

# VEROSTEEL

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

10048670



Rev: 04/26

COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Geräts. Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie, um mögliche Schäden zu vermeiden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



## INHALT





Technische Daten	3	<b>English 25</b>
Sicherheitshinweise	4	<b>Español 45</b>
Geräteübersicht	9	<b>Français 63</b>
Eiscreme-Zubereitung	11	<b>Italiano 83</b>
Bedienung	14	
Elektrischer Schaltplan	16	
Reinigung und Wartung	17	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	18	
Rezepte	19	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	21	
Hinweise zur Entsorgung	23	
Hersteller	23	

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048670
Stromversorgung	220-240V/ 50 Hz
Stromverbrauch	240 W
Schutzklasse	I
Kapazität	1,5 L
Klimatyp	N/ SN
Maße (LxBxH)	380 x 270 x 238 mm
Verpackungsmaße (LxBxH)	420 x 310 x 286 mm
Nettogewicht	9,3 kg
Bruttogewicht	10,1 kg
Energieverwaltungsmodus	Aus-Zustand
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	Maximal 0,5 W

**Hinweis:** Nach 10 Minuten Inaktivität schaltet die Maschine nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus-Zustand (die Ein-/Aus-Taste auf dem Bildschirm blinkt, während die anderen Anzeigen aus bleiben).

## SICHERHEITSHINWEISE

Symbol	Erklärung
 <p><b>R290</b> Achtung: Brandgefahr!</p>	Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät ein entflammbares Kältemittel verwendet. Wenn das Kältemittel austritt und einer externen Zündquelle ausgesetzt wird, besteht Brandgefahr.
	Dieses Symbol zeigt an, dass die Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen werden sollte.
	Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät von Servicepersonal unter Bezugnahme auf das Installationshandbuch gehandhabt werden sollte.
	Dieses Symbol zeigt an, dass Informationen wie die Bedienungsanleitung und das Installationshandbuch zur Verfügung stehen.

### 1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden, lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich gemäß dem in der Bedienungsanleitung angegebenen Verwendungszweck.
- Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.
  - in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - auf Bauernhöfen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - in Bed-and-Breakfast-Umgebungen;-im Gaststättengewerbe und ähnlichen Bereichen außerhalb des Einzelhandels.



#### WARNUNG

Achten Sie beim Gebrauch, bei der Wartung und bei der Entsorgung des Geräts auf das linke Symbol auf der Rückseite des Geräts oder auf dem Kompressor. 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.

## 2. Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Spannungsbereich übereinstimmt, und stellen Sie sicher, dass die Erdung der Steckdose in gutem Zustand ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bitte schließen Sie das Gerät nicht an einen Timer oder eine funkgesteuerte Steckdose an.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter eine Steckdose.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass sich auf der Rückseite des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile befinden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Ausstecken mit der Hand fest.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Vor der Reinigung, Wartung oder Befüllung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden.

## 3. Schutz vor Stromschlägen

- Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Um sich vor der Gefahr eines Stromschlags zu schützen, sollten Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker und die Belüftung gießen und das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

## 4. Kinder und Benutzersicherheit

- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt bestimmt, außer diese werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen, die dafür sorgt, dass sie das Gerät sicher benutzen können.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen keine Kühlgeräte be- und entladen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

## 5. Installation und Positionierung

- Halten Sie das Gerät 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärmeableitung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Kochplatten oder Öfen.
- Kippen Sie das Gerät nicht um. Wenn das Gerät umgekippt sein sollte, lassen Sie es 2 Stunden lang stehen, bevor Sie es wieder einschalten.
- Kippen Sie dieses Produkt nicht um und neigen Sie es nicht über einen Winkel von 45° hinaus.
- Wurde der Eisbereiter im Winter von draußen nach drinnen gebracht, warten Sie vor dem Einschalten einige Stunden, bis er sich auf Raumtemperatur erwärmt hat.

## 6. Verwendungssicherheit

- Überfüllen Sie das Gerät nicht, da es sonst zu Kurzschlüssen und Stromschlägen kommen könnte.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Betriebs immer geschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät nicht zu häufig ein (mindestens alle 5 Minuten), um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
- Stecken Sie keine Metallteile oder andere elektrische Gegenstände in das Gerät, um Brände und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Schalten Sie die Stromzufuhr erst ein, wenn die Trommel oder das Mischblatt ordnungsgemäß installiert ist.
- Entfernen Sie keinesfalls die Klinge des Mixers, während das Gerät in Betrieb ist.
- Schlagen Sie beim Herausnehmen des Eises nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um eine Beschädigung zu vermeiden.

## 7. Zutaten & Lebensmittelsicherheit

**WARNUNG:** Nur mit essbaren Inhaltsstoffen füllen.

- 
- Die Ausgangstemperatur der Zutaten sollte  $20\pm 3$  °C betragen. Legen Sie die Zutaten nicht zum Vorgefrieren in den Gefrierschrank, da sonst die Klinge des Mixers leicht blockiert, bevor die Eiscreme in gutem Zustand ist.

## 8. Reinigung & Wartung



### WARNUNG

**Verletzungsgefahr!** Reparaturen am Kühlkreislauf dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie den Stecker des Eisbereiters aus der Steckdose, bevor Sie diesen reinigen oder Reparaturen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Niemals mit Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.
- Reinigen Sie den transparenten Deckel nicht in der Spülmaschine.
- Spülen Sie das Kühlgehäuse nicht direkt mit Wasser ab.
- Spülen Sie den Motor nicht mit Wasser ab; Flecken können mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
- Reinigen Sie den Eisbereiter nicht mit brennbaren Flüssigkeiten, weil dies zu einem Brand oder einer Explosion führen kann.

