

DOLCE BACIO SMART

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

10040048



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4

Geräteübersicht 6

Displayanzeigen 7

Bedienfeld 7

Allgemeine Bedienung 8

Bedienung im Detail 10

Reinigung und Pflege 13

Gerätesteuerung per Smartphone 14

Eis-Rezepte 16

Fehlerbehebung 19

Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 20

Hinweise zur Entsorgung 22

Konformitätserklärung 22

English 23

Español 41

Français 59

Italiano 77

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10040048
Stromversorgung	220 -240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch	180 W
Kapazität	2 Liter
Gewicht	12 kg

SICHERHEITSHINWEISE

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

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 Geräuschentwicklung 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.

Besondere Hinweise

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

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

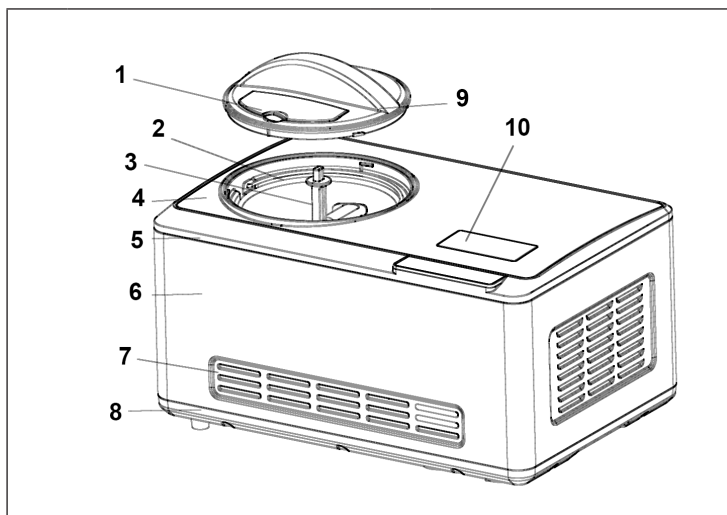
- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.



WARNUNG

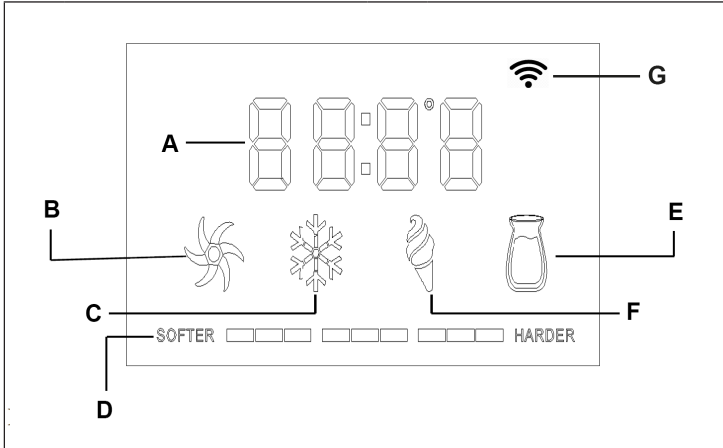
Achten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das linke Symbol, das sich auf der Rückseite oder am Kompressor des Gerätes befindet. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät bei Gebrauch,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

GERÄTEÜBERSICHT



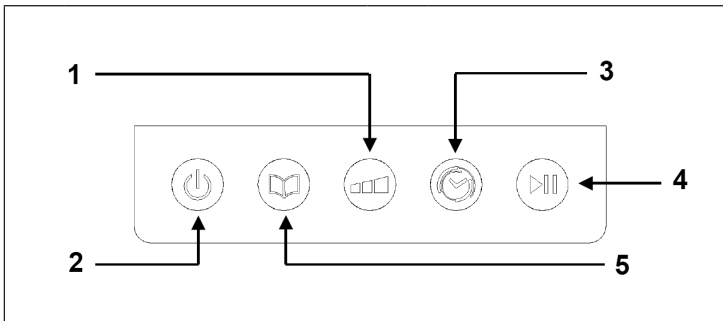
1	Durchsichtiges Fenster	6	Metallgehäuse
2	Entnehmbare Schüssel	7	Lüftungsschlitze
3	Rührflügel	8	Bodenplatte
4	Metallplatte	9	Durchsichtiger Deckel
5	Oberer Abdeckung	10	Display

DISPLAYANZEIGEN



A	Zeit	D	Eishärte
B	Mixmodus	E	Joghurt
C	Kühlmodus	F	Eiscreme-Modus
		G	WiFi-Symbol

BEDIENFELD


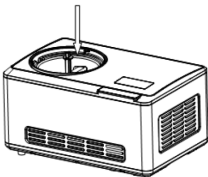



1	HÄRTEGRAD-Taste	4	START/PAUSE-Taste
2	POWER-Taste	5	MENÜ-Taste
3	ZEIT-Taste		

ALLGEMEINE BEDIENUNG

Eismaschine reinigen und vorbereiten

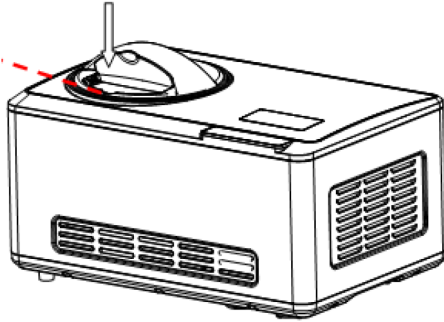
Bevor Sie das Gerät erstmalig benutzen, reinigen Sie alle Teile, die in Kontakt mit der Eiscreme kommen. Dazu zählen die feste Schüssel, der herausnehmbare Behälter, das Rührmesser, der transparente Deckel, der Nachfülldeckel und der Löffel. Stellen Sie die Eismaschine aufrecht auf eine ebene Oberfläche,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

1	Bereiten Sie die Zutaten gemäß der Zutatenliste im Rezeptteil der Bedienungsanleitung zu. Sie müssen den Eisbehälter vorher nicht extra kühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Kompressor, der die Zutaten während der Eiszubereitung kühlt. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den herausnehmbaren Behälter und verrühren Sie sie gut.	
2	Setzen Sie den Eisbehälter in die Eismaschine ein und drehen Sie ihn leicht herum, bis er fest mit der festen Schüssel verbunden ist.	
3	Setzen Sie der Rührflügel in den herausnehmbare Behälter ein und achten Sie darauf, dass das Unterteil des Rührflügels fest mit dem Motor verbunden ist. Setzen Sie den transparenten Deckel auf die Eismaschine und schrauben Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.	
4	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten.	
5	Drücken Sie dann die MENÜ-Taste, um den Arbeitsmodus auszuwählen.	
6	Drücken Sie auf die ZEIT-Taste, um die Arbeitszeit anzupassen.	

Geben Sie die gewünschten Zutaten durch das Fenster hinzu.

7

Fenster öffnen
und Zutaten
hinzufügen

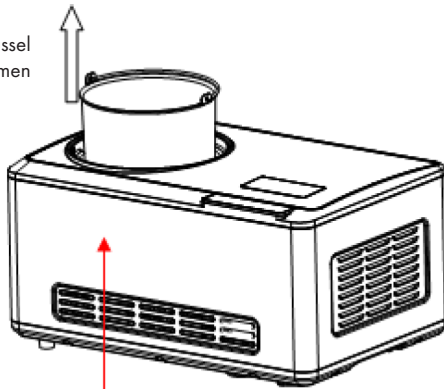


Wenn die Eiszubereitung abgeschlossen ist, drücken Sie zuerst die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten. Entnehmen Sie erst dann die Schüssel.

8

(2) Schüssel
entnehmen

(1) POWER-Taste
drücken



BEDIENUNG IM DETAIL

1	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Hintergrundbeleuchtung blinkt. Das Display zeigt [00] an und blinkt. Drücken Sie die POWER-Taste. Voreingestellt ist der Eiscreme-Modus. Gleichzeitig blinkt das Symbol für den Eiscreme-Modus (die Symbole der anderen Modi leuchten ebenfalls). Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet 15 Sekunden lang und erlischt dann. Drücken Sie in diesem Fall erneut die POWER-Taste, um zum Einschaltzustand zurückzukehren.
2	Drücken Sie die MENÜ-Taste, um einen der folgenden Modi aufzurufen: Eiscreme, (nur) Kühlen, (nur) Mischen, Joghurt. Das Symbol des gewählten Modus blinkt (die Symbole der anderen Modi leuchten ebenfalls) und die Standardzeit für diesen Modus blinkt. Wenn die Hintergrundbeleuchtung innerhalb von 15 Sekunden erloschen ist, ohne dass ein anderer Vorgang ausgeführt wurde, drücken Sie lange auf die MENÜ-Taste, um zur Modusauswahl zurückzukehren.

Härtegrad-Einstellungsmodus im Modus Eiscreme

Im Eiscreme-Modus lässt sich der Härtegrad manuelle einstellen. Die Zeit lässt sich in diesem Modus nicht anpassen.

1	Drücken Sie auf die HÄRTEGRAD-Taste, um die Härtegrad-Einstellungsmodus aufzurufen. Mit jedem Tastendruck erhöht sich der Härtegrad. Nach dem Start, startet die Zeitanzeige bei [00:00].
2	Falls die Härtegradeinstellung unerwartet unterbrochen wird, drücken Sie erneut auf die HÄRTEGRAD-Taste, um den gewünschten Härtegrad einzustellen. Da das Eis nun bereist einen gewissen Härtegrad erreicht hat, muss nun Stufe 2 oder Stufe 3 ausgewählt werden.

Zeit-Einstellungsmodus im Modus Eiscreme

Im Eiscreme-Modus lässt sich die Zeit manuelle einstellen. Die Härte lässt sich in diesem Modus nicht anpassen.

1	Drücken Sie auf die ZEIT-Taste, um die Zeit-Einstellungsmodus aufzurufen. Drücken Sie kurz auf die ZEIT-Taste, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen. Drücken sie lang auf die Zeit-Taste, um die Zeit schneller auf bis zu 60 Minuten einzustellen.
2	Drücken Sie im laufenden Eiscreme-Modus die ZEIT-Taste um die Eisbereitungszeit anzupassen. Die Einstellungsmethode ist dieselbe wie in Punkt 1 beschrieben.

Zeit-Einstellungsmodus im Modus Joghurt

Der Joghurt-Modus verfügt über eine Erinnerungs-Funktion. Werksseitig sind für diesen Modus 8 Stunden eingestellt, das Display zeigt [08H] an. Wenn sie die Funktion das nächste Mal benutzen, wird die Zeit-Einstellung, die Sie bei letzten Mal vorgenommen haben, gespeichert und aufgerufen.

1	Drücken Sie kurz auf die ZEIT-Taste, um die Zeit in 1-Stunden-Schritten auf bis zu 24 Stunden zu erhöhen. Wenn Sie bei 24 Stunden angekommen sind und die ZEIT-Taste erneut drücken verringert sich der Wert mit jedem weiteren Tastendruck um 4 Stunden, bis Sie wieder beim Anfangswert angekommen sind.
2	Drücken Sie nach der zeiteinstellung auf die START/PAUSE-Taste, um das Programm zu starten. Während der Joghurt-zubereitung blinkt das Joghurt-Symbol durchgängig. Falls Sie die START/PAUSE-Taste während der Produktion drücken, pausiert die Produktion und das Gerät wechselt nach 8 Minuten in den Standby-Modus.

Zeit-Einstellungsmodus im Modus (nur) Kühlen

Die voreingestellte Zeit für diesen Modus beträgt 30 Minuten, das Display zeigt [30:00] an. Drücken Sie kurz auf die ZEIT-Taste, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen. Drücken sie lang auf die Zeit-Taste, um die Zeit schneller auf bis zu 60 Minuten einzustellen. Wenn Sie bei 60 Minuten angekommen sind und die ZEIT-Taste erneut drücken beginnt die Zeiteinstellung wieder bei 5 Minuten.

Zeit-Einstellungsmodus im Modus (nur) Mischen

Die voreingestellte Zeit für diesen Modus beträgt 10 Minuten, das Display zeigt [10:00] an. Drücken Sie kurz auf die ZEIT-Taste, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen. Drücken sie lang auf die Zeit-Taste, um die Zeit schneller auf bis zu 60 Minuten einzustellen. Wenn Sie bei 60 Minuten angekommen sind und die ZEIT-Taste erneut drücken beginnt die Zeiteinstellung wieder bei 5 Minuten.

Eisproduktion starten

Nachdem Zeit oder Härtegrad eingestellt wurden, drücken Sie auf die START/PAUSE-Taste, um den eingestellten Modus zu starten. Das Display bleibt die ganze Zeit über an und zählt die eingestellte Zeit herunter. Wenn Sie den Härtegrad eingestellt haben, beginnt das Display von 0 hochzuzählen. Der Härtegrad-Balken blinkt und wächst vom links (weich) nach rechts (hart).

Wenn Sie die START/PAUSE-Taste im laufenden Prozess drücken, pausiert der Rührmotor. Das Display zeigt die aktuelle Restzeit an. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste erneut, um den laufenden Prozess wieder zu starten.

- Wenn Sie während der Produktion kurz auf die START/PAUSE-Taste drücken stoppt der Motor 3 Minuten lang. Wenn Sie den Prozess innerhalb von 10 Minuten nicht wieder starten, wechselt das Gerät in den Standby-Modus und 3 kurze Signaltöne ertönen.
- Halten Sie während der Produktion lang auf die START/PAUSE-Taste drücken, schaltet das Gerät ab und kehrt in den gewählten Betriebsmodus zurück. Wenn keine andere Operation durchgeführt wird, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung nach 15 Sekunden aus.
- Wenn Sie während der Pause die ZEIT-Taste oder die HÄRTEGRAD-Taste drücken, können Sie Zeit und Härtegrad nachträglich anpassen. Der Härtegrad kann aber nur nach oben angepasst werden.

Nach der Eisproduktion

Nach Beendigung des Produktion startet die Maschine automatisch die Kühlhaltefunktion. Auf dem Display blinkt [COOL] und der Härtegrad wird gemessen. Die Maschine steht dafür zunächst 5 Minuten lang still, dann rührt der Motor 15 Sekunden lang rühren und führt dann den Härtetest durch.

- Wenn die Härte nach Test 1 unzureichend ist, wird die Eisherstellung fortgesetzt.
- Wenn die Härte bei Test 2 immer noch unzureichend ist wird dieser Zyklus 120 Minuten lang fortgesetzt.
- Ist die Härte ausreichend, wird automatisch die Kühlhaltefunktion gestartet.

Kühlhaltefunktion

Die Kühlhaltefunktion verhindert, dass während ihrer Abwesenheit das fertig produzierte Eis schmilzt. Wenn das Eis fertig ist und niemand die Maschine bedient, beträgt die Kühlhaltezeit 120 Minuten. Nach 120 Minuten wechselt die Maschine in den Standby-Modus. Das Display zeigt [COOL] und den finalen Härtebalken an.

