de la vanille selon vos goûts.
4. Allumez la machine et versez le mélange dans le récipient à glace.
5. Mélangez jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, environ 30 - 40 minutes.

Variantes

Bâtonnets de menthe: retirez la vanille et remplacez celle-ci par 1 à 1 cuillère à café 1/2 de pur extrait de menthe (selon votre goût). Émincez une barre de chocolat doux amer en petits morceaux de tailles inégales (env. 115 g de chocolat). Ajoutez le chocolat concassé pendant les 5 dernières minutes du processus de congélation.

Beurre – noix de pécan : faites fondre un morceau de beurre non salé dans une casserole. Ajoutez 1 tasse de noix de pécan hachées et 1 cuillère à café de sel. Frisez à feu doux à moyen, en tournant constamment jusqu'à ce que les noix de pécan soient légèrement brunies. Retirez du feu, filtrez (le beurre a maintenant un goût de noix de pécan et peut être utilisé ailleurs). Laissez les noix de pécan refroidir complètement. Ajouter les noix de pécan grillées dans les 5 dernières minutes de congélation.

Biscuits & chantilly : Ajoutez 3/4 tasse de biscuit haché grossièrement ou votre bonbon préféré (pépites de chocolat, oreos, oreos menthe, etc.) pendant les 5 dernières minutes de congélation.

- 1 tasse de sucre correspond à environ 130 g
- 1 tasse contient environ 235 ml

Crème glacée au chocolat

Pour 8 portions d'une tasse

Ingrédients

- 1 tasse de lait entier
- 1/2 tasse de sucre cristallisé
- 240 g de chocolat noir ou demi-doux (selon vos goûts), haché en morceaux de 1-1,5 cm
- 1 tasse de crème bien refroidie
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Préparation

1. Chauffez le lait entier jusqu'à ce qu'il se mette à mousser au bord (vous pouvez le faire sur la cuisinière ou au four à micro-ondes).
2. Mélangez le sucre et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire équipé de couteaux métalliques jusqu'à ce que le chocolat soit moulu finement.
3. Ajoutez maintenant le lait chaud et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Versez-la dans un bol de taille moyenne et laissez refroidir complètement le mélange chocolaté.
5. Incorporez la crème et la vanille (selon vos goûts).
6. Allumez la machine et versez le mélange dans le récipient à crème glacée.
7. Mélangez jusqu'à ce que la pâte s'épaississe, env. 30 - 40 minutes.

Variationen

Amandes au chocolat : ajoutez ½ cuillère à café d'extrait d'amande pure avec la vanille. Ajoutez au chocolat ½ - 3/4 de tasse d'amandes effilées hachées ou grillées pendant les 5 - 10 dernières minutes de congélation.

Biscuits au chocolat : ajoutez ½ - 1 tasse de biscuits hachés pendant les 5 dernières minutes de la congélation.

Brownie au chocolat : ajoutez ½ - 1 tasse de brownies concassés pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Mélange de chocolat et de chamallow : lorsque vous mettez la crème glacée à congeler dans le récipient, ajoutez en alternance de petites portions de votre sauce chocolat préférée et de crème de chamallow

Crème glacée aux fraises fraîches

Pour 8 portions d'une 1/2 tasse

Ingrédients

250 g oder eine Schale frische reife Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
3/2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
½ Tasse Zucker (wird aufgeteilt)
1 Tasse Vollmilch
1 Tassen Sahne
1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Préparation

1. Mélangez délicatement les fraises et le jus de citron avec la moitié du sucre dans un petit bol.
2. Faites macérer les fraises dans les jus pendant environ 2 heures.
3. Mélanger le lait et le sucre cristallisé avec un mixeur à main ou des fouets à neige. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, environ 1-2 minutes à faible vitesse.
4. Soulevez la crème et ajoutez le jus de macération des fraises et la vanille.
5. Allumez la machine et versez le mélange dans le récipient à crème glacée.
6. Mélangez jusqu'à ce que la pâte s'épaississe, env. 30 - 40 minutes.
7. Ajoutez les fraises coupées pendant les 5 dernières minutes de la congélation.

Remarque : cette crème glacée a un aspect "naturel" d'un rose très pâle. Si vous souhaitez avoir un rose plus soutenu, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à obtenir la couleur voulue.

Sorbet de citron frais

Pour huit portions d'1/2 tasse.

Zutaten

3/2 tasses de sucre

3/2 tasses d'eau

1 tasse de jus de citron pressé

1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé

Préparation

1. Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne et faites bouillir l'eau à feu moyen.
2. Réduisez le feu et laissez l'eau mijoter jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous en 3-5 minutes environ. Laissez la préparation refroidir complètement. C'est ce que l'on appelle un sirop simple. Si vous le souhaitez, vous pouvez en fabriquer une plus grande quantité d'avance pour préparer des sorbets de citron frais. Conservez le sirop au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
3. Lorsque le sirop est refroidi, ajoutez le jus de citron et les zestes râpés. Mélangez.
4. Allumez la machine et versez le mélange dans le récipient à crème glacée.
5. Mélangez jusqu'à ce que la pâte s'épaississe, env. 30 - 40 minutes.
6. Utilisez un économe pour retirer la partie colorée des zestes de citron.