## 9. Besondere Warnung vor elektrischem Kontakt

- An der Stelle, an der die transparente Abdeckung auf der Motoreinheit angebracht ist, befinden sich zwei kreisförmige Kupferplatten, die als Leiter dienen.
- Wenn Sie das Gerät benutzen, wischen Sie Wasserflecken auf der transparenten Abdeckung und den Kupferplatten ab.
- Wenn die beiden Kupferplatten während des Betriebs nass werden und in Kontakt kommen, wird der Motor abgeschaltet.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wischen Sie die Wasserflecken ab und starten Sie das Gerät neu.

## 10. Informationen zu Kältemittel & Brandgefahr

Dieses Gerät enthält das Kältemittel Propan (R290), ein natürliches, umweltfreundliches Gas. Obwohl es brennbar ist, schädigt es die Ozonschicht nicht und trägt nicht zum Treibhauseffekt bei. Die Verwendung dieses Kältemittels hat jedoch zu einem leichten Anstieg des Geräuschpegels des Geräts geführt. Zusätzlich zu den Geräuschen des Kompressors können Sie möglicherweise auch das Kühlmittel hören, das durch das System fließt. Dies ist unvermeidlich und hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Leistung des Geräts. Während des Transports und des Aufstellens des Geräts muss darauf geachtet werden, dass keine Teile des Kühlsystems beschädigt werden. Austretendes Kühlmittel kann die Augen schädigen.

- Kältemittel und Isoliergas sind entflammbar.
- Das Kühlsystem enthält eine Hochdruck-Kältemittel. Beschädigen Sie das Kühlsystem nicht.
- Die Wartung des Kühlsystems sollte von Fachleuten durchgeführt werden.

## 11. Warnhinweise für das Kältemittelsystem

- Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse frei von Hindernissen.
- Der Kältemittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs oder der Eisrückgewinnung.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelaufbewahrungsfächern des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.

## 12. Beschränkungen bei der Lagerung

- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder explosiven Stoffe in dem Gerät.
- Warnung: Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit einem brennbaren Treibmittel.

## 13. Hinweise zur Lebensmittelhygiene

**Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie die nachstehenden Anweisungen:**

- Wenn die Tür längere Zeit geöffnet bleibt, kann die Temperatur in den Fächern des Geräts erheblich ansteigen.
- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen und die zugänglichen Abflusssysteme regelmäßig.



### **WARNUNG**

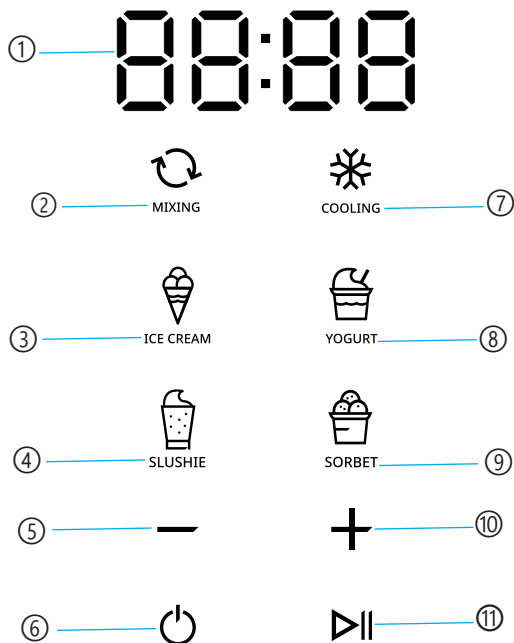
Brandgefahr durch unsachgemäße Entsorgung! Beachten Sie die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Geräten, die brennbare Kältemittel und Gase enthalten.

## GERÄTEÜBERSICHT



1 Gehäuse	5 Rand des Gehäuses
2 Deckel	6 Füße
3 Griffdeckel	7 Behälter
4 Obere Abdeckung	8 Rührhaken

## Bedienfeld



① Zeit	⑦ Kühlmodus
② Mischmodus	⑧ Joghurtmodus
③ Eiscreme-Modus	⑨ Sorbet-Modus
④ Slushie-Modus	⑩ Zeit erhöhen
⑤ Zeit reduzieren	⑪ Start/Pause
⑥ Ein/Aus	

## Aufsätze

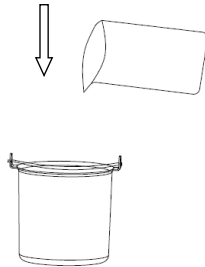
Rührhaken	1	Bedienungsanleitung	1
Eiscreme-Spatel	1	Messbecher	1

## EISCREME-ZUBEREITUNG

**Hinweis:** Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Eiscreme in Berührung kommen, einschließlich der Kühlschüssel, des abnehmbaren Behälters, des Mixmessers und des transparenten Deckels, sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel vor der Reinigung aus der Steckdose gezogen wird. Achten Sie bei der Zubereitung von Speiseeis darauf, dass die Maschine flach auf einer ebenen Fläche steht, damit der Kompressor richtig arbeiten kann.