Hinweis zur Motorschutzvorrichtung

Wenn das Eis härter wird, kann der Rührmotor blockieren. Dann sorgt die Motorschutzvorrichtung dafür, dass der Rührmotor den Betrieb einstellt, um die Lebensdauer des Motors zu gewährleisten.

Hinweis zur Füllmenge der Zutaten

Um Überlaufen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht mehr als 60 % des Fassungsvermögens der abnehmbaren Schüssel ausmachen, da sich das Eis während der Produktion ausdehnt.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

GERÄTESTEUERUNG PER SMARTPHONE

Wenn Sie Ihr Klarstein-Gerät in Ihr heimisches WLAN einbinden, können Sie es ganz bequem über die dazugehörige Klarstein-App bedienen. Die App ermöglicht es Ihnen, nicht nur das Gerät über Ihr Smartphone fernzusteuern, sondern bietet Ihnen zudem Zugang zu Rezepten und weiterführenden Informationen.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihr Smartphone mit Ihrem Klarstein-Gerät zu verbinden:

1. Laden Sie zuerst die Klarstein-App herunter, indem Sie mit Ihrem Smartphone den QR-Code scannen (siehe unten) oder laden Sie diese direkt aus dem App Store oder bei Google Play herunter.
2. Versichern Sie sich, dass Ihr Smartphone mit demselben WLAN-Netzwerk verbunden ist, mit dem Ihr Klarstein-Gerät verbunden werden soll.
3. Öffnen Sie die Klarstein-App.
4. Melden Sie sich mit Ihrem Konto an. Wenn Sie noch keinen Account haben, registrieren Sie sich in der Klarstein-App.
5. Folgen Sie den Anweisungen der App.

App-Download

Verwenden Sie die Scan-Funktion Ihres Handys, um den QR-Code zu scannen, und speichern Sie die App auf Ihrem Smartphone.

Hinweis: Weitere Hinweise zur Bedienung der App und Hilfestellungen zur Herstellung der Verbindung mit Ihrem Gerät liefert Ihnen die App, sobald Sie sie das erste Mal öffnen.



Fehlerbehebung bei Verbindungsproblemen

Wenn Ihr Klarstein-Gerät im WLAN nicht gefunden werden kann, überprüfen Sie Folgendes:

1. Das Gerät ist nicht eingesteckt. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Das Gerät befindet sich nicht im Kopplungsmodus. Stellen Sie sicher, dass die WiFi-Anzeige (LED) auf dem Bedienfeld des Smart-Geräts blinkt, wie in der Anweisung „WiFi-Einstellungen zurücksetzen“ Ihres Smart-Geräts beschrieben (Anweisungen finden Sie in der Regel unter Geräteanschluss).
3. Der WiFi-Zugangspunkt arbeitet nicht auf 2,4 GHz. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Zugangspunkt auf dem 2,4-GHz-Band arbeitet und Sie eine eigene SSID auf dem 2,4-GHz-Band haben. Wenn Sie sich über das Betriebsband Ihres Access Points unsicher sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Internet-Provider.

Wichtig: Bitte beachten Sie, dass, wenn Ihr WiFi-Router über ein Dualband verfügt - also sowohl im 2,4-GHz- als auch im 5-GHz-Band arbeitet - Sie die SSIDs für jedes Band trennen und die 2,4-GHz-SSID für die Verbindung verwenden müssen.

4. Überprüfen Sie die Firewall-Einstellungen Ihres WiFi-Netzwerks. Die Firewall-Einstellung Ihres WiFi-Netzwerks erlaubt der Klarstein-App möglicherweise nicht, die WiFi-Einstellungen auf Ihrem Smart-Gerät zu konfigurieren. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie kein öffentliches WiFi-Netzwerk nutzen, z. B. Flughäfen, Wohnheime, Firmen, etc.
5. Unterschiedliche Anmeldedaten im Smartphone und in der App. Stellen Sie sicher, dass die in der Klarstein-App eingegebenen WiFi-Anmeldedaten mit denen übereinstimmen, mit denen Ihr Smartphone verbunden ist.

Wenn Sie die oben genannten Punkte befolgt haben und Ihr Smartphone sich immer noch nicht mit der App verbinden kann, wenden Sie sich bitte per E-Mail an uns, um Unterstützung zu erhalten: appsupport@go-bbg.com

EIS-REZEPTE

Vanilleeis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Varianten:**Mint Chip**

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

Butter-Pekannuss

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

Schokoladeneis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Varianten:

Schoko-Mandel

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

Schoko-Cookie

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

Schoko-Marshmallow-Strudel

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

Frisches Erdbeereis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Frisches Zitronensorbet

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Geeister Schoko-Joghurt

Zutaten:

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

Zubereitung:


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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Schüssel lässt sich nach der Eisproduktion nicht entnehmen.	Gefrorene Wassertropfen zwischen Schüssel und Kühlfach.	Warten Sie 1-2 Minuten, bevor Sie die Schüssel herausnehmen.
Die Produktionszeit der Eismaschine (Zeitmodus) ist nicht abgelaufen aber die Eisproduktion wurde trotzdem beendet.	Bei Eis im Zeitmodus wird es gleichzeitig durch Zeit und Härte gesteuert. Ist das Eis vor Ablauf der Zeit hart, stoppt die Eisproduktion.	Dieser Vorgang ist normal und erfordert kein Handeln.
Die Eisproduktion ist noch nicht abgeschlossen, Trotzdem stoppt der Motor.	Durch das härter werdende Eis kann es vorkommen dass sich der Motor überhitzt.	Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie 3 Minuten und starten Sie das Gerät dann wieder.
Das Gerät ist in den Standby-Modus gewechselt oder arbeitet nicht wie erwartet	Womöglich wurde die START/PAUSE-Taste aus Versehen 2 mal gedrückt.	Drücken Sie nur 1 Mal auf die START/PAUSE-Taste, um ein Programm zu starten. Wenn Sie die Taste 2 Mal drücken pausiert das Gerät und wechselt nach einer gewissen Zeit automatisch in den Standby-Modus.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden:
www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. »Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller:**

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Hiermit erklärt Chal-Tec GmbH, dass der Funktanlagentyp Dolce Bacio Smart der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: use.berlin/10040048

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your appliance. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

Safety Instructions	24
Device overview	26
Display indications	27
Control panel	27
General operation	28
Operation in detail	30
Cleaning and care	33
Device control via smartphone	34
Ice cream recipes	36
Troubleshooting	39
Disposal Considerations	40
Declaration of Conformity	40

TECHNICAL INFORMATION

Article number	10040048
Power supply	220 -240 V~ 50 Hz
Power consumption	180 W
Capacity	2 litres
Weight	12 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use, check the voltage on the rating plate and only connect the appliance to sockets that match the voltage of the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- Do not turn the unit upside down or tilt it more than 45°.
- Never immerse the device completely in water or other liquids and make sure that the plug and power cord do not get wet.
- Pull the plug out of the socket when you are no longer using or cleaning the device.
- Leave 8 cm of space around the unit to ensure sufficient air circulation.
- Only use accessories that are expressly approved for this purpose by the manufacturer.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- Do not use the appliance near flames, hot hobs or ovens.
- Do not switch the unit on and off several times in succession. Wait at least 5 minutes before switching the unit on again to avoid damaging the compressor.
- Do not insert metal sheets or other objects into the appliance to avoid fire and short circuits.
- To avoid damaging the device, do not hit the container or the rim of the container when removing the ice cream.
- Do not switch on the appliance until you have attached the container and the stirring blade.
- The temperature for ingredients is 25±5 °C. Do not pre-chill the ingredients, otherwise the blade could jam before the ice cream is ready.
- Do not remove the stirring blade while it is in operation.
- Do not use the device outdoors.
- Do not clean the device with scouring powder or scouring pads.
- Do not store explosive substances in the unit, such as spray cans with highly flammable propellants.
- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.

This unit contains the refrigerant Isobutane (R600a), a natural gas that has high environmental compatibility, but is flammable. Although it is flammable, it does not damage the ozone layer or increase the greenhouse effect. The use of this refrigerant results in a slightly higher noise level of the unit. In addition to the compressor noise, you can hear the flow of refrigerant. This is unavoidable and has no negative effect on the performance of the device. Be careful during transport to avoid damage to the refrigerant circuit. Refrigerant leaks can irritate the eyes.

Special notes

- When positioning the unit, take care that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supply units on the back of the device.

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

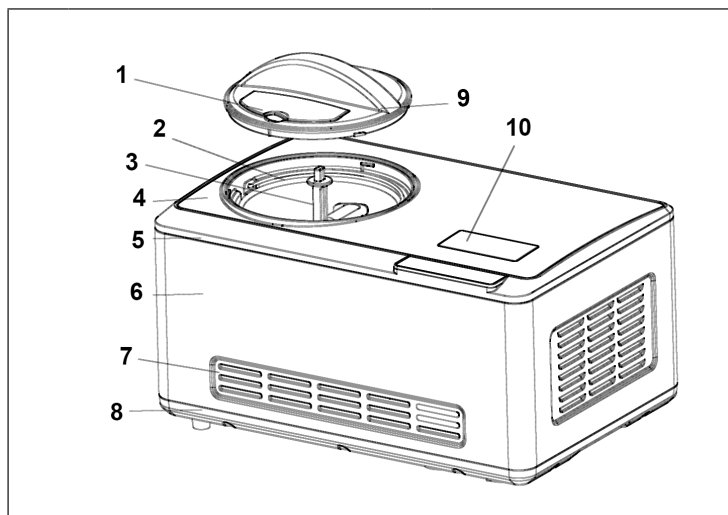
- Regularly clean surfaces that may come into contact with food.



WARNING

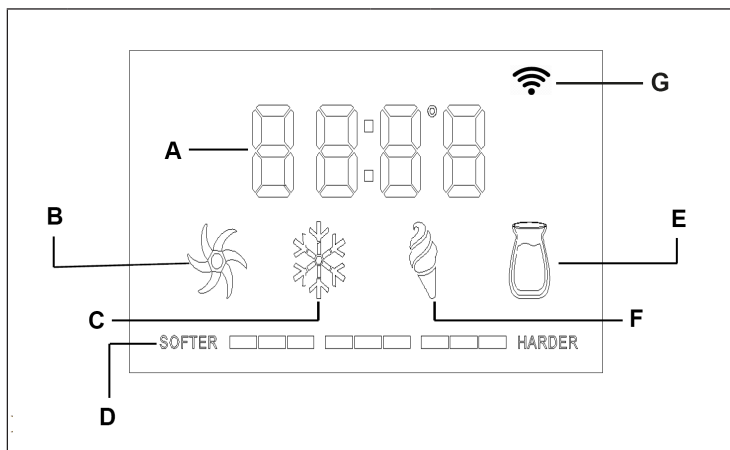
When using, during maintenance and when disposing of the appliance, pay attention to the left symbol located on the back or on the compressor of the appliance. This symbol warns you of possible fires. There are flammable substances in the refrigerant lines and in the compressor. Keep the appliance away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

DEVICE OVERVIEW



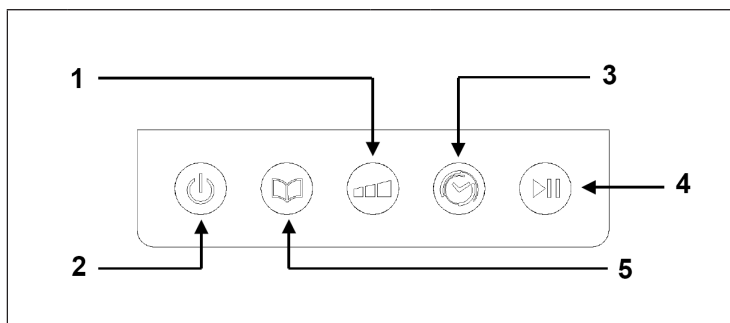
1	Transparent window	6	Metal housing
2	Removable bowl	7	Ventilation slots
3	Stirrer blade	8	Base plate
4	Metal plate	9	Transparent lid
5	Top cover	10	Display

DISPLAY INDICATIONS



A	Time	D	Ice cream hardness
B	Mix mode	E	Yoghurt
C	Cooling mode	F	Ice cream mode
		G	WiFi icon

CONTROL PANEL


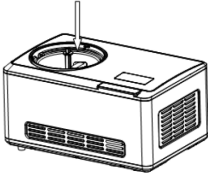
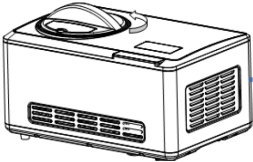


1	HARDNESS button	4	START/PAUSE button
2	POWER button	5	MENU button
3	TIME button		

GENERAL OPERATION

Clean and prepare the ice cream machine

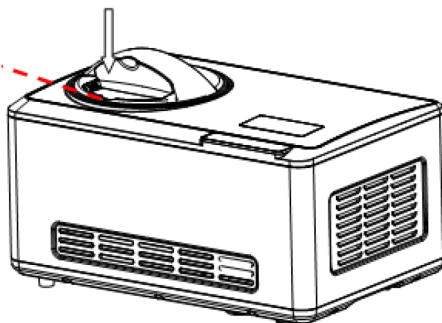
Before using the appliance for the first time, clean all parts that come into contact with the ice cream. These include the fixed bowl, the removable container, the stirring knife, the transparent lid, the refill lid and the spoon. Place the ice cream maker upright on a flat surface so that the compressor can work at its best.

1	<p>Prepare the ingredients according to the list of ingredients in the recipe section of the instruction manual. You don't need to cool the ice cream container extra beforehand. The appliance has a built-in compressor that cools the ingredients during ice cream preparation. Pour the prepared ingredients into the removable container and mix well.</p>	
2	<p>Insert the ice cream container into the ice cream maker and turn it around slightly until it is firmly attached to the fixed bowl.</p>	
3	<p>Insert the stirring blade into the removable container and make sure that the lower part of the stirring blade is firmly connected to the motor. Place the transparent lid on the ice cream maker and screw it on counter-clockwise.</p>	
4	<p>Insert the plug into the socket and press the POWER button to switch on the unit.</p>	
5	<p>Then press the MENU button to select the working mode.</p>	
6	<p>Press the TIME button to adjust the working time.</p>	

Add the desired ingredients through the window.

7

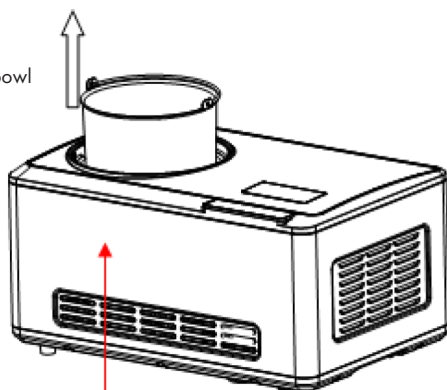
Open the window and add ingredients



When ice cream preparation is complete, first press the POWER button to switch off the appliance. Only then remove the bowl.