Variantes

Sorbet de pamplemousse rose frais : utilisez 1-1 1/2 tasse de jus de pamplemousse rose pressé à la place du jus de citron et une cuillère à café de zeste de pamplemousse finement râpé au lieu du zeste de citron. Ajoutez 1/4 de tasse de sirop d'orgeat au mélange (le sirop d'orgeat est utilisé pour les cocktails comme le Mai Tai ou le Scorpion et est disponible dans la plupart des magasins alimentaires).

Yaourt glacé au goût chocolat

Pour 8 portions d'1/2 tasse

Ingrédients

- 1 tasse de lait entier
- 180 g de chocolat noir ou demi-doux émincé
- 2 tasses de yaourt vanille maigre
- 1/4 tasse de sucre

Préparation

1. Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire équipé de couteaux métalliques pendant 20-30 secondes.
2. Ajoutez le yaourt et le sucre.
3. Mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène, pendant environ 15 secondes.
4. Allumez la machine et versez le mélange dans le récipient à crème glacée.
5. Mélangez jusqu'à ce que la pâte s'épaississe, env. 50-60 minutes.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

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)
643/2009/CE (ErP)
1060/2010/UE (ErP)

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	46
Descrizione del prodotto	48
Preparazione del gelato	49
Utilizzo	51
Cura	52
Ricette	53
Smaltimento	58
Dichiarazione di conformità	58

DATI TECNICI

Numero articolo	10032322
Alimentazione	220 -240 V~ 50 Hz
Consumo energetico	180 W
Capacità	2 litri
Peso	12 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il presente libretto per consultazioni future.
- Per garantire il corretto funzionamento, il dispositivo deve essere collegato ad una presa dotata di messa a terra. Consultare un elettricista se non si è sicuri che la presa a disposizione corrisponda ai requisiti richiesti.
- Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondano al voltaggio indicato.
- Non conservare materiali esplosivi o pericolosi nel dispositivo, così come liquidi acidi o alcalini.
- Nel caso in cui il cavo di rete sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, da una azienda autorizzata o da una persona qualificata.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo ma staccare la spina alla base.
- Non posizionare il dispositivo in luoghi nei quali c'è fuoriuscita di gas.
- Staccare sempre la spina prima di pulire il dispositivo o effettuarne la manutenzione.
- Il presente dispositivo è destinato alla produzione cubetti di ghiaccio. Non utilizzarlo per raffreddare alimenti o bevande in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Non vaporizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo per evitare incendi.
- Prima di spostare il dispositivo, staccare la spina per non danneggiare il sistema di raffreddamento.
- Non aprire la parte interna, le riparazioni devono essere effettuate da personale specializzato.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo al quale è destinato. I bambini, le persone con disabilità fisiche e mentali non dovrebbero utilizzare il dispositivo, a meno che un supervisore abbia prima illustrato loro il funzionamento e le avvertenze di sicurezza.
- I bambini possono utilizzare il dispositivo esclusivamente sotto il controllo di un supervisore.
- Il dispositivo è destinato unicamente a un utilizzo domestico e non commerciale.

Questo dispositivo contiene il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale ecocompatibile ma infiammabile. Anche se è infiammabile, non danneggia lo strato di ozono e non aumenta l'effetto serra. Tenere presente che l'utilizzo di questo refrigerante comporta rumori del dispositivo. Oltre al rumore del compressore si può sentire anche il flusso del liquido refrigerante. Ciò è inevitabile e non ha un effetto negativo sulle prestazioni del dispositivo. Trasportare il dispositivo con cautela per evitare di danneggiare il circuito di refrigerazione. Le perdite di liquido refrigerante possono causare irritazioni agli occhi.

**AVVERTENZA**

Pericolo di incendio/materiali infiammabili. Osservare le norme locali per lo smaltimento di apparecchi contenenti refrigeranti e gas infiammabili.

- Mantenere libere da ostacoli le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non danneggiare il circuito frigorifero.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare lo sbrinamento o il recupero del ghiaccio.
- Non utilizzare altri tipi di apparecchi elettrici all'interno della macchina per cubetti di ghiaccio.

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.

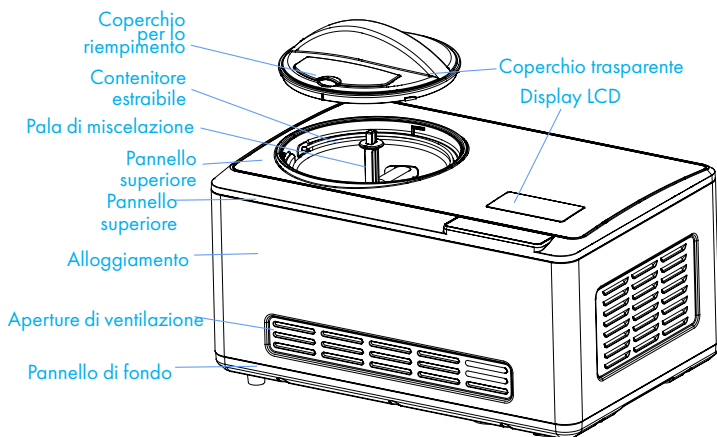
Per evitare la contaminazione degli alimenti, seguire le seguenti istruzioni:

- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti. Pulire regolarmente lo scarico dell'acqua.
- Se l'apparecchio contiene un serbatoio dell'acqua, pulirlo se non è stato utilizzato per 48 ore. Sciacquare il serbatoio se non è stata rimossa l'acqua per 5 giorni.