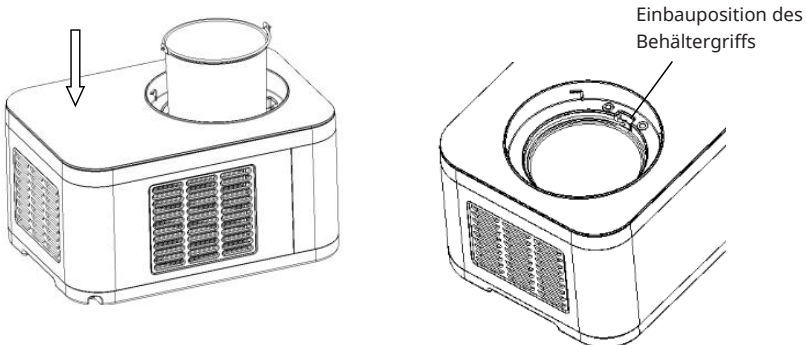
### Schritt 1

Geben Sie die gut vorbereiteten Zutaten für das Rezept im richtigen Verhältnis in den herausnehmbaren Behälter, um sie gleichmäßig zu vermischen. Es wird empfohlen, die Zutaten vor der Zubereitung des Eises auf 8-10 °C abzukühlen, um das Ergebnis zu verbessern und die Zubereitungszeit zu verkürzen.



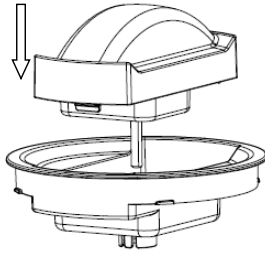
### Schritt 2

Setzen Sie den Behälter dann in die Eiscrememaschine ein und richten Sie dabei beide Enden des Griffs an den Rillen der oberen Abdeckung aus.

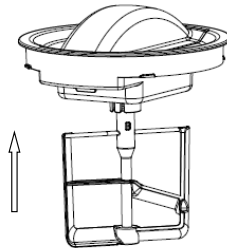


**Schritt 3**

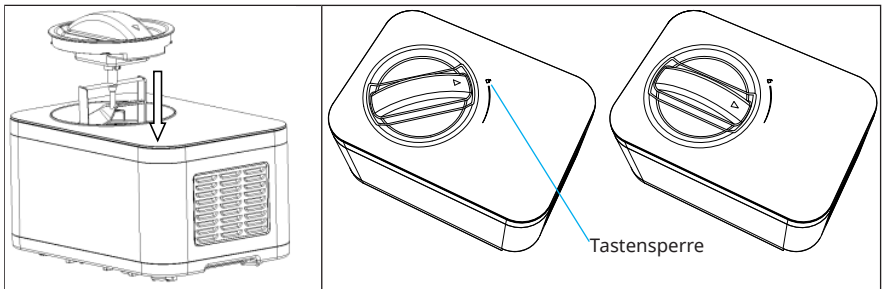
Montieren Sie den transparenten Deckel und die Motorteile.

**Schritt 4**

Montieren Sie den Rührflügel, den transparenten Deckel und die Motorteile.

**Schritt 5**

Setzen Sie die in Schritt 4 installierten Komponenten in die Eiscrememaschine ein. Vergewissern Sie sich, dass die Mitte der konvexen Hülle der Ladeschale und die Motorteile des Mischgebläseflügels in einer geraden Linie ausgerichtet sind. Arretieren Sie die Komponenten im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass die Dreiecksmarkierung auf den Komponenten in die Position „LOCK“ gedreht wird.



**Schritt 6**

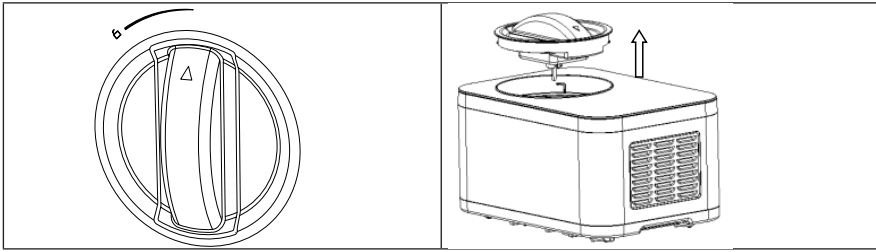
Schließen Sie das Netzteil an, wählen Sie den Eiscreme-Modus und die Arbeitszeit und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.

**Schritt 7**

Wenn die Eiscreme fertig ist, ertönen 10 kurze Pieptöne.

**Schritt 8**

Drehen Sie den transparenten Deckel und die Motoreinheit gegen den Uhrzeigersinn. Es ist normal, dass während dieses Vorgangs ein leichtes Reibungsgeräusch zu hören ist. Wenn die Dreiecksmarkierung mit der Entriegelungsmarkierung übereinstimmt, entfernen Sie die Baugruppe und dann den Behälter.



---

## BEDIENUNG

---

Schließen Sie das Netzteil an und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Form und die Spannung der Steckdose mit den Angaben übereinstimmen.

Diese Eiscrememaschine erkennt automatisch die Konsistenz der Mischung entsprechend Ihrer Auswahl und hält Ihre gefrorenen Desserts bis zu einer Stunde lang auf der perfekten Temperatur. Die Zubereitungszeit für gefrorene Desserts kann je nach Raumtemperatur, Temperatur der Zutaten, Menge der Zutaten und dem Vorabkühlen der Maschine usw. variieren. Je kälter die Zutaten sind, desto schneller wird das Eis zubereitet. Als allgemeine Richtlinie gilt, dass die Zubereitung von Eiscreme etwa 35 Minuten dauert.