8

(2) Remove the bowl



(1) Press the POWER button

OPERATION IN DETAIL

1	Plug the power plug into the mains socket. The backlight flashes. The display shows [00] and flashes. Press the POWER button. The ice cream mode is preset. At the same time, the symbol for ice cream mode flashes (the symbols for the other modes also light up). The backlight of the display lights up for 15 seconds and then goes out. In this case, press the POWER button again to return to the power-on state.
2	Press the MENU button to enter one of the following modes: Ice Cream, Cooling (only), Mixing (only), Yoghurt. The symbol of the selected mode flashes (the symbols of the other modes also light up) and the standard time for this mode flashes. If the backlight goes out within 15 seconds without any other operation being performed, press and hold the MENU button to return to mode selection.

Hardness setting mode in ice cream mode

In ice cream mode, the degree of hardness can be set manually. The time cannot be adjusted in this mode.

1	Press the HARDNESS button to enter the hardness setting mode. The degree of hardness increases with each press of the button. After the start, the time display starts at [00:00].
2	If the hardness setting is interrupted unexpectedly, press the HARDNESS button again to set the desired hardness level. As the ice cream has now reached a certain degree of hardness, level 2 or level 3 must now be selected.

Time setting mode in ice cream mode

In ice cream mode, the time can be set manually. The hardness cannot be adjusted in this mode.

1	Press the TIME button to enter the time setting mode. Briefly press the TIME button to increase the time in 1-minute steps. Press and hold the time button to set the time faster up to 60 minutes.
2	While in ice cream mode, press the TIME button to adjust the ice cream making time. The setting method is the same as described in point 1.

Time setting mode in yoghurt mode

The yoghurt mode has a reminder function. The factory setting for this mode is 8 hours, the display shows [08H]. The next time you use this function, the time setting you made the last time will be saved and recalled.

1	Briefly press the TIME button to increase the time in 1-hour steps up to 24 hours. When you have reached 24 hours and press the TIME button again, the value decreases by 4 hours each time you press the button until you are back at the initial value.
2	After setting the time, press the START/PAUSE button to start the programme. During yoghurt preparation, the yoghurt symbol flashes continuously. If you press the START/PAUSE button during production, production pauses and the machine switches to standby mode after 8 minutes.

Time setting mode in (just) cooling mode

The preset time for this mode is 30 minutes, the display shows [30:00]. Briefly press the TIME button to increase the time in 1-minute steps. Press and hold the time button to set the time faster up to 60 minutes. When you have reached 60 minutes and press the TIME button again, the time setting starts again at 5 minutes.

Time setting mode in (just) mixing mode

The preset time for this mode is 10 minutes, the display shows [10:00]. Briefly press the TIME button to increase the time in 1-minute steps. Press and hold the time button to set the time faster up to 60 minutes. When you have reached 60 minutes and press the TIME button again, the time setting starts again at 5 minutes.

Start ice cream production

After setting the time or hardness level, press the START/PAUSE button to start the set mode. The display stays on the whole time and counts down the set time. When you have set the hardness level, the display starts counting up from 0. The hardness bar flashes and grows from the left (soft) to the right (hard).

If you press the START/PAUSE button while the process is running, the stirring motor pauses. The display shows the current remaining time. Press the START/PAUSE button again to restart the current process.

- If you press the START/PAUSE button briefly during production, the motor stops for 3 minutes. If you do not restart the process within 10 minutes, the unit switches to standby mode and 3 short beeps sound.
- If you press and hold the START/PAUSE button during production, the machine switches off and returns to the selected operating mode. If no other operation is performed, the backlight turns off after 15 seconds.
- If you press the TIME button or the HARDNESS button during the break, you can adjust the time and hardness level afterwards. However, the degree of hardness can only be adjusted upwards.

After ice cream production

When production is finished, the machine automatically starts the keep-cool function. [COOL] flashes on the display and the hardness level is measured. To do this, the machine first stands still for 5 minutes, then the motor stirs for 15 seconds and then performs the hardness test.

- If the hardness is insufficient after test 1, the ice cream production continues.
- If the hardness is still insufficient at test 2, this cycle is continued for 120 minutes.
- If the hardness is sufficient, the keep-cool function is started automatically.

Keep-cool function

The keep-cool function prevents the finished ice cream from melting during your absence. If the ice cream is ready and no one is operating the machine, the chilling time is 120 minutes. After 120 minutes, the machine switches to standby mode. The display shows [COOL] and the final hardness bar.

Note on the motor protection device

If the ice cream becomes harder, the stirrer motor may be blocked. Then the motor protection device ensures that the stirrer motor stops operating to ensure the service life of the motor.

Note on the filling quantity of the ingredients

To avoid overflowing, make sure that the ingredients do not exceed 60% of the capacity of the removable bowl, as the ice cream expands during production.

CLEANING AND CARE

- Switch off the device immediately and pull the plug out of the socket.
- Remove the stirring blade and wipe it with a damp cloth.
- Remove the removable container and clean it with a damp cloth.
- Wipe the transparent lid and the refill lid with a damp cloth.
- Remove dirt on the unit or other stains with a damp cloth. Make sure that the cable, the plug and the ventilation do not get wet and do not immerse the device completely in water or other liquids.
- Dry all parts carefully and put them back in place.

DEVICE CONTROL VIA SMARTPHONE

If you integrate your Klarstein appliance into your home WLAN, you can operate it conveniently via the associated Klarstein app. The app not only allows you to control the appliance remotely via your smartphone, but also gives you access to recipes and further information.

Follow these steps to connect your smartphone to your Klarstein appliance:

1. First download the Klarstein app by scanning the QR code with your smartphone (see below) or download it directly from the App Store or Google Play.
2. Make sure that your smartphone is connected to the same WiFi network that your Klarstein device is to be connected to.
3. Open the Klarstein app.
4. Log in with your account. If you don't have an account yet, register in the Klarstein app.
5. Follow the instructions in the app.

App download

Use the scan function of your mobile phone to scan the QR code and save the app on your smartphone.

Note: Further instructions on how to use the app and help on how to connect to your device are provided by the app when you open it for the first time.



Troubleshooting connection problems

If your Klarstein device cannot be found in the WLAN, check the following:

1. The device is not plugged in. Make sure that your unit is plugged into a power outlet.
2. The unit is not in pairing mode. Make sure that the WiFi indicator (LED) on the control panel of the smart device is flashing as described in the "Reset WiFi settings" instruction of your smart device (instructions can usually be found under Device connection).
3. The WiFi access point does not operate on 2.4 GHz. Make sure your access point is operating on the 2.4 GHz band and that you have your own SSID on the 2.4 GHz band. If you are unsure about the operating band of your access point, please contact your internet provider.

Important: Please note that if your WiFi router has a dual band - i.e. operates in both the 2.4 GHz and 5 GHz bands - you must separate the SSIDs for each band and use the 2.4 GHz SSID for the connection

4. Check the firewall settings of your WiFi network. The firewall setting of your WiFi network may not allow the Klarstein App to configure the WiFi settings on your smart device. Please ensure that you do not use a public WiFi network, e.g. airports, dormitories, companies, etc.
5. Different login data in the smartphone and in the app. Make sure that the WiFi login details entered in the Klarstein app match those to which your smartphone is connected.

If you have followed the above points and your smartphone still cannot connect to the app, please contact us by email for assistance: appsupport@go-bbg.com

ICE CREAM RECIPES

Vanilla ice cream

Ingredients:

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

Preparation:

Mix the milk and sugar in a mixing bowl. Mix the two on low speed with a hand mixer until the sugar has dissolved. Then add the cream and vanilla flavouring and mix all the ingredients together. Switch on the ice cream maker, pour the mixture into the ice cream container and mix for about 30-40 minutes until it is thick.

Variants:**Mint chip**

Omit the vanilla flavouring and replace it with 1-1 ½ teaspoons of peppermint flavouring. Chop dark chocolate into small pieces and add the chocolate pieces in the last 5 minutes before the end of the preparation time.

Butter pecan

Melt 1 knob of salted butter in a 26 cm frying pan. Add 200 ml coarsely chopped pecans and 1 teaspoon salt. Cook the mixture over medium heat until the nuts are lightly brown, stirring regularly. Remove the pan from the heat and sieve the mixture through (you can use the butter for other purposes). Let the nuts cool completely and add them in the last 5 minutes before the end of the preparation time.

Chocolate ice cream

Ingredients:

200 ml whole milk
100 ml granulated sugar
240 g dark chocolate
200 ml cream (chilled)
1 teaspoon vanilla flavouring

Preparation:

Heat the milk on the cooker or in the microwave until it bubbles at the edges. Grind the chocolate together with the sugar in a mixer with a metal blade until the chocolate is finely chopped. Add the warm milk and continue to mix until smooth. Pour the mixture into a medium bowl and leave to cool completely. Add the cream and the vanilla flavouring. Switch on the ice cream maker, pour the mass into the ice cream container and mix for about 30-40 minutes until it is thick.

Variants:

Chocolate almond

Add ½ teaspoon of almond flavouring together with the vanilla flavouring. Add 100-150 ml chopped almonds or chocolate almonds in the last 5-10 minutes before the end of the preparation time.

Chocolate cookie

Add a 100 ml coarsely chopped biscuits in the last 5 minutes before the end of cooking time.

Chocolate marshmallow swirl

When you transfer the finished ice cream to freeze, cover it with a few blobs of chocolate sauce and a few blobs of marshmallow cream.

Fresh strawberry ice cream

Ingredients:

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

Preparation:

Place the chopped strawberries in a small bowl with the freshly squeezed lemon juice and half the sugar. Stir gently and leave the strawberries to soak for 2 hours. Take a medium sized bowl. Mix the milk and the other half of the sugar for 1-2 minutes with a hand mixer or whisk until the sugar has dissolved. Then add the cream, all the collected juice from the strawberries and the vanilla flavouring. Turn on the ice cream maker, pour the mixture into the ice cream container, and blend for about 30-40 minutes until thick. Add the strawberry pieces in the last 5 minutes before the end of the preparation time.

Note: The ice cream is naturally light pink. If you want the shade of the ice cream to be darker, add food colouring until the ice cream is the desired colour.

Fresh lemon sorbet

Ingredients:

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

Preparation:

Mix the sugar with the water in a small saucepan and bring the mixture to the boil. Then let the mixture simmer on low heat for 3-5 minutes until the sugar has dissolved. Let the mixture cool down completely. Then add the freshly squeezed lemon juice and the finely chopped lemon zest and mix everything carefully. Turn on the ice cream maker, pour the mixture into the ice cream container, and blend for about 30-40 minutes until thick.

iced chocolate yoghurt

Ingredients:

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

Preparation:

Mix the milk and chopped chocolate in a blender with a metal blade for 20-30 seconds until you get a smooth mixture. Add the yoghurt and sugar and mix for another 15 seconds. Turn on the ice cream maker, pour in the mixture, and blend for about 50-60 minutes until thick.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The bowl cannot be removed after ice cream production.	Frozen water drops between the bowl and the refrigerator compartment.	Wait 1-2 minutes before removing the bowl.
The production time of the ice cream machine (time mode) has not expired but the ice cream production has still finished.	With ice cream in time mode, the device is controlled simultaneously by time and hardness. If the ice cream is hard before the time has elapsed, ice cream production stops.	This process is normal and requires no action.
Ice cream production is not yet complete, yet the motor stops.	The harder the ice cream gets, the more likely it is that the engine will overheat.	Switch off the unit, wait 3 minutes and then restart the unit.
The unit has gone into standby mode or is not working as expected.	The START/PAUSE button may have been pressed twice by mistake.	Press the START / PAUSE button only once to start a programme. If you press the button twice, the unit pauses and automatically switches to standby mode after a certain time.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

DECLARATION OF CONFORMITY

**Manufacturer:**

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Dolce Bacio Smart is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: use.berlin/10040048

For Great Britain: Hereby, Chal-Tec GmbH declares that the radio equipment type Dolce Bacio Smart is in compliance with the relevant statutory requirements. The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: use.berlin/10040048

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 siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	42
Descripción del aparato	44
Pantalla de visualización	45
Panel de control	45
Funcionamiento general	46
Operación en detalle	48
Limpieza y cuidado	51
Control del aparato a través del smartphone	52
Recetas de helados	54
Reparación de anomalías	57
Retirada del aparato	58
Declaración de conformidad	58

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10040048
Suministro eléctrico	220 -240 V~ 50 Hz
Consumo eléctrico	180 W
Capacidad	2 litros
Peso	12 kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de su utilización, compruebe la tensión indicada en la placa técnica del aparato y conéctelo solamente a tomas de corriente con la misma tensión.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- No ponga el aparato boca abajo ni lo incline más de 45°.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando ya no lo utilice o lo esté limpiando.
- Deje 8 cm de espacio alrededor del aparato para garantizar una circulación de aire suficiente.
- Utilice solamente accesorios que hayan sido expresamente autorizados por el fabricante.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- No utilice el aparato cerca de llamas, placas de cocción calientes u hornos.
- No encienda y apague el aparato varias veces consecutivas. Espere al menos 5 minutos antes de volver a encender el aparato para no dañar el compresor.
- No introduzca planchas de metal u otros objetos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
- Al retirar el helado, no lo golpee contra el recipiente o el borde del aparato para no dañarlo.
- No encienda el aparato hasta que haya colocado el recipiente y la cuchilla mezcladora.
- La temperatura de los ingredientes es de 25±5 °C. No enfríe previamente los ingredientes; de lo contrario, la cuchilla podría atascarse antes de que el helado esté listo.
- No retire la cuchilla mezcladora mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No limpie el aparato esponjas ni polvos abrasivos.
- No almacene sustancias explosivas en el aparato, como botes de spray con gases altamente inflamables.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o entornos similares.

Este aparato contiene el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural con alta compatibilidad ambiental, pero inflamable. Aunque es inflamable, no daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. El uso de este refrigerante provoca un aumento de ruido del aparato. Además del ruido del compresor, se puede escuchar el flujo de refrigerante. Esto es inevitable y no tiene ningún efecto negativo en el rendimiento del aparato. Tenga cuidado durante el transporte para evitar dañar el circuito de refrigerante. Las fugas de refrigerante pueden irritar los ojos.

Notas especiales

- Al colocar el aparato, tenga cuidado de no atrapar o dañar el cable de alimentación.
- Asegúrese de que no hay varios enchufes o adaptadores de red en la parte posterior del aparato.