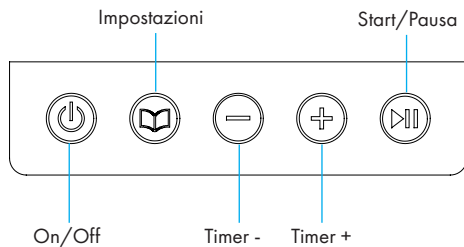
**AVVERTENZA**

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



Tasti funzione



Tasto	Tasto
	Dopo l'avvio, il dispositivo entra in modalità pronta all'uso.
	Impostazione del timer (v. tasto più e meno).
	Dopo aver impostato il timer, premere questo tasto per avviare il dispositivo.
	Impostazione timer: aumentare il tempo di preparazione.
	Impostazione timer: ridurre il tempo di preparazione.

PREPARAZIONE DEL GELATO

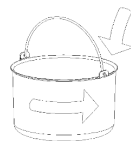
Igiene

Prima dell'utilizzo, lavare accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti (inclusi contenitore fisso, contenitore estraibile, pala di miscelazione, coperchio per lo riempimento e cucchiaino).

Avvertenza: posizionare sempre la gelatiera su una superficie piana, in modo che il compressore possa offrire le migliori prestazioni.

1° passaggio: preparazione degli ingredienti per la ricetta

Preparare gli ingredienti per la vostra ricetta o seguendo una di quelle presentate in questo manuale. Non è necessario raffreddare previamente il contenitore in congelatore, dato che la gelatiera è dotata di compressore integrato. Questo raffredda gli ingredienti durante la preparazione e garantisce un buon risultato.



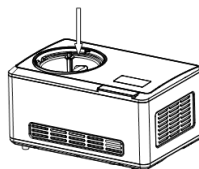
la

2° passaggio

Inserire gli ingredienti preparati con cura nel contenitore di miscelazione estraibile.

3° passaggio

Inserire la pala di miscelazione nel foro dell'albero di trasmissione. In seguito, posizionare il coperchio trasparente sul dispositivo.



4° passaggio

Collegare la spina alla presa di corrente. Accendere il dispositivo con il tasto (ON/OFF) ☉.

5° passaggio

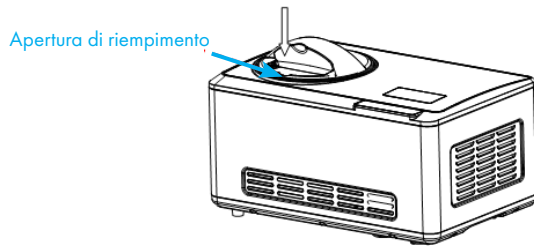
Premere ☉ per risalire all'impostazione relativa al tempo di preparazione.

6° passaggio

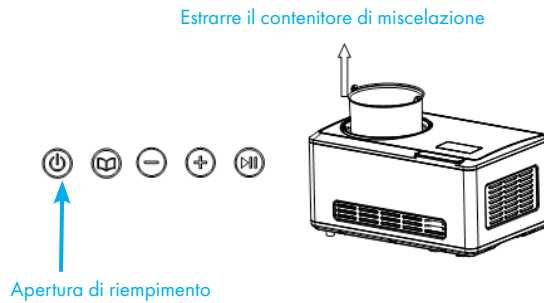
Premere i tasti ☉ e ☉ per impostare il tempo di preparazione.

7° passaggio

Inserire gli ingredienti nell'apertura di riempimento.

**8° passaggio**

Dopo la preparazione, spegnere il dispositivo e togliere il contenitore di miscelazione.



UTILIZZO

Preparazione del gelato

1. Collegare il dispositivo alla linea di corrente elettrica. Il display mostra 60:00. La modalità preimpostata è "Preparazione del gelato" ■ .) Con il tasto Ⓞ si torna alla modalità standby.
2. Premere il tasto Ⓞ per selezionare tra le modalità di preparazione del gelato, solo raffreddamento o solo miscelazione. Una volta selezionata una modalità, sul display compare ■ . Se non si premono tasti per 15 secondi, la luce si spegne. Premendo Ⓞ durante il funzionamento si ritorna alla selezione della modalità.
3. Dopo aver selezionato la preparazione del gelato ("Ice Cream" g"), impostare il tempo di preparazione con i tasti ⊕ e ⊖ . Ogni volta che si preme ⊕ si aumenta la durata di un minuto. Ogni volta che si preme ⊖ si diminuisce la durata di un minuto. Tenere premuto il tasto corrispondente per aumentare o diminuire la durata rapidamente. L'intervallo va da 5 a 60 minuti.
4. Per avviare la preparazione del gelato, premere Ⓞ. Il display indica il tempo rimanente durante la preparazione. Premendo nuovamente Ⓞ la pala di miscelazione si arresta e il conto alla rovescia sul display si ferma. Premendo una volta Ⓞ viene ripreso il funzionamento con le impostazioni già selezionate.
Premendo una volta Ⓞ il meccanismo di miscelazione si ferma e il compressore termina il funzionamento dopo 3 minuti se non vengono toccati tasti. Dopo 10 minuti senza utilizzo, il dispositivo emette tre segnali acustici di avvertimento. Tenendo premuto il tasto Ⓞ per 3 secondi, il dispositivo ferma il funzionamento e torna alla modalità di selezione. Dopo 15 secondi senza premere tasti si spegne la luce. Anche durante il funzionamento è possibile impostare la durata con i tasti ⊕ e ⊖ .
5. Quando il tempo di preparazione è scaduto o il gelato è pronto, la macchina va in pausa per 10 minuti se non vengono premuti tasti. Dopo 10 minuti si accendono compressore e ventilatore.