### Einfacher Rührmodus

- Wählen Sie den einfachen Rührmodus aus und stellen Sie die Betriebsdauer ein (Standard: 30 Minuten).
- Drücken Sie dann die Starttaste, um den Rührmechanismus zu aktivieren.
- Wenn die Zeit oder die Festigkeit den eingestellten Wert erreicht hat, ertönen 10 Pieptöne, um anzuzeigen, dass der Rührvorgang abgeschlossen ist.

### Einfacher Kühlmodus

- Wählen Sie den einfachen Kühlmodus aus und stellen Sie die Betriebsdauer ein (Standard: 10 Minuten).
- Drücken Sie dann die Starttaste, um den Kompressor und das Kühlgebläse zu aktivieren. Dadurch wird die Kühlfunktion aktiviert.
- Es ertönen 10 Pieptöne, um zu signalisieren, dass der Kühlvorgang abgeschlossen ist.

### Eiscreme-Modus

(die Menge darf 60% der maximalen Kapazität nicht überschreiten )

- Wählen Sie den Eiscreme-Modus und stellen Sie die Betriebsdauer ein (Standard: 40 Minuten). Drücken Sie dann die Starttaste, um mit der Eiscremeherstellung zu beginnen. Der Kompressor, der Rührmotor und das Kühlgebläse werden gestartet.
- Wenn die Zeit oder die Festigkeit den eingestellten Wert erreicht hat, ertönen 10 kurze Pieptöne, um anzuzeigen, dass die Eiscreme fertig ist. Sie können die Eiscreme nun genießen.
- Wenn keine weitere Tastenbetätigung erfolgt, wird die Kühlhaltefunktion automatisch aktiviert („ COOL“ wird angezeigt). Nach Abschluss der Kühlhaltefunktion ertönen 10 kurze Signaltöne.
- Lassen Sie die Masse 5–10 Minuten abkühlen, um eine bessere Konsistenz und ein besseres Ergebnis zu erzielen.

## Joghurt-Modus

(die Menge darf 80% der maximalen Kapazität nicht überschreiten )

- Wählen Sie den Joghurtmodus aus und stellen Sie die Betriebszeit ein (Standard: 8 Stunden; Maximum: 24 Stunden; Minimum: 4 Stunden).
- Drücken Sie dann die Starttaste, um mit der Joghurtherstellung zu beginnen.
- Wenn die Zeit den eingestellten Wert erreicht hat, ertönen 10 kurze Pieptöne, um die Fertigstellung anzuzeigen.

## Slushie-Modus

(die Menge darf 50% der maximalen Kapazität nicht überschreiten )

- Wählen Sie den Slushie-Modus und stellen Sie die Betriebsdauer auf 35 Minuten ein. Drücken Sie dann die Starttaste, um mit der Slushieherstellung zu beginnen.
- Wenn die Zeit oder die Festigkeit den eingestellten Wert erreicht hat, ertönen 10 kurze Pieptöne, um anzuzeigen, dass der Slushie fertig ist. Sie können den Slushie nun genießen.
- Wenn keine weitere Bedienung erfolgt, geht das Gerät automatisch in den Kühlmodus über („COOL“ wird angezeigt ). Nachdem die Funktion der Isolierung abgeschlossen ist, ertönen 10 kurze Pieptöne.

## Sorbet-Modus

(die Menge darf 60% der maximalen Kapazität nicht überschreiten )

- Wählen Sie den Sorbet-Modus und stellen Sie die Betriebsdauer ein (Standard: 50 Minuten).
- Drücken Sie dann die Starttaste. Der Kompressor, der Rührmotor und das Kühlgebläse werden gestartet und die Sorbetzubereitung beginnt.
- Wenn die Zeit oder die Festigkeit den eingestellten Wert erreicht hat, ertönen 10 kurze Pieptöne, um anzuzeigen, dass das Sorbet fertig ist.
- Sie können das Sorbet nun genießen.
- Wenn keine Bedienung erfolgt, wird die Kühlfunktion automatisch aktiviert („COOL“ wird angezeigt). Nachdem die Kühlfunktion abgeschlossen ist, ertönen 10 kurze Pieptöne.

## Kühlhalte-Funktion

Um zu verhindern, dass Ihre Eiscreme, Slushies oder Sorbets schmelzen, wenn Sie diese nach der Herstellung nicht sofort essen oder aufbewahren können, haben wir das folgende benutzerfreundliche Designmerkmal hinzugefügt:

Wenn die Eiscreme, Slushies oder Sorbets zubereitet und nicht verwendet werden, schaltet sich das Gerät automatisch für eine Stunde in den Kühlmodus (mit der Anzeige „COOL“) und schaltet sich dann aus.

## Motorschutzfunktion

- Im Eiscreme-, Slushie- oder Sorbetmodus wird der Rührmotor im Voraus abgestellt, da die Zutaten während der längeren Zubereitungszeit immer härter werden.
- Zu diesem Zeitpunkt überwacht die Platine den Motor und stoppt ihn automatisch, um die Langlebigkeit des Rührmotors zu gewährleisten.