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

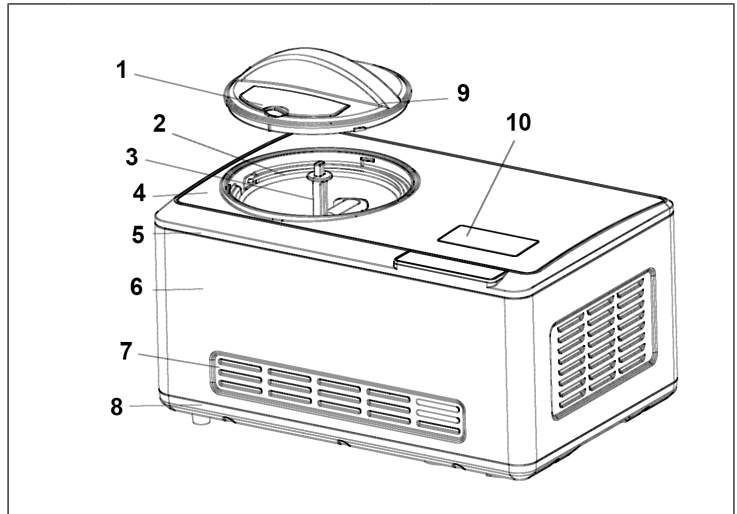
- Limpie regularmente las superficies que puedan estar en contacto con los alimentos.



ADVERTENCIA

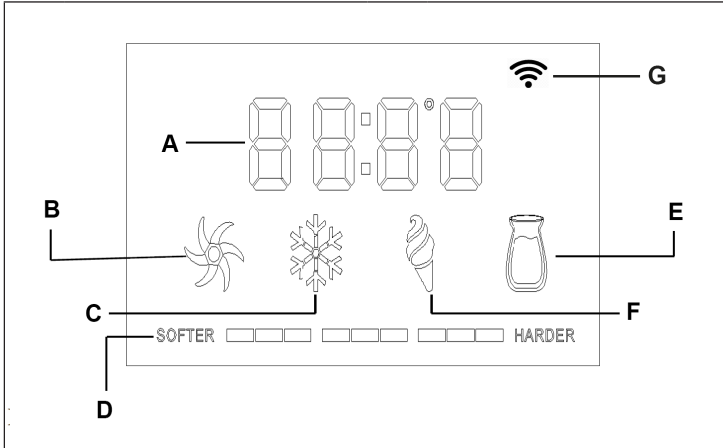
Cuando utilice, repare o deseche el aparato, tenga en cuenta el símbolo de la izquierda situado en la parte posterior o en el compresor del aparato. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en los conductos de refrigerante y en el compresor. Mantenga el aparato alejado de fuentes de fuego durante su uso, mantenimiento y eliminación.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



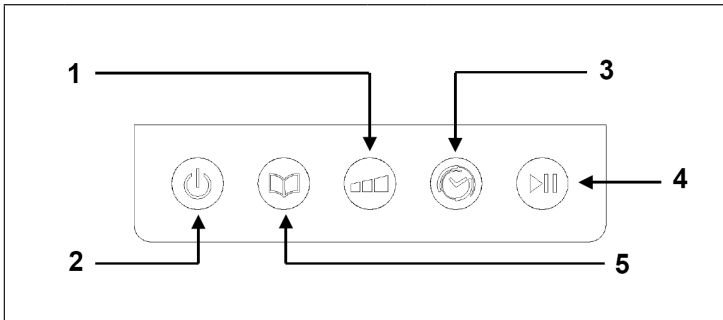
1	Ventana transparente	6	Carcasa metálica
2	Recipiente extraíble	7	Ranuras de ventilación
3	Cuchilla mezcladora	8	Placa base
4	Placa de metal	9	Tapa transparente
5	Tapa superior	10	Pantalla

PANTALLA DE VISUALIZACIÓN



A	Tiempo	D	Dureza del helado
B	Modo mixto	E	Yogur
C	Modo de refrigeración	F	Modo helado
		G	Símbolo de WiFi

PANEL DE CONTROL


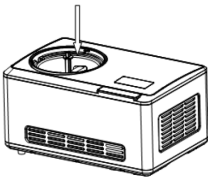
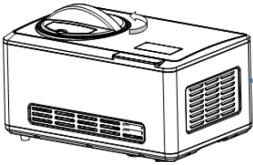


1	Botón de grado de dureza	4	Botón inicio/pausa
2	Botón POWER (encendido)	5	Botón MENÚ
3	Botón de tiempo		

FUNCIONAMIENTO GENERAL

Limpiar y preparar la heladera

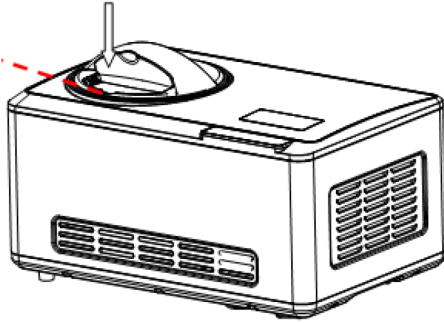
Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con el helado. Se trata del recipiente fijo, el recipiente extraíble, la cuchilla para remover, la tapa transparente, la tapa de llenado posterior y la cuchara. Coloque la heladera en posición vertical sobre una superficie plana para que el compresor pueda trabajar adecuadamente.

1	<p>Prepare los ingredientes según la lista de ingredientes que aparece en la sección de recetas del manual de instrucciones. No es necesario enfriar previamente el recipiente del helado. El aparato tiene un compresor incorporado que enfría los ingredientes durante la preparación del helado. Vierta los ingredientes preparados en el recipiente extraíble y mézclelos bien.</p>	
2	<p>Introduzca el recipiente del helado en la heladera y gírelo ligeramente hasta que quede bien encajado en el recipiente fijo.</p>	
3	<p>Introduzca la cuchilla mezcladora en el recipiente extraíble y asegúrese de que la parte inferior de esta esté firmemente conectada al motor. Coloque la tapa transparente en la heladera y enrósquela en el sentido contrario a las agujas del reloj.</p>	
4	<p>Introduzca el enchufe en la toma de corriente y pulse el botón POWER para encender el aparato.</p>	
5	<p>A continuación, presione el botón MENÚ para seleccionar el modo de funcionamiento.</p>	
6	<p>Pulse el botón de tiempo para ajustar el tiempo de funcionamiento.</p>	

Añada los ingredientes deseados a través de la ventana.

7

Abrir la ventana
y añadir
ingredientes

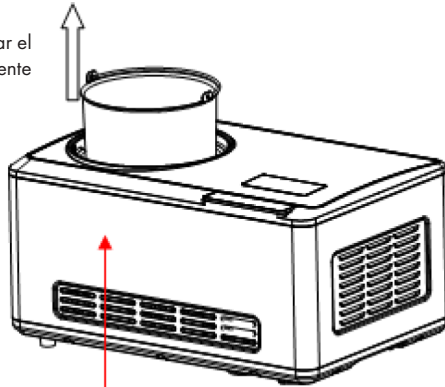


Una vez terminada la preparación del helado, pulse primero el botón POWER para apagar el aparato. Solo entonces se puede retirar el recipiente.

8

(2) Retirar el
recipiente

(1) Pulsar el botón
POWER



OPERACIÓN EN DETALLE

1	Conecte el enchufe a la toma de corriente. La retroiluminación parpadea. La pantalla muestra [00] y parpadea. Pulse el botón POWER. El modo de helado está predeterminado. Al mismo tiempo, el símbolo del modo de helado parpadea (los símbolos de los otros modos también se iluminan). La retroiluminación de la pantalla se enciende durante 15 segundos y luego se apaga. En este caso, pulse de nuevo el botón POWER para volver al estado de encendido.
2	Pulse el botón MENÚ para entrar en uno de los siguientes modos: helado, (solo) enfriamiento, (solo) mezcla, yogur. El símbolo del modo seleccionado parpadea (los símbolos de los otros modos también se iluminan) y el tiempo estándar de este modo parpadea. Si la retroiluminación se apaga en 15 segundos sin que se realice ninguna otra operación, pulse prolongadamente el botón MENÚ para volver a la selección de modo.

Modo de ajuste de la dureza en el modo de helado

En el modo de helado, el nivel de dureza se puede ajustar manualmente. El tiempo no se puede ajustar en este modo.

1	Pulse el botón HARDNESS GRADE (grado de dureza) para entrar en el modo de ajuste de la dureza. El grado de dureza aumenta con cada pulsación del botón. Tras el inicio, la visualización del tiempo comienza en [00:00].
2	Si el ajuste de la dureza se interrumpe inesperadamente, pulse de nuevo el botón de grado de dureza para ajustar el nivel de dureza deseado. Como el helado ha alcanzado un cierto grado de dureza, ahora hay que seleccionar el nivel 2 o el nivel 3.

Modo de ajuste del tiempo en el modo de helado

En el modo de helado, el tiempo se puede ajustar manualmente. La dureza no se puede ajustar en este modo.

1	Pulse el botón de tiempo para entrar en el modo de ajuste del tiempo. Pulse brevemente el botón de tiempo para aumentar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón de tiempo para ajustar el tiempo más rápido hasta 60 minutos.
2	En el modo de helado, pulse el botón de tiempo para ajustar el tiempo de elaboración del helado. El método de ajuste es el mismo que el descrito en el punto 1.

Modo de ajuste del tiempo en el modo de yogur

El modo de yogur tiene una función de recordatorio. El ajuste por defecto para este modo es de 8 horas, y la pantalla muestra [08H]. La próxima vez que utilice la función, se guardará y recuperará el ajuste de tiempo que hizo la última vez.

1	Pulse brevemente el botón de tiempo para aumentar el tiempo en intervalos de 1 hora hasta un máximo de 24 horas. Cuando haya llegado a las 24 horas y vuelva a pulsar el botón de tiempo, el valor disminuye en 4 horas cada vez que se pulsa el botón hasta volver al valor inicial.
2	Después de ajustar el tiempo, pulse el botón START/PAUSE para iniciar el programa. Durante la preparación del yogur, el símbolo del yogur parpadea continuamente. Si pulsa el botón START/PAUSE durante la producción, esta se detiene y la heladera pasa al modo de espera después de 8 minutos.

Modo de ajuste del tiempo en el modo de (solo) enfriamiento

El tiempo preestablecido para este modo es de 30 minutos, la pantalla muestra [30:00]. Pulse brevemente el botón de tiempo para aumentar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón de tiempo para ajustar el tiempo más rápido hasta 60 minutos. Cuando haya llegado a los 60 minutos y vuelva a pulsar el botón de tiempo, el ajuste del tiempo vuelve a empezar en 5 minutos.

Modo de ajuste del tiempo en el modo de (solo) mezcla

El tiempo preestablecido para este modo es de 10 minutos, la pantalla muestra [10:00]. Pulse brevemente el botón de tiempo para aumentar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón de tiempo para ajustar el tiempo más rápido hasta 60 minutos. Cuando haya llegado a los 60 minutos y vuelva a pulsar el botón de tiempo, el ajuste del tiempo vuelve a empezar en 5 minutos.

Iniciar la producción de helado

Después de ajustar el tiempo o el nivel de dureza, pulse el botón START/PAUSE para iniciar el modo configurado. La pantalla se mantiene encendida todo el tiempo y realiza la cuenta atrás del tiempo establecido. Cuando haya ajustado el nivel de dureza, la pantalla empezará a contar desde 0. La barra del grado de dureza parpadea y crece de izquierda (blando) a derecha (duro).

Si pulsa el botón START/PAUSE mientras el proceso está en marcha, el motor de mezcla se detiene. La pantalla muestra el tiempo restante actual. Pulse de nuevo el botón START/PAUSE para reiniciar el proceso actual.

- Si pulsa brevemente el botón START/PAUSE durante la producción, el motor se detiene durante 3 minutos. Si no reinicia el proceso en 10 minutos, el aparato pasa al modo de espera y suenan 3 pitidos cortos.
- Si mantiene pulsado el botón START/PAUSE durante la producción, la heladera se apaga y vuelve al modo de funcionamiento seleccionado. Si no se realiza ninguna otra operación, la luz de fondo se apaga después de 15 segundos.
- Si pulsa el botón de tiempo o de grado de dureza durante la pausa, puede ajustar el tiempo y el nivel de dureza después. Sin embargo, el grado de dureza sólo puede ajustarse al alza.

Después de la producción del helado

Una vez finalizada la producción, la máquina inicia automáticamente la función para mantener la refrigeración. [COOL] parpadea en la pantalla y se mide el nivel de dureza. Para ello, la máquina primero se queda parada durante 5 minutos, luego el motor se acciona durante 15 segundos y después realiza la prueba de dureza.

- Si la dureza es insuficiente después de la prueba 1, la producción de helado continúa.
- Si la dureza sigue siendo insuficiente en la prueba 2, se continúa con este ciclo durante 120 minutos.
- Si la dureza es suficiente, la función de mantenimiento del frío se inicia automáticamente.

Función de mantenimiento del frío

La función de mantenimiento del frío evita que el helado terminado se derrita durante su ausencia. Cuando el helado está listo y nadie controla la máquina, el tiempo de enfriamiento es de 120 minutos. Después de 120 minutos, la máquina pasa al modo de espera. La pantalla muestra [COOL] y la barra de dureza final.

Nota sobre el dispositivo de protección del motor

Si el helado se endurece, el motor mezclador puede bloquearse. A continuación, el dispositivo de protección del motor garantiza que el motor mezclador deje de funcionar para asegurar la vida útil del motor.

Nota sobre la cantidad de relleno de ingredientes

Para evitar el desbordamiento, asegúrese de que los ingredientes no superen el 60 % de la capacidad del recipiente extraíble, ya que el helado se expande durante la producción.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Retire la cuchilla mezcladora y límpiela con un paño húmedo.
- Retire el recipiente extraíble y límpielo con un paño húmedo.
- Limpie la tapa transparente y la tapa de llenado adicional con un paño húmedo.
- Elimine la suciedad del aparato u otras manchas con un paño húmedo. No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Seque todas las piezas con cuidado y colóquelas en su sitio.

CONTROL DEL APARATO A TRAVÉS DEL SMARTPHONE

Si conecta su aparato Klarstein a la red wifi de su casa, podrá manejarlo cómodamente a través de la aplicación «Klarstein». La aplicación no solo permite controlar el aparato a distancia a través del teléfono inteligente, sino que también da acceso a recetas y a más información.

Siga los siguientes pasos para conectar su teléfono inteligente al aparato Klarstein:

1. En primer lugar, descargue la aplicación Klarstein escaneando el código QR con su teléfono inteligente (véase más abajo) o descárguela directamente desde la App Store o Google Play.
2. Asegúrese de que el teléfono inteligente está conectado a la misma red wifi a la que desea conectar el aparato Klarstein.
3. Abra la aplicación de Klarstein
4. Inicie sesión con su cuenta. Si aún no tiene una cuenta, regístrese en la aplicación de Klarstein.
5. Siga las instrucciones de la aplicación.

Descarga de la aplicación

Utilice la función de escaneo del teléfono para escanear el código QR y guardar la aplicación en el móvil.

Nota: la primera vez que abra la aplicación, esta proporciona más instrucciones sobre el uso de la aplicación y ayuda sobre cómo conectarse al aparato.