Funzione di raffreddamento

Per evitare che il gelato si sciogla prima di essere servito, la funzione di raffreddamento si attiva automaticamente e mantiene il gelato al fresco per un'ora. Dopo un'ora il dispositivo entra in modalità standby.

Dispositivo di protezione del motore

Quando il gelato si indurisce, la pala di miscelazione può bloccarsi. Il dispositivo di protezione del motore spegne il meccanismo di miscelazione attraverso la misurazione della temperatura, per proteggere il motore.

Tenere sotto controllo il livello di riempimento degli ingredienti

Per evitare traboccamenti, non riempire il contenitore di miscelazione oltre il 60%. Il gelato aumenta di volume durante la lavorazione.

CURA



AVVERTIMENTO: Rischio di folgorazione

Assicurarsi che la spina sia scollegata durante la pulizia.

1. Togliere la pala di miscelazione e pulirla con un panno umido.
2. Togliere il contenitore di miscelazione e pulirlo con un panno umido.
3. Pulire con un panno umido il coperchio trasparente.
4. Rimuovere lo sporco dal fondo e da altre parti con un panno umido. Non versare acqua sul cavo di alimentazione e non immergere il dispositivo in acqua.
5. Asciugare tutto con un panno e rimontare le parti del dispositivo.

RICETTE

Gelato alla vaniglia

Per 8 porzioni

Ingredienti

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 3/2 Tassen Sahne, gut gekühlt
- 1 - 2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt, je nach Geschmack

Preparazione

1. Mettere latte e cristalli di zucchero in una ciotola abbastanza grande.
2. Miscelare latte e zucchero in cristalli con un mixer o con una frusta. Mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero, circa 1-2 minuti a bassa velocità.
3. Incorporare la panna e aggiungere vaniglia a piacere.
4. Accendere il dispositivo e versare la miscela nel contenitore per il gelato.
5. Miscelare fino a quando il composto si è addensato, circa 30-40 minuti.

Variazioni

Pezzetti di menta: lasciare da parte la vaniglia e sostituirla con 1 cucchiaino o 1 cucchiaino e mezzo di estratto puro di menta piperita (in base al gusto). Sminuzzare una tavoletta di cioccolato fondente o semi-fondente in pezzetti irregolari (circa 115 g di cioccolato). Aggiungere il cioccolato sminuzzato negli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.

Noci pecan al burro: far sciogliere un pezzo di burro non salato in una padella. Aggiungere una tazza di noci pecan tritate grossolanamente e 1 cucchiaino di sale. Tostare a fuoco medio-basso continuando a girarle, fino a quando le noci sono leggermente dorate. Togliere dal fuoco e scolare (il burro ha ora un delizioso sapore di noce pecan e può essere utilizzato per altre preparazioni). Lasciar raffreddare completamente le noci. Aggiungere le noci pecan negli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.

Panna & biscotti: aggiungere 3/4 tazze di biscotti tritati grossolanamente o del vostro dolce preferito (pezzi di cioccolato, Oreo, Oreo alla menta, ecc.) negli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.

- 1 tazza di zucchero corrisponde a circa 130 g
- 1 tazza ha un volume di circa 235 ml

Gelato al cioccolato

Per 8 porzioni

Ingredienti

- 1 tazza di latte intero
- 1/2 tazza di zucchero in cristalli
- 240 g di cioccolato fondente o semi-fondente (in base al gusto), in pezzi da 1-1,5 cm
- 1 tazza di panna, ben fredda
- 1 cucchiaino di estratto puro di vaniglia

Preparazione

1. Riscaldare tutto il latte, fino a quando sui bordi comincia a formarsi della schiuma (questo passaggio può essere fatto sui fornelli o in microonde).
2. In un mixer o in un robot da cucina dotato di lame metalliche, miscelare il cioccolato con lo zucchero e mescolare fino a quando il cioccolato è tritato finemente.
3. Aggiungere il latte caldo e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
4. Far raffreddare completamente il composto a base di cioccolato in una ciotola di medie dimensioni.
5. Incorporare panna e vaniglia (in base al gusto).
6. Accendere il dispositivo e versare la miscela nel contenitore per il gelato.
7. Miscelare fino a quando il composto si è addensato, circa 30-40 minuti.

Variazioni

Mandorle al cioccolato: aggiungere con la vaniglia 1/2 cucchiaino di estratto puro di mandorle. Aggiungere 1/2-3/4 di tazza di mandorle tostate e tritate o ricoperte di cioccolato e tritate durante gli ultimi 5-10 minuti del processo di congelamento.