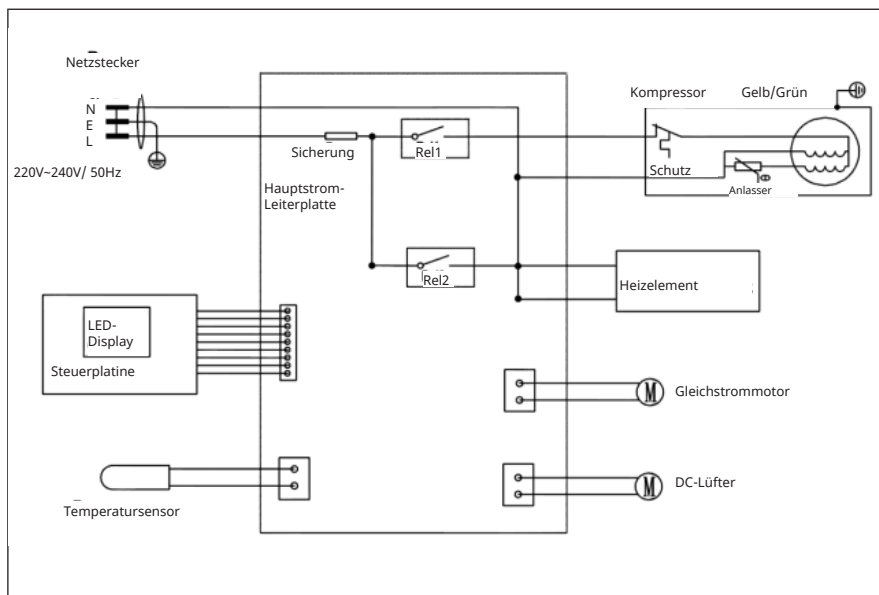
## Kontrolle der Zutatenmenge

- Um ein Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass die Eiscremezutaten nicht mehr als 60% des Fassungsvermögens der abnehmbaren Einfüllschüssel ausmachen (Eiscreme dehnt sich während der Herstellung aus).
- Die Joghurtzutaten sollten 80% des Nennvolumens nicht überschreiten.
- Die Slushiezutaten sollten 50% des Nennvolumens nicht überschreiten.

## Kompressorschutzfunktion

- Nach dem Wechsel vom Eiscreme-, Slushie- oder Sorbetmodus in den Ausschaltmodus und dann wieder zurück hat der Kompressor eine Schutzzeit von etwa 3 Minuten.
- Wenn Sie jedoch den Netzstecker ziehen und dann wieder einstecken, startet das Gerät standardmäßig neu und es gibt keine Verzögerung, wenn Sie den Eiscreme-, Slushie-, Sorbet- oder einfachen Kühlmodus wählen.
- Um ein häufiges Einschalten des Kompressors zu vermeiden, drücken Sie die Pausentaste.
- Im Eiscreme-, Slushie- und Sorbetmodus sowie im Einzelkühlungsmodus schalten sich der Kompressor und das Verflüssigungsgebläse nach einer Verzögerung von einer Minute ab.

## ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



---

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

**WARNUNG**

Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss der Stecker vor der Reinigung gezogen werden.

- Nehmen Sie die Rührflügel heraus und wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Nehmen Sie den abnehmbare Behälter heraus und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Wischen Sie den transparenten Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie jeglichen Schmutz vom Gehäuse des Geräts und anderen Bereichen mit einem feuchten Tuch. Gießen Sie kein Wasser auf das Kabel, den Stecker oder die Lüftung. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Gerät gründlich trocknen und bringen Sie dann die Komponenten wieder in ihre ursprüngliche Position.

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es ist schwierig, die Ladeschale nach der Zubereitung des Eises zu entfernen	Zwischen der Kühlschale und der Ladeschale befinden sich nicht abgewischte Wassertropfen, was zum Einfrieren führt	Warten Sie 3-8 Minuten, bevor Sie die Schüssel herausnehmen
Die transparente Abdeckung wird bis zum Rührflügel angehoben und bleibt nicht an ihrem Platz	Die Rührschüssel ist nicht richtig fixiert, überprüfen Sie die Ausrichtung des konvexen Körpers am Boden	Setzen Sie den Rührflügel ein und platzieren Sie den durchsichtigen Deckel
Die Rührschüssel kann nicht in die Kühlschale gestellt werden	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der Rührschüssel	Eine neue Rührschüssel kaufen
Bei der Zubereitung von Speiseeis ist der Rührflügel stark zerkratzt oder klemmt	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der Rührschüssel	Kauf einer neuen Rührschüssel

**Hinweis:** Wenn Sie Qualitätsmängel feststellen, bringen Sie das Gerät zur Instandsetzung in ein Servicezentrum oder eine spezielle Wartungsstelle. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu demontieren. Das Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Qualitätsprobleme oder Unfälle, die durch Selbstmontage verursacht werden.

Wenn das Produkt nicht unter die Garantie fällt, wird nur die Ersatzteilgebühr berechnet und die Wartungsgebühr entfällt. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die oben genannten Verpflichtungen entsprechend auszulegen.

---

## REZEPTE

---

Die folgenden Rezepte dienen nur zur Orientierung. Achten Sie bitte darauf, dass das Volumen der Eiscreme-Zutaten nicht mehr als 60%, das Volumen der Joghurt-Zutaten nicht mehr als 80% und das Volumen der Slushie-Zutaten nicht mehr als 50% beträgt.