Solución de problemas de conexión

Si el aparato de Klarstein no puede conectarse a la red wifi, compruebe lo siguiente:

1. El aparato no está enchufado. Asegúrese de que su dispositivo esté conectado a un enchufe.
2. El aparato no se encuentra en modo sincronización. Asegúrese de que el indicador de WiFi (LED) parpadea en el panel de control del dispositivo inteligente, tal y como se describe en las instrucciones "Restablecer la configuración de WiFi" de su dispositivo inteligente (las instrucciones en general se encuentran en el apartado "Conexión del dispositivo").
3. El punto de acceso WiFi no funciona en 2,4 GHz. Asegúrese de que su punto de acceso funcione en la banda de 2,4 GHz y que tenga su propio SSID en la banda de 2,4 GHz. Si no está seguro de la banda operativa de su punto de acceso, comuníquese con su proveedor de Internet.

Importante: tenga en cuenta que si su enrutador WiFi tiene una banda dual, es decir, si funciona tanto en la banda de 2,4 GHz como en la de 5 GHz, separe los SSID para cada banda y use el SSID de 2,4 GHz para conectarse.

4. Supervise los ajustes Firewall de su red WiFi. Es posible que la configuración del Firewall de su red WiFi no permita que la aplicación Klarstein configure los ajustes de WiFi en su dispositivo inteligente. Asegúrese de que no está usando ninguna red WiFi pública, como por ejemplo de aeropuertos, otros hogares, empresas, etc.
5. Los diferentes datos de inicio de sesión en el teléfono inteligente y en la aplicación le aseguran de que los datos de inicio de sesión WiFi de la aplicación de Klarstein coincidan con los que está conectado su teléfono inteligente.

Si ha seguido todos los pasos anteriores y su smartphone aún no puede conectarse a la aplicación, envíenos un correo electrónico para obtener ayuda: appsupport@go-bbg.com

RECETAS DE HELADOS

Helado de vainilla

Ingredientes:

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

Preparación:

Mezcle la leche y el azúcar en un recipiente. Mezcle ambos a baja velocidad con una batidora de mano hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, añada la nata y el aroma de vainilla y mezcle todos los ingredientes. Ponga en marcha la heladera, vierta la mezcla en el recipiente del helado y mezcle todo durante unos 30-40 minutos hasta que la mezcla se espese.

Variantes:**Mint Chip**

Omita el aroma de vainilla y sustitúyalo por 1-1 ½ cucharaditas de aroma de menta. Triture el chocolate negro en trozos pequeños y añádalos en los últimos 5 minutos antes del final del tiempo de preparación.

Mantequilla de nuez de pecán

Derrita una nuez de mantequilla salada en una sartén de 26 cm. Añada 200 ml de trozos grandes de nueces de pecán y 1 cucharadita de sal. Cocine la mezcla a fuego medio hasta que los frutos secos estén ligeramente dorados, removiendo regularmente. Retire la sartén del fuego y cuele la mezcla (se puede utilizar la mantequilla para otros fines). Deje que las nueces se enfríen por completo y añádalas en los últimos 5 minutos antes de que finalice el tiempo de preparación.

Helado de chocolate

Ingredientes:

200 ml de leche entera
100 ml de azúcar granulado
240 g de chocolate negro
200 ml de nata (fría)
1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Caliente la leche en un hornillo o en el microondas hasta que burbujee en los bordes. Triture el chocolate junto con el azúcar en una batidora con cuchilla metálica hasta que el chocolate quede bien picado. Añada la leche caliente y siga mezclando hasta que se forma una masa cremosa. Vierta la mezcla en un bol mediano y deje que se enfríe completamente. Añada la nata y el aroma de vainilla. Ponga en marcha la heladera, vierta la mezcla en el recipiente del helado y mezcle todo durante unos 30-40 minutos hasta que la mezcla se espese.

Variantes:

Almendras de chocolate

Añada ½ cucharadita de aroma de almendra junto con el aroma de vainilla. Añada 100-150 ml de almendras picadas o almendras de chocolate en los últimos 5-10 minutos antes del final del tiempo de preparación.

Galletas de chocolate

Añada 100 ml de almendras picadas o almendras de chocolate en los últimos 5-10 minutos antes del final del tiempo de preparación.

Mezcla de chocolate y malvavisco

Cuando transfiera el helado terminado para congelarlo, cúbralo con unas gotas de salsa de chocolate y unas gotas de crema de malvavisco.

Helado de fresa fresca

Ingredientes:

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

Preparación:

Añada las fresas picadas a un bol pequeño con el zumo de limón recién exprimido y la mitad del azúcar. Remueve suavemente y deja las fresas en remojo durante 2 horas. Coja un bol de tamaño medio. Mezcle la leche y la otra mitad del azúcar durante 1-2 minutos con una batidora de mano o un batidor hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, añada la nata, todo el jugo recogido de las fresas y el aroma de vainilla. Ponga en marcha la heladera, vierta la mezcla en el recipiente del helado y mezcle todo durante unos 30-40 minutos hasta que la mezcla se endurezca. Añada los trozos de fresa en los últimos 5 minutos antes de que finalice el tiempo de preparación.

Nota: el helado es naturalmente de color rosa claro. Si quiere que el tono del helado sea más oscuro, añada colorante alimentario hasta que el helado tenga el color deseado.

Sorbete de limón fresco

Ingredientes:

300 ml de azúcar
300 ml de agua
200 ml de zumo de limón
1 cucharada de cáscara de limón

Preparación:

Mezcle el azúcar con el agua en un cazo pequeño y lleve la mezcla a ebullición. A continuación, deje que la mezcla se cocine a fuego lento durante 3-5 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje que la mezcla se enfríe por completo. A continuación, añada el zumo de limón recién exprimido y la ralladura de limón picada fina y mézclelo todo con cuidado. Ponga en marcha la heladera, vierta la mezcla en el recipiente del helado y mezcle todo durante unos 30-40 minutos hasta que la mezcla se endurezca.

Yogur de chocolate helado

Ingredientes:

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

Preparación:

Mezcle la leche y el chocolate picado en una batidora con cuchilla metálica durante 20-30 segundos hasta obtener una mezcla homogénea. Añada el yogur y el azúcar y mezcle todo durante otros 15 segundos. Ponga en marcha la heladera, vierta la mezcla y mezcle todo durante unos 50-60 minutos hasta que la mezcla se endurezca.

REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
El recipiente no se puede retirar después de la producción del helado.	El agua congelada cae entre el recipiente y el compartimiento de refrigeración.	Espere 1 o 2 minutos antes de retirar el recipiente.
El tiempo de producción de la heladera (modo de tiempo) no ha expirado, pero la producción del helado sí había finalizado.	Con el helado en el modo de tiempo, se controla simultáneamente por tiempo y dureza. Si el helado está duro antes de que transcurra el tiempo, la producción de helado se detiene.	Este proceso es normal y no requiere ninguna acción.
La producción del helado aún no se ha completado, pero el motor se detiene.	Cuanto más duro sea el helado, más probable es que el motor se sobrecaliente.	Apague el aparato, espere 3 minutos y luego reinicielo.
El aparato ha pasado al modo de espera o no funciona como se esperaba	Es posible que el botón START/PAUSE se haya pulsado dos veces por error.	Pulse el botón START/PAUSE una vez para iniciar un programa. Si se pulsa el botón dos veces, el aparato se detiene y pasa automáticamente al modo de espera después de un tiempo determinado.

RETIRADA DEL APARATO



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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Por la presente, Chal-Tec GmbH declara que el tipo de equipo radioeléctrico Dolce Bacio Smart es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente: use.berlin/10040048

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	60
Aperçu de l'appareil	62
Voyants à l'écran	63
Panneau de commande	63
Utilisation courante	64
Le fonctionnement en détail	66
Nettoyage et entretien	69
Contrôle de l'appareil par smartphone	70
Recettes de glaces	72
Résolution des problèmes	75
Conseils pour le recyclage	76
Déclaration de conformité	76

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10040048
Alimentation	220 -240 V~ 50 Hz
Consommation électrique	180 W
Capacité	2 litres
Poids	12 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant utilisation, vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil et connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne de qualification similaire.
- Ne retournez pas l'appareil et ne l'inclinez pas à plus de 45°.
- Ne plongez pas entièrement l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et veillez à ne pas mouiller la fiche ou le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil et avant de le nettoyer, débranchez la fiche de la prise.
- Laissez un espace de 8 cm autour de l'appareil pour assurer une circulation d'air suffisante.
- N'utilisez que des accessoires expressément approuvés par le fabricant.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques de cuisson ou de fours chauds.
- Ne pas allumer et éteindre l'appareil plusieurs fois de suite. Attendez au moins 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche pour ne pas endommager le compresseur.
- N'insérez pas de feuilles de métal ou d'autres objets dans l'appareil pour éviter les incendies et les courts-circuits.
- Lorsque vous retirez la glace, ne frappez pas le récipient ou le rebord du récipient pour éviter de l'endommager.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir fixé le récipient et la pale d'agitation.
- La température des ingrédients est de 25±5 °C. Ne pas pré-réfrigérer les ingrédients, sinon la pale pourrait se bloquer avant que la crème glacée ne soit prête.
- Ne retirez pas la pale d'agitation pendant qu'elle est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges ou de la poudre abrasives.
- Ne stockez pas de substances explosives dans l'appareil, telles que des bombes aérosols contenant des gaz propulseurs hautement inflammables.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et aux environnements similaires.

Cet appareil contient le réfrigérant isobutane (R600a), gaz naturel à haute compatibilité environnementale, mais inflammable. Bien qu'il soit inflammable, il n'endommage pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. L'utilisation de ce réfrigérant entraîne un niveau sonore légèrement plus élevé de l'appareil. En plus du bruit du compresseur, vous pouvez entendre le flux de réfrigérant. Ceci est inévitable et n'a aucun effet négatif sur les performances de l'appareil. Soyez prudent pendant le transport pour ne pas endommager le circuit de réfrigérant. Les fuites de réfrigérant peuvent être irritantes pour les yeux.

Consignes 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 blocs d'alimentation à l'arrière de l'appareil.

Pour éviter de contaminer les aliments, respectez les consignes suivantes :

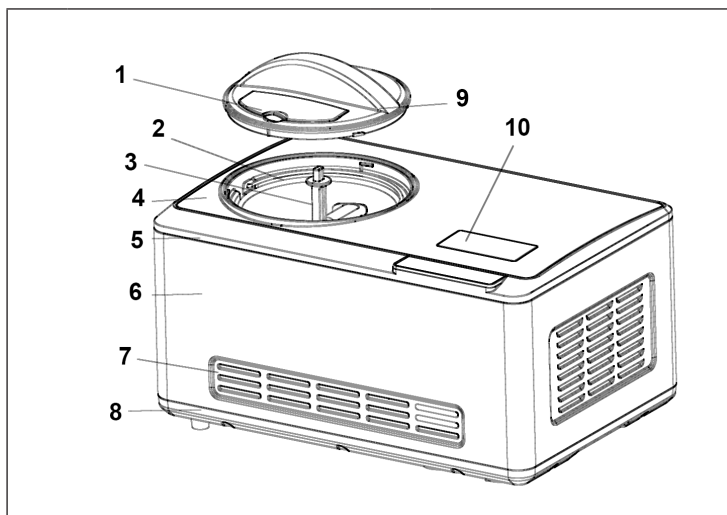
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments.



MISE EN GARDE

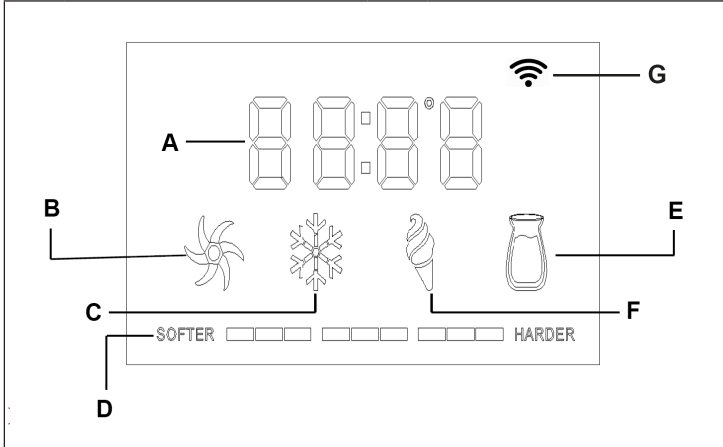
Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, soyez attentif au symbole à gauche à l'arrière ou sur le compresseur de l'appareil. Ce symbole met en garde contre les risques d'incendie. Les conduites de réfrigérant et le compresseur contiennent des substances inflammables. Tenez l'appareil éloigné des sources d'incendie pendant son utilisation, sa maintenance et son élimination.

APERÇU DE L'APPAREIL



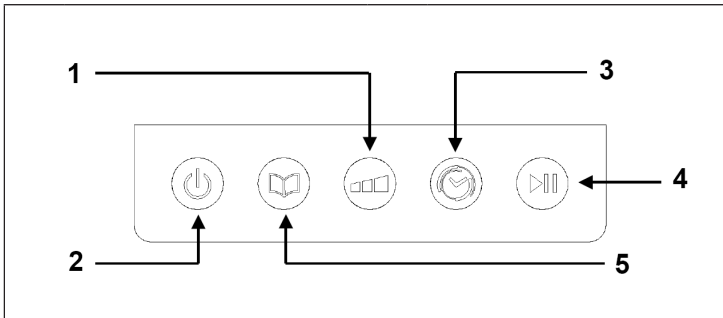
1	Fenêtre transparente	6	Boîtier métallique
2	Bol amovible	7	Fentes de ventilation
3	Pale du mélangeur	8	Plaque de fond
4	Plaque métallique	9	Couvercle transparent
5	Couvercle supérieur	10	Écran

VOYANTS À L'ÉCRAN



A	Durée	D	Dureté de la glace
B	Mode Mix	E	Yaourt
C	Mode de refroidissement	F	Mode crème glacée
		G	Icône WiFi

PANNEAU DE COMMANDE


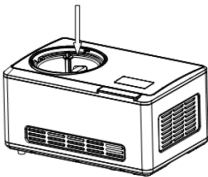
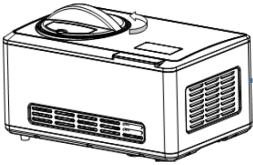


1	Touche de degré de dureté	4	Touche START/PAUSE
2	Touche POWER	5	Touche MENU
3	Touche DURÉE		

UTILISATION COURANTE

Nettoyer et préparer la machine à crème glacée

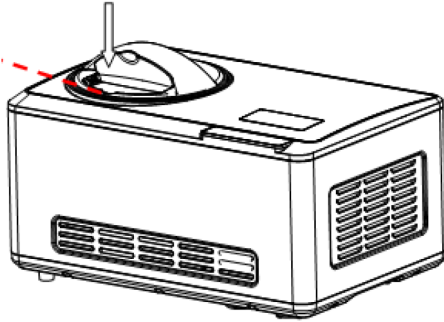
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec la crème glacée. Il s'agit du bol fixe, du récipient amovible, de la pale du mélangeur, du couvercle transparent, du couvercle de recharge et de la cuillère. Placez la sorbetière à la verticale sur une surface plane pour que le compresseur puisse fonctionner au mieux.