Biscotti al cioccolato: aggiungere 1/2-1 tazza di biscotti tritati durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.

Brownie al cioccolato: aggiungere 1/2-1 tazza di brownie tritati durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento

Variegato di cioccolato e marshmallow: quando si stratifica il gelato in un contenitore per congelarlo, aggiungere alternativamente piccole porzioni del vostro sciroppo al cioccolato preferito o della vostra crema di marshmallow.

Gelato di fragole fresche

Per otto ½ porzioni

Ingredienti

- 250 g o una confezione di fragole fresche, tagliate a fette
- 3/2 cucchiari di succo di limone appena spremuto
- 1/2 tazza di zucchero (da suddividere)
- 1 tazza di latte intero
- 1 tazza di panna
- 1 cucchiaino di estratto puro di vaniglia

Preparazione

1. Mescolare in una piccola ciotola le fragole, il succo di limone e metà dello zucchero.
2. Far marinare le fragole per circa 2 ore.
3. Miscelare latte e zucchero con un mixer o con una frusta. Mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero, circa 1-2 minuti a bassa velocità.
4. Incorporare la panna e aggiungere il succo delle fragole e la vaniglia.
5. Accendere il dispositivo e versare la miscela nel contenitore per il gelato.
6. Miscelare fino a quando il composto si è addensato, circa 30-40 minuti.
7. Aggiungere le fragole tagliate durante gli ultimi 5 minuti del processo di congelamento.

Avvertenza: questo gelato ha una tonalità naturale rosa pallido. Se si desidera una tonalità rosa più intensa, aggiungere colorante alimentare fino a raggiungere il colore desiderato.

Sorbetto fresco al limone

Per otto ½ porzioni

Ingredienti

3/2 tazze di zucchero

3/2 tazze di acqua

1 tazza di succo di limone appena spremuto

1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata finemente

Preparazione

1. Miscelare zucchero e acqua in una pentola medio-grande e portare a ebollizione a fuoco medio.
2. Abbassare il fuoco e lasciare sobbollire fino a completo scioglimento dello zucchero, dopo 3-5 minuti. Far raffreddare completamente la miscela. Il risultato ottenuto è chiamato sciroppo semplice. È possibile realizzare in anticipo maggiori quantità di sciroppo per la preparazione di sorbetto fresco al limone. Tenere lo sciroppo in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
3. Quando lo sciroppo si è raffreddato, aggiungere succo e scorza di limone. Mescolare.
4. Accendere il dispositivo e versare la miscela nel contenitore per il gelato.
5. Miscelare fino a quando il composto si è addensato, circa 30-40 minuti
6. Utilizzare un pelapatate per eliminare le parti della scorza macchiate.

Variazioni

Sorbetto fresco di pompelmo rosa: utilizzare una tazza o una tazza e mezzo di succo di pompelmo rosa invece che di limone e un cucchiaino di scorza di pompelmo tritata finemente invece della scorza di limone. Aggiungere 1/4 di tazza di sciroppo di orzata (lo sciroppo di orzata viene utilizzato per preparare cocktail come Mai Tai o Scorpion e si può trovare nella maggior parte dei negozi di generi alimentari).

Yogurt gelato al cioccolato

Per otto 8 ½ porzioni

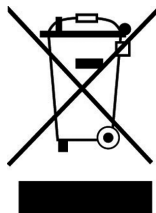
Ingredienti

1 tazza di latte intero
180 g di cioccolato fondente o semi-fondente, sminuzzato
2 tazze di yogurt magro alla vaniglia
1/4 di tazza di zucchero

Preparazione

1. In un mixer o in un robot da cucina dotato di lame metalliche, miscelare cioccolato e latte per 20-30 secondi.
2. Aggiungere yogurt e zucchero.
3. Miscelare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 15 secondi.
4. Accendere il dispositivo e versare la miscela nel contenitore per il gelato.
5. Miscelare fino a quando il composto si è addensato, circa 50-60 minuti.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed 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 ridurre il consumo di materie prime.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

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)
643/2009/CE (ErP)
1060/2010/UE (ErP)

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	60
Vista general del aparato	62
Preparación de helado	63
Puesta en funcionamiento	65
Limpieza y cuidado	66
Recetas	67
Retirada del aparato	72
Declaración de conformidad	72

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032322
Fuente de alimentación	220 -240 V~ 50 Hz
Consumo eléctrico	180 W
Capacidad	2 litros
Peso	12 kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra que se adecuen a la tensión del mismo.
- Si desea desplazar el aparato, utilice las asas.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- Utilice este aparato solamente en espacios interiores.
- No utilice el aparato cerca de bañeras ni piscinas.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.
- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque el aparato justo bajo una toma de corriente.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie de trabajo para evitar que los niños puedan tirar de él.
- No sobrecargue el aparato; de lo contrario, pueden producirse cortocircuitos y descargas eléctricas.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada durante el funcionamiento.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- Utilice el aparato solamente en entornos domésticos.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- No sumerja el aparato en agua.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Cuando deseche el aparato, siga las disposiciones vigentes de reciclaje de dispositivos con gases inflamables.
- No almacene sustancias altamente explosivas dentro del aparato.
- Llene el aparato solamente con agua.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.