### Eiscreme Grundrezept

Nach der folgenden Formel zubereiten. Sobald die Mischung gleichmäßig vermischt ist, kann sie innerhalb von 40 Minuten zu Eiscreme verarbeitet werden. Es wird empfohlen, die Zutaten vor der Zubereitung des Eises auf 8–10 °C abzukühlen, um das Ergebnis zu verbessern und die Zubereitungszeit zu verkürzen.

#### Zutaten

300 g Sahne  
200 g Milchpulver  
300 g Wasser

### Frisches Zitronensorbet

#### Zutaten

350 g Kristallzucker  
420 g reines Wasser  
120 g frisch gepresster Zitronensaft  
0,5 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale

Den Kristallzucker und das Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ohne Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker auflöst, etwa 3-5 Minuten. Vollständig abkühlen lassen. Dieser sogenannte einfache Sirup kann in großen Mengen hergestellt werden, um ihn für die Zubereitung von frischem Zitronensorbet bereitzuhalten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach dem Abkühlen den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzufügen und umrühren. Die Maschine einschalten, die Mischung durch den Zutatenauslauf in die Gefrierschüssel gießen und ca. 45–55 Minuten rühren, bis sie dickflüssig ist.

## Joghurt

Nach der folgenden Formel zubereiten. Wenn die Zutaten gleichmäßig vermischt sind, kann der Joghurt innerhalb von 6 Stunden hergestellt werden.

### Zutaten

1100 ml frische oder reine Milch  
100 ml Joghurt oder ein Esslöffel Milchsäurebakterien

Füllen Sie einfach die Milch und den gekauften Joghurt (der Milchsäurebakterien enthält) in den Einfülltrichter, wählen Sie die Joghurtfunktion und lassen Sie das Gerät seine Arbeit tun. Der Vorgang dauert etwa 8 Stunden, aber die Nutzer können die Zeit nach ihren Bedürfnissen anpassen.

## Slushie


Verwenden Sie 800 ml Coca-Cola (10,6 g Zucker pro 100 g). Andere Formeln können abweichen. (Passen Sie die Mengen entsprechend an.)

Gießen Sie 800 ml Cola direkt in den Behälter.

Starten Sie die Slushie-Funktion und lassen Sie sie 35–40 Minuten lang laufen, bis der Slushie fertig ist.

## 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 durchgestrichenen 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 Gesamtverkaufsfläche 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 Fernkommunikationsmitteln 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 cm<sup>2</sup>) 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](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerät abholung 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.

---

## HERSTELLER

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.  
Kontakt: [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com)



**Dear Customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Technical Data	25
Safety Instructions	26
Device Description	31
Ice-cream preparation	33
Operation	36
Electrical diagram	38
Cleaning and Maintenance	39
Troubleshooting	40
Recipes	41
Disposal Considerations	43
Manufacturer & Importer (UK)	43

---




## TECHNICAL DATA

---

Item number	10048670
Power supply	220-240V/ 50 Hz
Power consumption	240 W
Protection class	I
Capacity	1,5 L
Climate type	N/ SN
Dimensions (LxWxH)	380 x 270 x 238 mm
Package dimensions (LxWxH)	420 x 310 x 286 mm
Netto weight	9.3 kg
Brutto weight	10.1 kg
Power management mode	Off-mode
Power consumption in off-mode	Max 0.5W

**Note:** After 10 minutes of inactivity, the machine enters off mode following the completion of the main function (the power button on the screen flashes while the other indicators remain off).

## SAFETY INSTRUCTIONS

Symbol	Explanation
 <b>R290</b> Attention: Risk of fire!	This symbol indicates that this appliance uses a flammable refrigerant. If the refrigerant leaks and is exposed to an external ignition source, there is a risk of fire.
	This symbol indicates that this manual should be read carefully.
	This symbol indicates that the equipment should be handled by service personnel with reference to the installation manual.
	This symbol shows that information is available such as the operating manual or installation manual.

### 1. General Safety Instructions

- In order to avoid harm caused by misuse, please read the instruction manual carefully before using this product and use this product strictly in accordance with the purpose stated in the instruction manual.
- Read all instructions before using.
- Please keep the instruction manual.
- Use this device only for its intended purpose. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Only use the device in the household.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments and catering and similar non-retail applications.



#### WARNING

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

## 2. Electrical Safety

- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- Place the device on a level surface.
- Use the device inlets only.
- Do not use outlets.
- Do not connect the device to a timer or remote-controlled socket.
- Do not place the device directly under an electrical outlet.
- Do not let the power cord hang from the work surface so that children cannot pull on it.
- When positioning the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supplies on the back of the unit.
- Do not pull the plug out of the outlet by the cord, but hold it by hand when unplugging.
- Unplug the device from the power outlet when not in use.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance.

## 3. Protection Against Electric Shock

- Never immerse the power cord and plug in water or other liquids.
- Do not immerse the device in water.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.

## 4. Children & User Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person being responsible for their safety.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children between the ages of 3 and 8 are not allowed to load and unload refrigeration equipment.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning safe use and understand the hazards involved.

## 5. Installation & Positioning

- Keep the appliance 8 cm away from other objects to ensure good heat dissipation.
- Do not use the appliance near flames, hotplates or stoves.
- Do not overturn the appliance. If the machine is overturned, leave it to stand for 2 hours before switching it on.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- If the Ice Maker is brought in from outside in winter, allow it to warm up to room temperature for a few hours before switching it on.