1	<p>Préparez les ingrédients conformément à la liste figurant dans la section des recettes du mode d'emploi. Il n'est pas nécessaire de refroidir le récipient à glace au préalable. L'appareil est équipé d'un compresseur intégré qui refroidit les ingrédients pendant la préparation de la glace. Versez les ingrédients préparés dans le récipient amovible et mélangez bien.</p>	
2	<p>Insérez le récipient à crème glacée dans la sorbetière et tournez-le légèrement jusqu'à ce qu'il soit fermement attaché au bol fixe.</p>	
3	<p>Insérez la pale d'agitation dans le récipient amovible et assurez-vous que la partie inférieure de la pale d'agitation est fermement reliée au moteur. Placez le couvercle transparent sur la sorbetière et vissez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p>	
4	<p>Insérez la fiche dans la prise et appuyez sur la touche POWER pour allumer l'appareil.</p>	
5	<p>Appuyez ensuite sur la touche MENU pour sélectionner le mode de fonctionnement.</p>	
6	<p>Appuyez sur la touche DURÉE pour régler la durée de fonctionnement.</p>	

Ajoutez les ingrédients souhaités par la fenêtre.

7

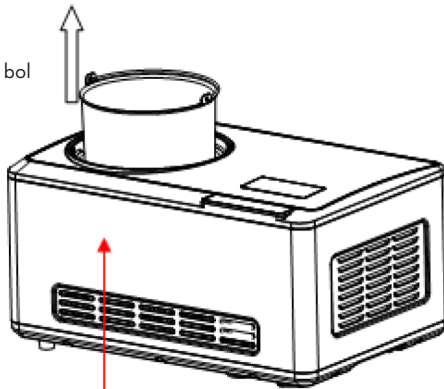
Ouvrez la
fenêtre et ajoutez
les ingrédients



Lorsque la préparation de la glace est terminée, appuyez d'abord sur la touche POWER pour éteindre l'appareil. Ensuite seulement, retirez le bol.

8

(2) Retirez le bol



(1) Appuyez sur la
touche POWER

LE FONCTIONNEMENT EN DÉTAIL

1	Branchez la fiche dans la prise. Le rétroéclairage clignote. L'écran affiche [00] et clignote. Appuyez sur la touche POWER Le mode crème glacée est pré-réglé. En même temps, le symbole du mode crème glacée clignote (les symboles des autres modes s'allument également). Le rétroéclairage de l'écran s'allume pendant 15 secondes, puis s'éteint. Dans ce cas, appuyez à nouveau sur la touche POWER pour revenir à l'état allumé.
2	Appuyez sur la touche MENU pour accéder à l'un des modes suivants : Crème glacée, Refroidissement (uniquement), Mélange (uniquement), Yaourt. Le symbole du mode sélectionné clignote (les symboles des autres modes s'allument également) et la durée standard de ce mode clignote. Si le rétroéclairage s'éteint dans les 15 secondes sans qu'aucune autre opération ne soit effectuée, appuyez longuement sur la touche MENU pour revenir à la sélection du mode.

Mode de réglage de la dureté en mode crème glacée

En mode crème glacée, le niveau de dureté peut se régler manuellement. Vous ne pouvez pas régler la durée dans ce mode.

1	Appuyez sur la touche DEGRÉ DE DURETÉ pour entrer dans le mode de réglage de la dureté. Le degré de dureté augmente à chaque pression sur la touche. Après le démarrage, l'affichage de la durée commence à [00:00].
2	Si le réglage de la dureté est interrompu de manière inattendue, appuyez à nouveau sur la touche DURETÉ pour régler le niveau de dureté souhaité. Comme la glace a maintenant atteint un certain degré de dureté, il faut maintenant choisir le niveau 2 ou le niveau 3.

Mode de réglage de la durée en mode crème glacée

En mode crème glacée, vous pouvez régler manuellement la durée. Vous ne pouvez pas régler la dureté dans ce mode.

1	Appuyez sur la touche DURÉE pour entrer dans le mode de réglage de la durée. Appuyez brièvement sur la touche DURÉE pour augmenter la durée par pas d'une minute. Appuyez longuement sur la touche DURÉE pour régler la durée plus rapidement jusqu'à 60 minutes.
2	En mode crème glacée, appuyez sur la touche DURÉE pour régler le temps de préparation de la crème glacée. La méthode de réglage est la même que celle décrite au point 1.

Mode de réglage de la durée en mode yaourt

Le mode yaourt dispose d'une fonction de rappel. Le réglage par défaut pour ce mode est de 8 heures, l'affichage indique [08H]. La prochaine fois que vous utiliserez la fonction, votre dernier réglage de durée sera enregistré et rappelé.

1	Appuyez brièvement sur la touche DURÉE pour augmenter la durée par pas d'une heure jusqu'à 24 heures. Lorsque vous avez atteint 24 heures et que vous appuyez à nouveau sur la touche DURÉE, la valeur diminue de 4 heures à chaque appui sur la touche jusqu'à ce que vous reveniez à la valeur initiale.
2	Après avoir réglé la durée, appuyez sur la touche START/PAUSE pour lancer le programme. Pendant la préparation du yaourt, le symbole du yaourt clignote en permanence. Si vous appuyez sur START/PAUSE pendant la production, celle-ci s'interrompt et la machine passe en mode veille au bout de 8 minutes.

Mode de réglage de la durée en mode refroidissement seul

La durée préréglée pour ce mode est de 30 minutes, l'écran affiche [30:00]. Appuyez brièvement sur la touche DURÉE pour augmenter la durée par pas d'une minute. Appuyez longuement sur la touche DURÉE pour régler la durée plus rapidement jusqu'à 60 minutes. Lorsque vous avez atteint 60 minutes et que vous appuyez à nouveau sur la touche DURÉE, le réglage de la durée recommence à 5 minutes.

Mode de réglage de la durée en mode mélange seul

La durée préréglée pour ce mode est de 10 minutes, l'écran affiche [10:00]. Appuyez brièvement sur la touche DURÉE pour augmenter la durée par pas d'une minute. Appuyez longuement sur la touche DURÉE pour régler la durée plus rapidement jusqu'à 60 minutes. Lorsque vous avez atteint 60 minutes et que vous appuyez à nouveau sur la touche DURÉE, le réglage du temps recommence à 5 minutes.

Démarrer la production de glace

Après avoir réglé le temps ou le niveau de dureté, appuyez sur la touche START/PAUSE pour lancer le mode réglé. L'écran reste allumé pendant toute la durée de l'opération et décompte la durée programmée. Lorsque vous avez réglé le niveau de dureté, l'affichage commence à compter à partir de 0. La barre de dureté clignote et grandit de gauche (doux) à droite (dur).

Si vous appuyez sur la touche START/PAUSE pendant le processus, le moteur d'agitation s'arrête. L'écran affiche le temps restant actuel. Appuyez à nouveau sur la touche START/PAUSE pour redémarrer le processus.

- Si vous appuyez brièvement sur la touche START/PAUSE pendant la production, le moteur s'arrête pendant 3 minutes. Si vous ne relancez pas le processus dans les 10 minutes, l'appareil passe en mode veille et 3 bips courts retentissent.
- Maintenez la touche START/PAUSE pendant la production, la machine s'éteint et revient au mode de fonctionnement sélectionné. Si aucune autre opération n'est effectuée, le rétroéclairage s'éteint au bout de 15 secondes.
- Si vous appuyez sur la touche DURÉE ou sur la touche DURETÉ pendant la pause, vous pouvez ajuster la durée et le niveau de dureté. Toutefois, vous pouvez seulement augmenter le degré de dureté.

Après la production de glace

Lorsque la production est terminée, la machine démarre automatiquement la fonction de maintien du refroidissement. [COOL] clignote à l'écran et le niveau de dureté est mesuré. Pour ce faire, la machine reste d'abord silencieuse pendant 5 minutes, puis le moteur s'active pendant 15 secondes et effectue ensuite le test de dureté.

- Si la dureté est insuffisante après le test 1, la production de crème glacée se poursuit.
- Si la dureté est encore insuffisante au test 2, ce cycle est poursuivi pendant 120 minutes.
- Si la dureté est suffisante, la fonction de maintien au froid est lancée automatiquement.

Fonction de maintien au froid

La fonction de maintien au froid empêche la crème glacée terminée de fondre en votre absence. Lorsque la crème glacée est prête et que personne ne fait fonctionner la machine, le temps de réfrigération est de 120 minutes. Après 120 minutes, la machine passe en mode veille. L'écran affiche [COOL] et la barre de dureté finale.

Remarque sur le dispositif de protection du moteur

Si la glace devient très dure, le moteur de l'agitateur peut se bloquer. Le dispositif de protection du moteur veille alors à ce que le moteur de l'agitateur s'arrête de fonctionner afin de garantir sa durée de vie.

Note sur la quantité de remplissage des ingrédients

Pour éviter tout débordement, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60 % de la capacité du bol amovible, car la crème glacée se dilate pendant la production.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Retirez la pale d'agitation et essuyez-la avec un chiffon humide.
- Retirez le récipient amovible et nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Essuyez le couvercle transparent et le couvercle de recharge avec un chiffon humide.
- Enlevez la saleté sur l'appareil ou d'autres taches avec un chiffon humide. Assurez-vous de ne pas mouiller le câble, la fiche et la ventilation et n'immergez pas complètement l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et remettez-les en place.

CONTRÔLE DE L'APPAREIL PAR SMARTPHONE

Si vous intégrez votre appareil Klarstein à votre Wi-Fi domestique, vous pouvez le contrôler confortablement à l'aide de l'application Klarstein associée. L'application vous permet non seulement de contrôler l'appareil à distance sur votre smartphone, mais vous donne également accès à des recettes et à d'autres informations.

Procédez comme suit pour connecter votre smartphone à votre appareil Klarstein :

1. Téléchargez d'abord l'application Klarstein en scannant le code QR avec votre smartphone (voir ci-dessous) ou téléchargez-la directement depuis l'App Store ou Google Play.
2. Assurez-vous que votre smartphone est connecté au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre appareil Klarstein.
3. Ouvrez l'application Klarstein.
4. Connectez-vous à votre compte. Si vous n'avez pas encore de compte, enregistrez-vous dans l'application Klarstein.
5. Suivez les instructions dans l'application.

Téléchargement de l'application

Utilisez la fonction scan de votre téléphone portable pour scanner le code QR et enregistrer l'application sur votre smartphone.

Remarque : au premier démarrage, l'application vous fournit des informations supplémentaires sur son utilisation et une assistance pour établir une connexion avec votre appareil.



Résolution des problèmes de connexion

Si votre appareil Blumfeldt est introuvable sur le Wifi, vérifiez les points suivants :

1. L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que votre appareil est branché à une prise.
2. L'appareil ne se trouve pas en mode d'appairage. Vérifiez que le voyant WiFi (LED) du panneau de commande de l'appareil intelligent clignote comme décrit dans les instructions "Réinitialiser les paramètres WiFi" pour votre appareil intelligent (les instructions se trouvent généralement sous Connexion de l'appareil).
3. Le point d'accès WiFi ne fonctionne pas sur 2,4 GHz. Assurez-vous que votre point d'accès fonctionne sur la bande 2,4 GHz et que vous disposez de votre propre SSID sur la bande 2,4 GHz. Si vous n'êtes pas sûr de la bande de fonctionnement de votre point d'accès, veuillez contacter votre fournisseur d'accès Internet.

Important : veuillez noter que si votre routeur WiFi a une double bande - c'est-à-dire qu'il fonctionne à la fois dans les bandes 2,4 GHz et 5 GHz - vous devez séparer les SSID pour chaque bande et les 2,4 GHz Utilisez le SSID GHz pour vous connecter.

4. Vérifiez les paramètres du pare-feu de votre réseau WiFi. Le paramétrage de pare-feu de votre réseau Wi-Fi peut ne pas permettre à l'application Klarstein de configurer les paramètres Wi-Fi sur votre appareil connecté. Veuillez vous assurer que vous n'utilisez pas un réseau WiFi public, par ex. aéroports, dortoirs, entreprises, etc.
5. Différentes données de connexion dans le smartphone et dans l'application. Vérifiez que les données de connexion WiFi saisies dans l'application Klarstein correspondent à celles de votre smartphone.

Si vous avez suivi les instructions ci-dessus et que votre smartphone ne parvient toujours pas à se connecter à l'application, veuillez nous envoyer un e-mail pour obtenir de l'aide : appsupport@go-bbg.com

RECETTES DE GLACES

Glace à la vanille

Ingrédients :

200 ml de lait entier
100 ml de sucre en poudre
150 ml de crème fraîche
(refroidie)
1-2 cuillères à café d'arôme
vanille

Préparation :

Mélangez le lait et le sucre dans un saladier. Mélangez les deux à faible vitesse avec un batteur à main jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez ensuite la crème et l'arôme de vanille et mélangez tous les ingrédients. Mettez la sorbetière en marche, versez le mélange dans le récipient à glace et mélangez pendant environ 30-40 minutes jusqu'à ce qu'il soit épais.

Variantes :**Éclat de menthe**

Omettez l'arôme de vanille et remplacez-le par 1-1 ½ cuillère à café d'arôme de menthe poivrée. Hachez le chocolat noir en petits morceaux et ajoutez les morceaux de chocolat dans les 5 dernières minutes avant la fin du temps de préparation.

Noix de pécan au beurre

Faites fondre 1 noix de beurre salé dans une poêle de 26 cm. Ajoutez 200 ml de noix de pécan grossièrement hachées et 1 cuillère à café de sel. Faites cuire le mélange à feu moyen jusqu'à ce que les noix soient légèrement brunes, en remuant régulièrement. Retirez la poêle du feu et passez le mélange au tamis (vous pouvez réutiliser le beurre). Laissez les noix refroidir complètement et ajoutez-les dans les 5 dernières minutes avant la fin du temps de préparation.

Glace au chocolat

Ingrédients :

200 ml lait entier
100 ml de sucre en poudre
240 g de chocolat noir
200 ml de crème fraîche
(refroidie)
1 cuillère à café d'arôme
vanille

Préparation :

Faites chauffer le lait sur la cuisinière ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il fasse des bulles sur les bords. Broyez le chocolat avec le sucre dans un mixeur avec une lame métallique jusqu'à ce que le chocolat soit finement haché. Ajoutez le lait chaud et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez le mélange dans un bol de taille moyenne et laissez-le refroidir complètement. Ajoutez la crème et l'arôme de vanille. Mettez la sorbetière en marche, versez le mélange dans le récipient à glace et mélangez pendant environ 30-40 minutes jusqu'à ce qu'il soit épais.