Este aparato contiene refrigerante isobutano (R600a), un gas natural que no es nocivo para el medioambiente pero sí inflamable. Aunque sea inflamable, no es perjudicial para la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. La utilización de este refrigerante provoca un aumento de ruido del aparato. Además del ruido del compresor, podrá escuchar también el flujo del refrigerante. Este hecho es inevitable y no produce ningún efecto negativo en el rendimiento del aparato. Durante el transporte, tenga cuidado para evitar dañar el circuito de refrigeración. Las fugas de líquido refrigerante pueden irritar los ojos.



ADVERTENCIA

Peligro por fuego/materiales inflamables. Tenga en cuenta las normas locales para la eliminación de aparatos que contengan refrigerantes y gases inflamables.

- Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato libres de obstáculos.
- No dañe el circuito de refrigeración.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación o recuperación de hielo.
- No utilice otros tipos de aparatos eléctricos dentro de la máquina de hielo.

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:

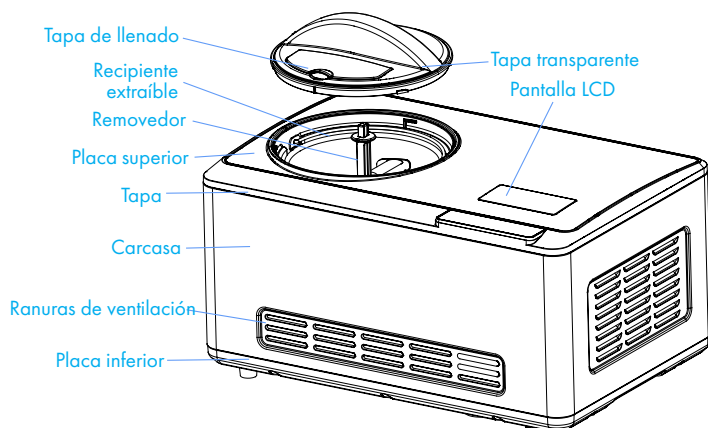
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos. Limpie el desagüe regularmente.
- Si el aparato contiene un depósito de agua, límpielo si no se ha utilizado durante 48 horas. Enjuague el tanque si no se ha eliminado el agua durante 5 días.



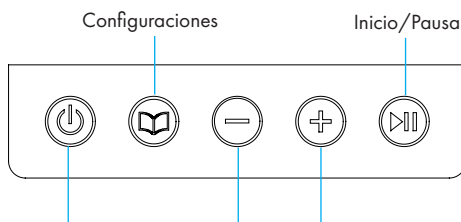
ADVERTENCIA

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.

VISTA GENERAL DEL APARATO



Teclas de control



Encendido/Apagado Temporizador - Temporizador +

Botón	Función
	Tras encender el aparato, la heladora se pone en modo de espera.
	Configuración del temporizador. (Ver botones más y menos)
	Tras configurar el temporizador, apriete este botón para iniciar la preparación.
	Configurar el temporizador: aumentar el tiempo de preparación.
	Configurar el temporizador: disminuir el tiempo de preparación.

PREPARACIÓN DE HELADO

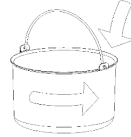
Limpieza

Antes de utilizar el aparato, lave a conciencia todas las piezas que entrarán en contacto con los alimentos (incluidos el recipiente fijo, recipiente extraíble, removedor, tapa transparente, tapa de llenado y cuchara).

Atención: Coloque el aparato en una superficie plana para que el compresor pueda trabajar de manera eficiente.

Paso 1: Preparación de los ingredientes para la receta

Prepare los ingredientes siguiendo su receta o una de las recetas que aparecen en este manual de uso.



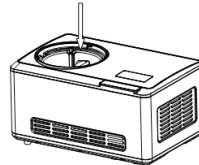
No debe congelar ni refrigerar el recipiente de helado, pues la máquina cuenta con un compresor integrado que enfría los ingredientes durante la preparación del helado.

Paso 2


Introduzca los ingredientes bien preparados en el recipiente extraíble.

Paso 3

Monte el removedor en el orificio del eje inductor. A continuación, monte la tapa transparente en el aparato.





Paso 4

Conecte el enchufe a la toma de corriente. Ponga el aparato en marcha pulsando el botón .

Paso 5

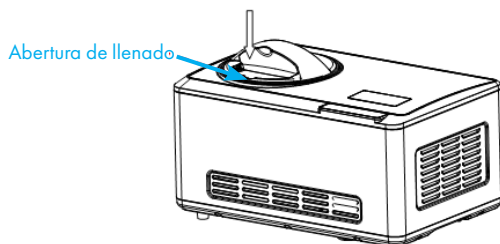
Pulse el botón , para configurar el tiempo de preparación.

Paso 6

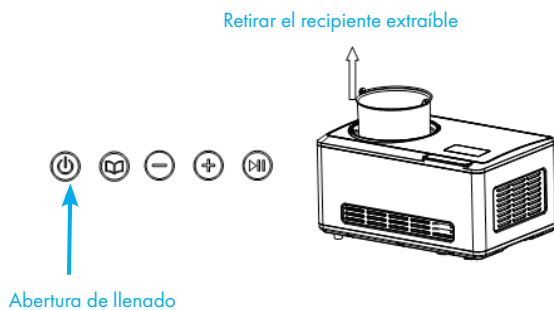
Pulse los botones  y , para elegir el tiempo de preparación.