## 6. Operation Safety

- Do not overfill the unit, otherwise short circuits and electric shocks may occur.
- Make sure that the lid is always closed during operation.
- Do not switch on the appliance frequently (at least every 5 minutes) to avoid damaging the compressor.
- Do not insert metal sheets or other electrical objects into the appliance to avoid fire and short circuits.
- Do not switch on the power supply until the drum or mixer blade has been properly installed.
- Do not remove the blender blade while the machine is operating.
- When removing the ice-cream, do not hit the drum or the edge of the drum to avoid damaging the drum.

## 7. Ingredients & Food Safety

**WARNING:** fill with edible ingredients only.

- The initial temperature of the ingredients is  $20\pm 3$  °C. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.

## 8. Cleaning & Maintenance



### WARNING

**Risk of injury!** Repairs to the coolant circuit may only be carried out by trained specialist personnel. Never attempt to repair the unit yourself!

- Unplug the ice maker before cleaning or making any repairs or servicing.
- Never clean with abrasive cleaners or hard objects.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not wash the transparent lid in the dishwasher.
- Do not rinse the cooling barrel directly with water.
- Do not wash the motor with water; stains can be wiped off with a dry cloth.
- Do not clean the ice maker with flammable liquids, as this could cause a fire or explosion.

## 9. Special Electrical Contact Warning

- There are two circular copper plates that serve as conductors where the transparent cover is installed on the motor assembly.
- When using the machine, wipe off any water stains on the transparent cover and copper plates.
- During operation, if the two copper plates become wet and connected, it will cause the motor to shut down.
- Unplug the power cord, wipe off the water stains, and restart the machine.

## 10. Refrigerant & Fire Hazard Information

This appliance contains the coolant propane (R290), a natural gas which is environmentally friendly. Although it is flammable, it does not damage the ozone layer and does not increase the greenhouse effect. The use of this coolant has, however, led to a slight increase in the noise level of the appliance. In addition to the noise of the compressor, you might be able to hear the coolant flowing around the system. This is unavoidable, and does not have any adverse effect on the performance of the appliance. Care must be taken during the transportation and setting up of the appliance that no parts of the cooling system are damaged. Leaking coolant can damage the eyes.

- Refrigerant and insulation blowing gas are flammable.
- The refrigeration system contains a high-pressure refrigerant. Do not damage the refrigeration system.
- The maintenance of the refrigeration system shall be done by professionals.

## 11. Refrigeration System Warnings

- Keep ventilation openings in the unit housing free of obstacles.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use any mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process or the ice recovery process.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

## 12. Storage Restrictions

- Do not store highly flammable or explosive substances in the device.
- Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

### 13. Food Hygiene Instructions

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

- If the lid is left open for a long time, the temperature in the compartments of the appliance may rise significantly.
- Clean food contact surfaces and accessible drainage systems regularly.



**WARNING**

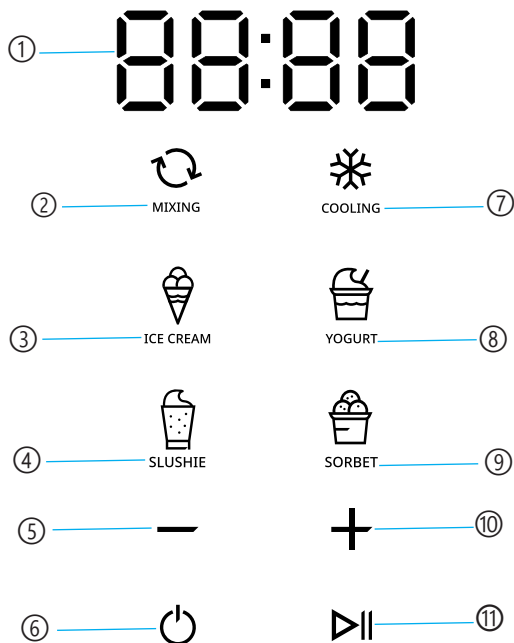
Fire hazard due to improper disposal! Please observe the local regulations for the disposal of appliances containing flammable refrigerants and gases.

## DEVICE DESCRIPTION



1 Housing	5 Housing edge rim
2 Lid	6 Feet
3 Lid handle	7 Container
4 Top panel	8 Mixing blade

## Control panel



① Time	⑦ Cooling mode
② Mixing mode	⑧ Yoghurt mode
③ Ice cream mode	⑨ Sorbet mode
④ Slushie mode	⑩ Time increase
⑤ Time decrease	⑪ Start/ Pause
⑥ On/Off	

## Attachments

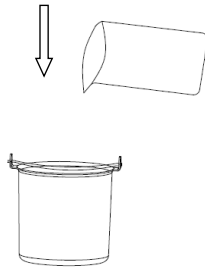
Mixing blade	1	User manual	1
Ice cream spatula	1	Measuring cup	1

## ICE-CREAM PREPARATION

**Note:** Before use, please thoroughly clean all parts that will come into contact with ice cream, including the cooling bowl, removable container, mixing blade and transparent lid. Ensure that the power cord is disconnected from the outlet before cleaning. When making ice cream, ensure that the machine is kept flat on a level surface to allow the compressor to work properly.