Variantes :

Chocolat amande

Ajoutez ½ cuillère à café d'arôme d'amande ainsi que l'arôme vanille. Ajoutez 100-150 ml d'amandes hachées ou d'amandes au chocolat dans les 5-10 dernières minutes avant la fin du temps de préparation.

Cookie au chocolat

Ajoutez 100 ml de cookies grossièrement hachés dans les 5 dernières minutes du temps de préparation.

Strudel aux guimauves et au chocolat

Lorsque vous transférez la crème glacée terminée pour la congeler, couvrez-la de quelques gouttes de sauce au chocolat et de quelques gouttes de crème de guimauve.

Glace fraîche à la fraise

Ingrédients :

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

Préparation :

Placez les fraises hachées dans un petit bol avec le jus de citron fraîchement pressé et la moitié du sucre. Remuez doucement et laissez tremper les fraises pendant 2 heures. Prenez un bol de taille moyenne. Mélangez le lait et l'autre moitié du sucre pendant 1 à 2 minutes avec un batteur à main ou un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez ensuite la crème, tout le jus recueilli des fraises et l'arôme de vanille. Mettez la sorbetière en marche, versez le mélange dans le récipient à glace et mélangez pendant environ 30-40 minutes jusqu'à ce qu'il soit épais. Ajoutez les morceaux de fraises dans les 5 dernières minutes du temps de préparation.

Remarque : la crème glacée est naturellement rose clair. Si vous voulez une crème glacée plus foncée, ajoutez du colorant alimentaire jusqu'à ce qu'elle ait la couleur désirée.

Sorbet au citron frais

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélangez le sucre avec l'eau dans une petite casserole et portez le mélange à ébullition. Laissez ensuite le mélange mijoter à feu doux pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez le mélange refroidir complètement. Ajoutez ensuite le jus de citron fraîchement pressé et le zeste de citron finement haché et mélangez le tout soigneusement. Mettez la sorbetière en marche, versez le mélange dans le récipient à glace et mélangez pendant environ 30-40 minutes jusqu'à ce qu'il soit épais.

Yaourt glacé au chocolat

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélangez le lait et le chocolat haché dans un mixeur avec une lame métallique pendant 20-30 secondes jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez le yaourt et le sucre et mélangez pendant encore 15 secondes. Mettez la sorbetière en marche, versez le mélange dans le récipient à glace et mélangez pendant environ 50-60 minutes jusqu'à ce qu'il soit épais.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Le bol ne peut pas être retiré après la production de glace.	Il y a de l'eau gelée entre le bol et le compartiment réfrigérateur.	Attendez 1 à 2 minutes avant de retirer le bol.
Le temps de production de la machine à crème glacée (mode durée) n'a pas expiré mais la production de la crème glacée est terminée.	La glace en mode durée se contrôle simultanément par la durée et la dureté. Si la crème glacée est dure avant la fin du temps imparti, la production de crème glacée s'arrête.	Ce processus est normal et ne nécessite aucune action.
La production de glace n'est pas encore terminée, mais le moteur s'arrête.	Plus la glace est dure, plus le risque de surchauffe du moteur est élevé.	Éteignez l'appareil, attendez 3 minutes, puis redémarrez-le.
L'appareil est passé en mode veille ou ne fonctionne pas comme prévu	Vous avez peut-être appuyé deux fois par erreur sur la touche START/PAUSE.	Appuyez une seule fois sur la touche START/PAUSE pour lancer un programme. Si vous appuyez deux fois sur la touche, l'appareil se met en pause et passe automatiquement en mode veille après un certain temps.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**Fabricant :**

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Le soussigné, Chal-Tec GmbH, déclare que l'équipement radioélectrique du type Dolce Bacio Smart est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : use.berlin/10040048

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	78
Descrizione del dispositivo	80
Indicazioni del display	81
Pannello di controllo	81
Utilizzo generico	82
Il funzionamento in dettaglio	84
Pulizia e manutenzione	87
Controllo del dispositivo con smartphone	88
Ricette di gelato	90
Risoluzione dei problemi	93
Smaltimento	94
Dichiarazione di conformità	94

DATI TECNICI

Numero articolo	10040048
Alimentazione	220 -240 V~ 50 Hz
Consumo energetico	180 W
Capacità	2 litri
Peso	12 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo, verificare la tensione sulla targhetta del dispositivo e collegarlo solo a prese con tensione equivalente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non capovolgere il dispositivo o inclinarlo più di 45°.
- Non immergere il dispositivo completamente in acqua o altri liquidi e assicurarsi che cavo di alimentazione e spina non si bagnino.
- Togliere la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo o se non lo si utilizza più.
- Lasciare 8 cm di spazio intorno al dispositivo per assicurare una circolazione dell'aria sufficiente.
- Utilizzare solo accessori espressamente autorizzati dal produttore.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se comprendono i rischi associati.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a fiamme, fornelli bollenti o forni.
- Non accendere e spegnere il dispositivo più volte di seguito. Attendere almeno 5 minuti prima di riaccenderlo per evitare di danneggiare il compressore.
- Non inserire lamiere o altri oggetti nel dispositivo per evitare incendi e cortocircuiti.
- Quando si toglie il ghiaccio, non colpire il contenitore o il bordo per evitare di danneggiarlo.
- Non accendere il dispositivo prima di aver fissato il contenitore e la lama per mescolare.
- La temperatura per gli ingredienti è di 25±5 °C. Non pre-raffreddare gli ingredienti, altrimenti la lama potrebbe incepparsi prima che il gelato sia pronto.
- Non rimuovere la lama per mescolare mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non pulire il dispositivo con polveri o spugne abrasive.
- Non conservare sostanze esplosive nel dispositivo, come bombolette spray contenenti gas propellenti.
- Il dispositivo non è idoneo per un uso commerciale, ma solo domestico e in ambienti simili.

Questo dispositivo contiene il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale con elevata sostenibilità ecologica, ma infiammabile. Sebbene sia infiammabile, non rovina lo strato di ozono e non incrementa l'effetto serra. L'utilizzo di questo refrigerante comporta una rumorosità del dispositivo leggermente maggiore. Oltre al rumore del compressore, è possibile sentire anche il flusso del refrigerante. Questo è inevitabile e non ha effetti negativi sulle prestazioni del dispositivo. Fare attenzione durante il trasporto, in modo da non danneggiare il circuito refrigerante. Perdite di refrigerante possono causare irritazioni agli occhi.

Avvertenze particolari

- Durante il posizionamento del dispositivo, assicurarsi di non schiacciare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che non ci siano prese multiple o alimentatori sul retro del dispositivo.

Per evitare la contaminazione di alimenti, seguire le seguenti indicazioni:

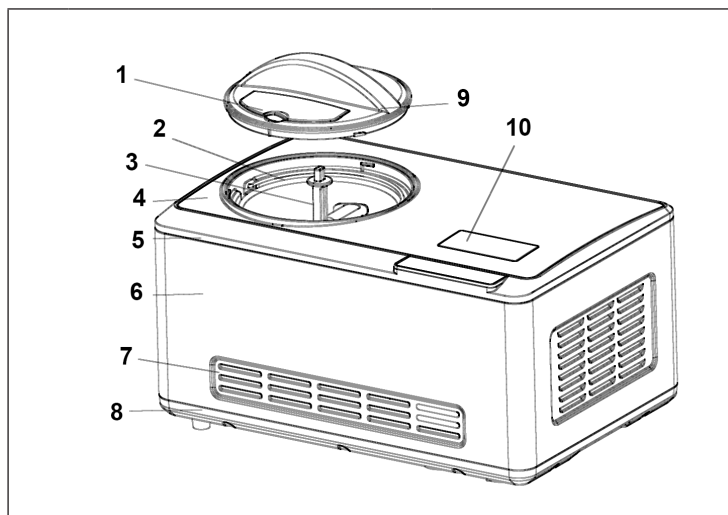
- Pulire regolarmente le superfici che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti.



AVVERTIMENTO

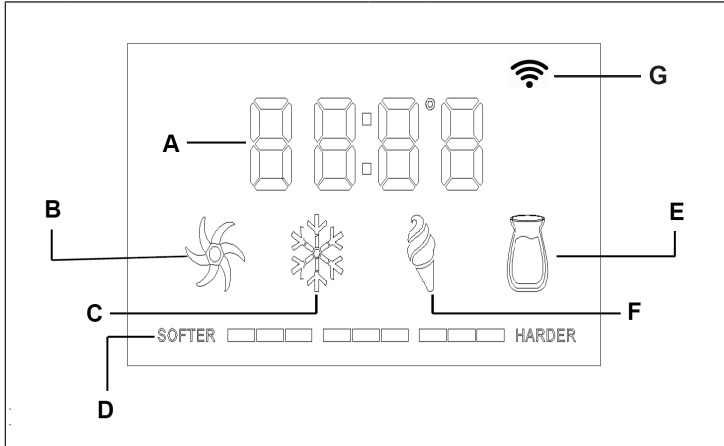
Durante l'utilizzo, la manutenzione e lo smaltimento del dispositivo, fare attenzione al simbolo a sinistra, che si trova sul retro o sul compressore del dispositivo. Questo simbolo avverte della possibilità di eventuali incendi. Nei condotti del refrigerante e nel compressore si trovano sostanze infiammabili. Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore durante l'utilizzo, la manutenzione e lo smaltimento.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



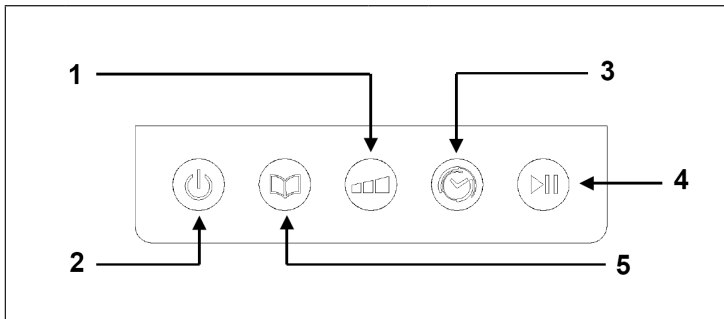
1	Finestra trasparente	6	Alloggiamento in metallo
2	Recipiente rimovibile	7	Fessure di ventilazione
3	Spatola rotante	8	Pannello di base
4	Piastra di metallo	9	Coperchio trasparente
5	Copertura superiore	10	Display

INDICAZIONI DEL DISPLAY



A	Tempo	D	Durezza del gelato
B	Modalità di miscelazione	E	Yogurt
C	Modalità di raffreddamento	F	Modalità gelato
		G	Icona WiFi

PANNELLO DI CONTROLLO


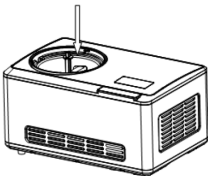



1	Pulsante LIVELLO DI DUREZZA	4	Pulsante START/PAUSE
2	Pulsante POWER	5	Pulsante MENU
3	Pulsante TIME		

UTILIZZO GENERICO

Pulire e preparare la macchina del gelato

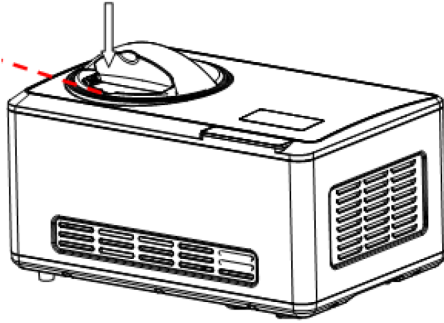
Prima di usare il dispositivo per la prima volta, pulire tutte le parti che entrano in contatto con il gelato. Questi includono il recipiente fisso, il contenitore rimovibile, il coltello per mescolare, il coperchio trasparente, il coperchio con fessura e il cucchiaino. Posizionare la gelatiera in posizione verticale su una superficie piana in modo che il compressore possa lavorare al meglio.

1	<p>Preparare gli ingredienti secondo la lista degli ingredienti nella sezione delle ricette del manuale di istruzioni. Non è necessario raffreddare ulteriormente il contenitore del ghiaccio prima. Il dispositivo ha un compressore incorporato che raffredda gli ingredienti durante la preparazione del gelato. Versare gli ingredienti preparati nel contenitore rimovibile e mescolare bene.</p>	
2	<p>Inserire il contenitore del gelato nella gelatiera e girarlo leggermente fino a quando non è saldamente attaccato al recipiente fisso.</p>	
3	<p>Inserire la spatola rotante nel contenitore rimovibile e assicurarsi che la parte inferiore della spatola sia saldamente collegata al motore. Mettere il coperchio trasparente sulla gelatiera e avvitarlo in senso antiorario.</p>	
4	<p>Inserire la spina nella presa e premere POWER per accendere il dispositivo.</p>	
5	<p>Premere MENU per selezionare la modalità operativa.</p>	
6	<p>Premere TIME per regolare il tempo di lavoro.</p>	

Aggiungere gli ingredienti desiderati attraverso la finestra.

7

Aprire la finestra
e aggiungere gli
ingredienti

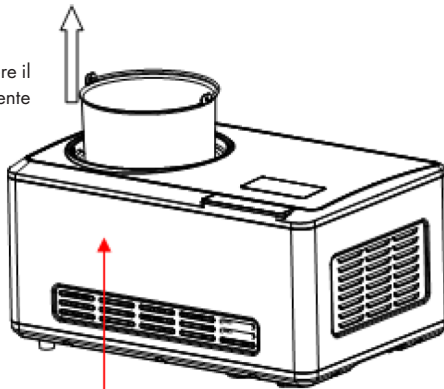


Quando la preparazione del gelato è terminata, premere prima POWER per spegnere il dispositivo. Solo allora è possibile rimuovere il recipiente.

8

(2) Rimuovere il
recipiente

(1) Premere POWER



IL FUNZIONAMENTO IN DETTAGLIO

1	Inserire la spina nella presa elettrica. La retroilluminazione lampeggia. Il display mostra [00] e lampeggia. Premere POWER. La modalità gelato è impostata di default. Allo stesso tempo, il simbolo della modalità gelato lampeggia (anche i simboli delle altre modalità si accendono). La retroilluminazione del display si accende per 15 secondi e poi si spegne. In questo caso, premere nuovamente POWER per tornare allo stato di accensione.
2	Premere MENU per entrare in una delle seguenti modalità: gelato, (solo) raffreddamento, (solo) miscelazione, yogurt. Il simbolo della modalità selezionata lampeggia (anche i simboli delle altre modalità si accendono) e il tempo standard per questa modalità lampeggia. Se la retroilluminazione si spegne entro 15 secondi senza che venga eseguita un'altra operazione, premere a lungo MENU per tornare alla selezione della modalità.

Modalità di impostazione del livello di durezza in modalità gelato

In modalità gelato il livello di durezza può essere impostato manualmente. In questa modalità non è possibile regolare il tempo.