Paso 7

Añada los ingredientes que desee a través de la abertura de llenado.















**Paso 8**

Después de finalizarse la preparación, apague el aparato y retire el recipiente extraíble.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Preparación de helado

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato. La pantalla indicará 60:00. El modo preestablecido es «Preparación de helado». La pantalla indicará ■. Pulse el botón  para volver al modo Standby.
2. Pulse el botón  para elegir entre los modos Preparación de hielo, Solo enfriar y Solo mezclar. Tras elegir uno de los modos, aparecerá en la pantalla ■. Si no pulsa ningún botón transcurridos 15 segundos, la luz se apagará. Al pulsar el botón , volverá, durante el funcionamiento, a la selección de modos.
3. Después de elegir el modo Preparación de helado («Ice Cream»), configure el tiempo de preparación con los botones  y . Cada vez que pulse el botón  aumenta el tiempo en 1 minuto. Cada vez que pulse el botón , disminuye el tiempo en 1 minuto. Mantenga pulsado uno de los botones para aumentar o disminuir más rápido el tiempo. El rango es de 5 - 60 minutos.
4. Pulse el botón  para iniciar la preparación de helado. La pantalla indicará durante la preparación el tiempo restante. Al volver a pulsar , el removedor y el tiempo en la pantalla se detendrán. Pulse otra vez el botón  para continuar con la preparación y con las configuraciones seleccionadas previamente. Al pulsar el botón  el removedor y el compresor se detendrán si no pulsa ningún botón transcurridos 3 minutos. Tras 10 minutos de inactividad, el aparato emite 3 pitidos.
Mantenga pulsado durante 3 segundos en botón  para poner el aparato en marcha y acceder a la selección de modos. Si no pulsa ningún botón transcurridos 15 segundos, la luz se apagará.
Puede configurar durante el funcionamiento del aparato el tiempo de preparación pulsando los botones  y .
5. Tras finalizarse el tiempo de preparación o tras prepararse el helado, el aparato se apaga si transcurridos 10 minutos no haya realizado ningún otro ajuste. Después de 10 minutos, el compresor y el ventilador se apagan.

Función de refrigeración

Para que el helado no se derrita tras la preparación, se activa automáticamente la función de refrigeración que mantiene el helado frío durante 1 hora. Al transcurrir 1 hora, el aparato se pone en modo Standby.

Función de protección del motor

Si el helado se endurece, el removedor puede bloquearse. Para que el motor no se sobrecaliente o se averíe, la función de protección del motor apaga el removedor al detectar su temperatura.

Cantidad correcta de ingredientes

Para evitar que los ingredientes rebosen, no supere el 60% de la capacidad del recipiente. Es importante, ya que la crema de helado aumenta su volumen durante la preparación.

LIMPIEZA Y CUIDADO



ATENCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica

Achten Sie darauf, dass während der Reinigung der Netzstecker gezogen ist.

1. Extraiga el removedor y límpielo con un paño húmedo.
2. Extraiga el recipiente para el helado y límpielo con un paño húmedo y suave.
3. Limpie la tapa transparente con un paño húmedo.
4. Retire la suciedad de la parte inferior o de otros sitios con un paño húmedo.
Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con el agua y nunca sumerja el aparato en agua.
5. Seque las piezas con un paño seco y a continuación, vuelva a montar el aparato.

RECETAS

Helado de vainilla

Para 8 tazas

Ingredientes

- 1 taza de leche entera
- 1 taza de azúcar granulado
- 3/2 taza de nata fría
- 1 - 2 cucharaditas de extracto de vainilla puro, según las preferencias

Preparación

1. Mezcle la leche y el azúcar con un removedor o varilla en un recipiente mediano durante 1-2 minutos a velocidad baja hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Añada a continuación la nata y tanta vainilla como desee.
3. Encienda el aparato y vierta la mezcla en el recipiente para el helado.
4. Mezcle el helado durante aprox. 30-40 minutos hasta que el helado se espese.

Variantes

Chips de menta: Deje la vainilla a un lado y sustitúyala por 1-1 1/2 cucharaditas de extracto de menta (según los gustos). Pique 115 g de chocolate amargo o semidulce en trozos pequeños desiguales. Añada los trozos de chocolate en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Mantequilla de pecana: Derrita un poco de mantequilla sin sal en una sartén pequeña. Añada 1 taza de pecanas picadas y 1 cucharadita de sal. Tueste todo removiéndolo a fuego medio hasta que las pecanas adquieran un color tostado. Vierta las pecanas y utilice la mantequilla derretida para otro fin. Deje que las pecanas se enfríen. Añádalas en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Cookies & Cream: Añada 3/4 taza de sus galletas favoritas desmenuzadas (galletas de mantequilla, chips de chocolate, oreo, etc.) en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

- 1 taza de azúcar corresponde a aprox. 130 g
- 1 taza tiene aprox. 235 ml de volumen