1	Premere il pulsante LIVELLO DI DUREZZA per entrare nella modalità di impostazione della durezza. Il livello di durezza aumenta ad ogni pressione del pulsante. Dopo l'avvio, la visualizzazione dell'ora inizia da [00:00].
2	Se l'impostazione del livello di durezza viene interrotta inaspettatamente, premere nuovamente il pulsante LIVELLO DI DUREZZA per impostare il livello di durezza desiderato. Poiché il gelato ha ormai raggiunto un certo grado di durezza, occorre ora selezionare il livello 2 o il livello 3.

Modalità di impostazione del tempo in modalità gelato

In modalità gelato il tempo può essere impostato manualmente. In questa modalità non è possibile regolare la durezza.

1	Premere TIME per entrare nella modalità di impostazione del tempo. Premere brevemente TIME per aumentare il tempo a intervalli di 1 minuto. Tenere premuto TIME per impostare il tempo più velocemente fino a 60 minuti.
2	In modalità gelato premere TIME per regolare il tempo di preparazione del gelato. Il metodo di impostazione è lo stesso descritto al punto 1.

Modalità di impostazione del tempo in modalità yogurt

La modalità yogurt dispone di una funzione di memoria. L'impostazione di fabbrica per questa modalità è di 8 ore, il display mostra [08H]. La prossima volta che si usa la funzione, l'impostazione dell'ora eseguita l'ultima volta sarà salvata e richiamata.

1	Premere brevemente TIME per aumentare il tempo a intervalli di 1 ora fino a 24 ore. Quando si raggiungono le 24 ore e si preme di nuovo TIME, il valore diminuisce di 4 ore ogni volta che si preme il pulsante fino a tornare al valore iniziale.
2	Dopo aver impostato il tempo, premere START/PAUSE per avviare il programma. Durante la preparazione dello yogurt il simbolo dello yogurt lampeggia continuamente. Se si preme START/PAUSE durante la produzione, questa si ferma e il dispositivo passa alla modalità standby dopo 8 minuti.

Modalità di impostazione del tempo in modalità (solo) raffreddamento

Il tempo preimpostato per questa modalità è di 30 minuti, il display mostra [30:00]. Premere brevemente TIME per aumentare il tempo a intervalli di 1 minuto. Tenere premuto TIME per impostare il tempo più velocemente fino a 60 minuti. Quando si raggiungono i 60 minuti e si premete nuovamente il pulsante TIME, l'impostazione del tempo riparte da 5 minuti.

Modalità di impostazione del tempo in modalità (solo) miscelazione

Il tempo preimpostato per questa modalità è di 10 minuti, il display mostra [10:00]. Premere brevemente TIME per aumentare il tempo a intervalli di 1 minuto. Tenere premuto TIME per impostare il tempo più velocemente fino a 60 minuti. Quando si raggiungono i 60 minuti e si premete nuovamente il pulsante TIME, l'impostazione del tempo riparte da 5 minuti.

Iniziare la produzione di gelato

Dopo aver impostato il tempo o il livello di durezza, premere START/PAUSE per avviare la modalità impostata. Il display rimane acceso per tutto il tempo e conta alla rovescia il tempo impostato. Dopo aver impostato il livello di durezza, il display inizia a contare da 0. La barra del livello di durezza lampeggia e cresce da sinistra (morbido) a destra (duro).

Se si preme START/PAUSE mentre il processo è in corso, il motore del mixer si ferma. Il display mostra l'attuale tempo rimanente. Premere nuovamente START/PAUSE per riavviare il processo corrente.

- Se si preme brevemente START/PAUSE durante la produzione, il motore si ferma per 3 minuti. Se non si riavvia il processo entro 10 minuti, il dispositivo passa alla modalità standby e vengono emessi 3 brevi segnali acustici.
- Se si tiene premuto START/PAUSE durante la produzione, il dispositivo si spegne e ritorna al modo operativo selezionato. Se non viene eseguita nessun'altra operazione, la retroilluminazione si spegne dopo 15 secondi.
- Se si preme TIME o LIVELLO DI DUREZZA durante la pausa, è possibile regolare successivamente il tempo e il livello di durezza. Tuttavia, il livello di durezza può essere regolato solo in modo crescente.

Dopo la produzione di gelato

Quando la produzione è finita, la macchina avvia automaticamente la funzione di mantenimento del freddo. [COOL] lampeggia sul display e il livello di durezza viene misurato. La macchina sta ferma per 5 minuti, poi il motore mescola per 15 secondi ed esegue il test di durezza.

- Se la durezza è insufficiente dopo il test 1, la produzione di gelato continua.
- Se la durezza è ancora insufficiente dopo il test 2, questo ciclo prosegue per 120 minuti.
- Se la durezza è sufficiente, la funzione di mantenimento del freddo si avvia automaticamente.

Funzione di mantenimento del freddo

La funzione di mantenimento del freddo evita che il gelato appena prodotto si sciolga se si è assenti. Quando il gelato è pronto e nessuno aziona la macchina, il tempo di mantenimento del freddo è di 120 minuti. Dopo 120 minuti la macchina entra in modalità standby. Sul display appare [COOL] e la barra della durezza finale.

Nota sul dispositivo di protezione del motore

Se il gelato diventa più duro, il motore del mixer potrebbe bloccarsi. Poi il dispositivo di protezione del motore assicura che il motore del mixer smetta di funzionare per garantire la durata di vita del motore.

Nota sulla capacità degli ingredienti

Per evitare che trabocchi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del contenitore rimovibile, poiché il gelato si espande durante la produzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
- Rimuovere la lama rotante e pulirla con un panno umido.
- Rimuovere il contenitore rimovibile e pulirlo con un panno umido.
- Pulire il coperchio trasparente e il coperchio con fessura con un panno umido.
- Rimuovere lo sporco sul dispositivo o altre macchie con un panno umido. Assicurarsi che cavo, spina e aerazione non si bagnino e non immergere il dispositivo completamente in acqua o altri liquidi.
- Asciugare accuratamente tutte le parti e rimetterle al loro posto.

CONTROLLO DEL DISPOSITIVO CON SMARTPHONE

Se si collega il dispositivo Klarstein con la rete Wi-Fi di casa, è possibile utilizzarlo comodamente con l'apposita app di Klarstein. La app non permette solo di controllare il dispositivo a distanza con lo smartphone, ma offre anche accesso a utili informazioni.

Procedere in questo modo per collegare lo smartphone al dispositivo Klarstein:

1. Scaricare la app di Klarstein scansionando il codice QR (v. sotto) con lo smartphone o scaricandola direttamente dall'App Store o da Google Play.
2. Assicurarsi che lo smartphone sia collegato alla stessa rete Wi-Fi con cui si desidera connettere il dispositivo Klarstein.
3. Aprire la app di Klarstein.
4. Accedere con il proprio account. Se ancora non si dispone di un account, effettuare la registrazione nella app di Klarstein.
5. Seguire le istruzioni della app.

Download della app

Utilizzare la funzione di scansione dello smartphone per scansionare il codice QR e salvare la app sullo smartphone.

Nota: ulteriori informazioni sull'utilizzo della app e supporto per stabilire la connessione con il dispositivo vengono fornite dalla app non appena la si apre per la prima volta.



Correzione degli errori in caso di problemi di connessione

Se non è possibile trovare il dispositivo Klarstein nella rete Wi-Fi, controllare i seguenti punti:

1. La spina non è collegata. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica.
2. Il dispositivo non si trova in modalità di accoppiamento. Assicurarsi che l'indicazione Wi-Fi (LED) sul pannello di controllo del dispositivo smart lampeggi come descritto alla voce "Resettare le impostazioni Wi-Fi" del dispositivo smart in questione (indicazioni a riguardo possono essere normalmente trovate alla voce "Connessione dei dispositivi").
3. Il punto di accesso Wi-Fi non opera sulla banda da 2,4 GHz. Assicurarsi che il punto di accesso utilizzato operi sulla banda da 2,4 GHz e che sia disponibile un SSID personale sulla banda da 2,4 GHz. Se non si è sicuri del tipo di banda del punto di accesso, rivolgersi al fornitore di Internet.

Importante: tenere presente che se il router Wi-Fi è dotato di dualband e opera dunque sia sulla banda da 2,4 GHz che su quella da 5 GHz, è necessario dividere gli SSID per ogni banda e utilizzare per il collegamento l'SSID della banda da 2,4 GHz.

4. Controllare le impostazioni del firewall della rete Wi-Fi. L'impostazione del firewall della rete Wi-Fi potrebbe non permettere alla app Klarstein di configurare le impostazioni Wi-Fi sul dispositivo smart. Assicurarsi di non utilizzare reti Wi-Fi pubbliche, come ad es. presso aeroporti, hotel, aziende, ecc.
5. Diversi dati di registrazione su smartphone e app. Assicurarsi che i dati di registrazione Wi-Fi inseriti nella app Klarstein corrispondano a quelli con cui è collegato lo smartphone.

Se sono stati rispettati i punti citati in precedenza e lo smartphone continua a non connettersi alla app, si prega di inviare un'email al seguente indirizzo per ricevere supporto: appsupport@go-bbg.com

RICETTE DI GELATO

Gelato alla vaniglia

Ingredienti:

200 ml di latte intero
100 ml di zucchero semolato
150 ml di panna (raffreddata)
1-2 cucchiaini di aroma di vaniglia

Preparazione:

Versare il latte e lo zucchero in una terrina. Mescolarli a bassa velocità con un mixer a mano fino a quando lo zucchero si è sciolto. Poi aggiungere la panna e l'aroma di vaniglia e mescolare tutti gli ingredienti. Accendere la gelatiera, versare il composto nel contenitore e miscelare per circa 30-40 minuti fino a quando non è denso.

Varianti:**Chip alla menta**

Omettere l'aroma di vaniglia e sostituirlo con 1-1 ½ cucchiaino di aroma alla menta piperita. Tritare il cioccolato fondente in piccoli pezzi e aggiungere i pezzi di cioccolato negli ultimi 5 minuti prima della fine del tempo di preparazione.

Burro di noci pecan

Sciogliere 1 noce di burro salato in una padella di 26 cm. Aggiungere 200 ml di noci pecan tritate grossolanamente e 1 cucchiaino di sale. Cuocere la miscela a fuoco medio fino a quando le noci sono leggermente dorate, mescolando regolarmente. Togliere la padella dal fuoco e passare il composto al setaccio (si può usare il burro per altri scopi). Lasciare raffreddare completamente le noci e aggiungerle negli ultimi 5 minuti prima della fine del tempo di preparazione.

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

200 ml di latte intero
100 ml di zucchero semolato
240 g di cioccolato fondente
200 ml di panna (raffreddata)
1 cucchiaino di aroma di vaniglia

Preparazione:

Scaldare il latte sul fornello o nel microonde fino a quando si formano delle bollicine sui bordi. Macinare il cioccolato insieme allo zucchero in un mixer con una lama di metallo fino a quando il cioccolato è finemente tritato. Aggiungere il latte caldo e continuare a miscelare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in una ciotola di medie dimensioni e lasciare raffreddare completamente. Aggiungere la panna e l'aroma di vaniglia. Accendere la gelatiera, versare il composto nel contenitore e miscelare per circa 30-40 minuti fino a quando non è denso.

Varianti:

Mandorle al cioccolato

Aggiungere ½ cucchiaino di aroma di mandorla insieme all'aroma di vaniglia. Aggiungere 100-150 ml di mandorle tritate o mandorle al cioccolato negli ultimi 5-10 minuti prima della fine del tempo di preparazione.

Biscotto al cioccolato

Aggiungere 100 ml di biscotti tritati grossolanamente negli ultimi 5 minuti prima della fine del tempo di preparazione.

Strudel di marshmallow al cioccolato

Quando si trasferisce il gelato per congelarlo, coprirlo con qualche goccia di salsa di cioccolato e qualche goccia di crema di marshmallow.

Gelato fresco alla fragola

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mettere le fragole tagliate finemente in una ciotolina con il succo di limone appena spremuto e metà dello zucchero. Mescolare delicatamente e lasciare le fragole in ammollo per 2 ore. Prendere un recipiente di medie dimensioni. Mescolare il latte e l'altra metà dello zucchero per 1-2 minuti con un mixer a mano o una frusta fino a quando lo zucchero si è sciolto. Poi aggiungere la panna, tutto il succo raccolto dalle fragole e l'aroma di vaniglia. Accendere la gelatiera, versare il composto nel contenitore e miscelare per circa 30-40 minuti fino a quando non è denso. Aggiungere i pezzetti di fragola negli ultimi 5 minuti prima della fine del tempo di preparazione.

Nota: il gelato è naturalmente rosa chiaro. Se si desidera una tonalità del gelato più scura, aggiungere del colorante alimentare fino a che il gelato raggiunge il colore desiderato.

Sorbetto al limone fresco

Ingredienti:

300 ml di zucchero
 300 ml d'acqua
 200 ml di succo di limone
 1 cucchiaio di bucce di limone

Preparazione:

Mescolare lo zucchero con l'acqua in una piccola casseruola e portare il composto a ebollizione. Poi far bollire il composto a fuoco basso per 3-5 minuti fino a quando lo zucchero si è sciolto. Lasciarlo raffreddare completamente. Poi aggiungere il succo di limone appena spremuto e la scorza di limone tritata finemente e mescolare il tutto con cura. Accendere la gelatiera, versare il composto nel contenitore e miscelare per circa 30-40 minuti fino a quando non è denso.

Yogurt ghiacciato al cioccolato

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mescolare il latte e il cioccolato tritato in un frullatore con una lama di metallo per 20-30 secondi fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e mescolare per altri 15 secondi. Accendere la gelatiera, versare il composto nel contenitore e miscelare per circa 50-60 minuti fino a quando non è denso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La terrina non può essere rimossa dopo la produzione di ghiaccio.	Gocce d'acqua congelata tra la terrina e il congelatore.	Attendere 1-2 minuti prima di rimuovere la terrina.
Il tempo di produzione della gelatiera (modalità tempo) non è scaduto, ma la produzione di gelato si è comunque conclusa.	Il ghiaccio in modalità tempo è controllato simultaneamente dal tempo e dalla durezza. Se il gelato è duro prima che il tempo sia trascorso, la produzione di gelato si ferma.	Questo processo è normale e non richiede alcuna azione.
La produzione di ghiaccio non è ancora completa, ma il motore si ferma.	Più il ghiaccio diventa duro, più è probabile che il motore si surriscaldi.	Spegnere il dispositivo, attendere 3 minuti e poi riavviarlo.
Il dispositivo è entrato in modalità standby o non funziona come previsto	Il pulsante START/PAUSE potrebbe essere stato premuto due volte per errore.	Premere START/PAUSE solo una volta per avviare un programma. Se si preme il pulsante due volte, il dispositivo va in pausa ed entra automaticamente in modalità standby dopo un certo tempo.

SMALTIMENTO



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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

**Produttore:**

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Il fabbricante, Chal-Tec GmbH, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio Dolce Bacio Smart è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: use.berlin/10040048



KLARSTEIN