Helado de chocolate

Para 8 tazas

Ingredientes

1 l taza de leche entera

1 taza de azúcar granulado

240 g de chocolate amargo o semidulce (según las preferencias), picado en trocitos de 1-1,5 cm de grosor

1 taza de nata fría

1 cucharadita de extracto de vainilla puro

Preparación

1. Caliente leche hasta que comience a burbujear por las esquinas (en el microondas o fogones).
2. Utilice una batidora o de un robot de cocina con cuchillas de metal para mezclar bien el azúcar y el chocolate, hasta que el chocolate está bien molido.
3. Añada leche caliente y mézclelo todo hasta que se haya formado una masa homogénea.
4. Vierta la mezcla en una bandeja de tamaño medio y deje que se enfríe por completo.
5. Añada la nata y vainilla según las preferencias.
6. Encienda el aparato y vierta la mezcla en el recipiente para el helado.
7. Mezcle el helado durante aprox. 30-40 minutos hasta que el helado se espese.

Variantes

Almendras de chocolate: Además de la vainilla, añada también 1/2 cucharada de extracto de almendra. Añada 1/2 - 3/4 taza de almendras picadas, tostadas junto con chocolate en los últimos 5-10 minutos de la preparación del helado

Galletas de chocolate: Añada 1/2 - 1 taza de galletas desmenuzadas en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Brownie de chocolate: Añada 1/2 - 1 taza de brownies picados en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Nubes de chocolate: Cuando retire el helado del aparato, decórelo con una capa de crema de nube y salsa de chocolate antes de congelarlo

Helado de fresas frescas

Para ½ tazas

Ingredientes

- 250 g o una bandeja de fresas frescas, cortadas en rodajas
- 3/2 cucharas de zumo de limón recién exprimido
- 1/2 taza de azúcar (dividida)
- 1 taza de leche entera
- 1 taza de nata
- 1 cucharadita de extracto de vainilla puro

Preparación

1. Añada y mezcle las fresas junto con el azúcar y el zumo de limón en un recipiente.
2. Macere las fresas en el zumo durante aprox. 2 horas.
3. Mezcle la leche y el azúcar con un removedor o varilla durante 1-2 minutos a velocidad baja hasta que el azúcar se haya disuelto.
4. Añada la nata, el zumo de fresa y vainilla.
5. Encienda el aparato y vierta la mezcla en el recipiente para el helado.
6. Mezcle el helado durante aprox. 30-40 minutos hasta que el helado se espese.
7. Añada las fresas en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Atención: El helado tendrá un color rosa claro. Si desea un tono rosa más fuerte, añada algunas gotas de colorante rojo hasta que se haya alcanzado el tono deseado.

Sorbete de limón

Para 8 $\frac{1}{2}$ /2 tazas

Ingredientes

- 3/2 taza de azúcar
- 3/2 taza de agua
- 1 taza de zumo de limón recién exprimido
- 1 cuchara de cáscara de limón

Preparación

1. Añada el azúcar y el agua en una olla de tamaño medio y lleve el agua a ebullición a fuego medio.
2. Reduzca el fuego y deje que el agua hierva durante 3-5 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Deje que la mezcla se enfríe. La mezcla es un jarabe sencillo. Si desea, puede preparar una cantidad mayor de jarabe para tener un sorbete de limón fresco. Guarde el jarabe en el refrigerador antes de utilizarlo.
3. Cuando el jarabe se haya enfriado, añada el zumo de limón y la cáscara cortada. Remuévalo todo bien.
4. Encienda el aparato y vierta la mezcla en el recipiente de helado.
5. Mezcle el helado durante aprox. 30-40 minutos hasta que el helado se espese.
6. Utilice un pelador para quitar la parte colorida de la cáscara de limón.

Variantes

Sorbete de pomelo: Sustituya el zumo de limón por 1-1 $\frac{1}{2}$ tazas de zumo de pomelo recién exprimido y en lugar de la cáscara de lima utilice 1 cucharita de la cáscara de pomelo finamente cortada. Añada $\frac{1}{4}$ taza de sirope de almendra a la mezcla (sirope de almendra se utiliza para cócteles como Mai Tai o Scorpion y aparece en la mayoría de los comestibles).

Helado de yogur de chocolate

Para 8 ½ tazas

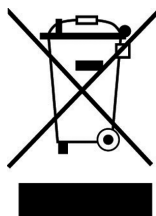
Ingredientes

- 1 taza de leche entera
- 180 g de chocolate amargo o semidulce picado
- 2 tazas de yogur de vainilla bajo en grasa
- ¼ tazas de azúcar

Preparación

1. Añada la leche y el chocolate en una batidora o un robot de cocina con cuchillas de metal y mézclelo todo durante 20-30 segundos.
2. Añada el yogur y el azúcar, y mézclelo todo durante aprox. 15 segundos.
3. Encienda el aparato y vierta la mezcla en el recipiente para helado.
4. Mezcle el helado durante aprox. 50-60 minutos hasta que el helado se espese.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. 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)

643/2009/CE (ErP)

1060/2010/UE (ErP)

KLARSTEIN NIETSTEIN
TEIN NIETSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSTEIN
TEIN NIETSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSTEIN
TEIN NIETSTEIN NIET
KLARSTEIN NIETSTEIN