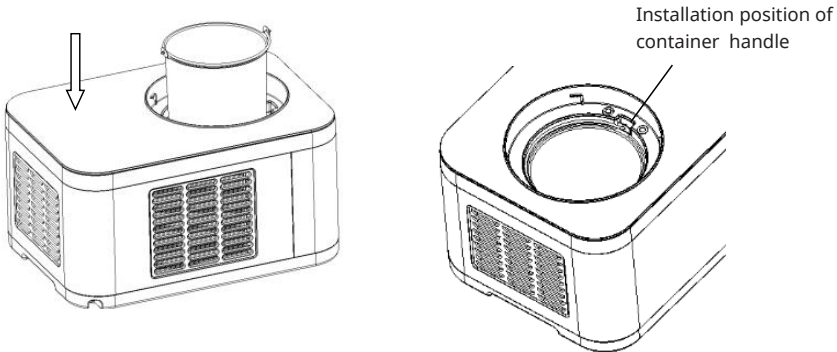
### Step 1

Pour the well-prepared ingredients for the recipe into the removable container in the correct proportions for uniform mixing. It is suggested that the ingredients are cooled to 8-10°C before making the ice cream to improve its performance and reduce the preparation time.



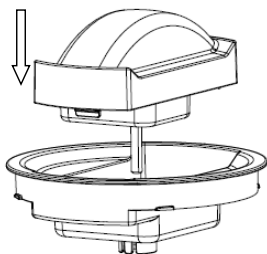
### Step 2

Then place the container in the ice cream machine, aligning both ends of the handle with the grooves in the upper cover.

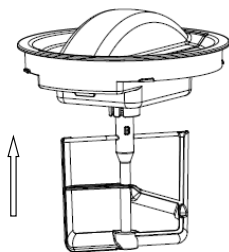


**Step 3**

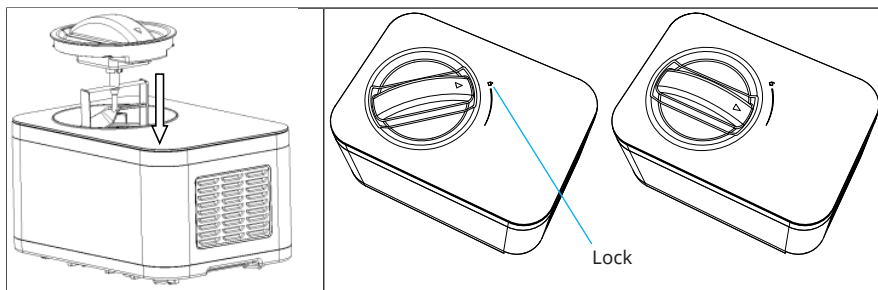
Install the transparent lid and motor components.

**Step 4**

Install the mixing blade, transparent lid and motor components.

**Step 5**

Place the components installed in step 4 into the ice cream machine. Ensure that the centre of the convex hull of the charging bowl and the motor components of the mixing fan blade are aligned in a straight line. Lock the components clockwise and ensure that the triangle mark on the components rotates to the "LOCK" position.



**Step 6**

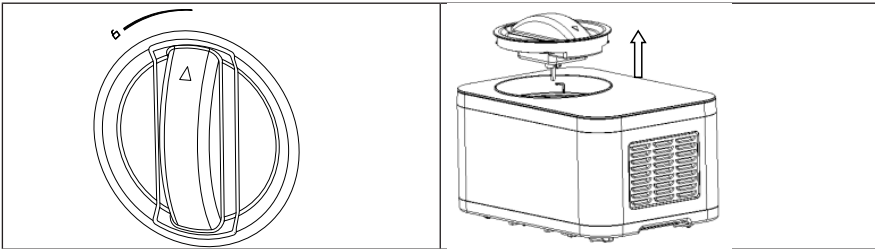
Plug in the power supply, select ice cream mode and the working time, then press the start/pause button.

**Step 7**

When the ice cream is ready, 10 short beeps will sound.

**Step 8**

Turn the transparent lid and motor assembly anticlockwise. It is normal for there to be a slight friction sound during this process. When the triangle mark is aligned with the unlocking mark, remove the assembly and then the container.



---

## OPERATION

---

Connect the power supply and plug the power cord into a suitable socket. Ensure that the shape and voltage of the socket match those indicated.

This ice cream maker automatically senses the hardness of the mixture based on your selection and keeps your frozen flavours at the perfect temperature for up to one hour.

The time taken to make frozen desserts can vary depending on the ambient room temperature, the temperature of the ingredients, volume of ingredients, and whether the machine has been pre-cooled, etc. The colder the ingredients, the faster the ice cream will be made. As a general guideline, it takes around 35 minutes to make ice cream.

### Single stirring mode

- Select the single stirring mode and set the working time (default: 30 minutes).
- Then press the start button to activate the stirring motor.
- To achieve the stirring function, when the time or hardness reaches the set value, there will be 10 beeps to indicate that the stirring process is complete.

### Single cooling mode

- Select the single cooling mode and set the working time (default: 10 minutes).
- Then, press the start button to activate the compressor and cooling fan. This will activate the cooling function.
- There will be 10 beeps to indicate that the cooling process is complete.

### Ice cream mode

(the ingredients must not exceed 60% of the maximum capacity)

- Select ice cream mode and set the working time (default: 40 minutes).
- Then press the start button to start making ice cream. The compressor, mixing motor and cooling fan will start.
- When the time or hardness reaches the set value, indicating that the ice cream is ready, there will be 10 short beeps. You can now enjoy the ice cream.
- If there is no further operation, the keep cool function will be activated automatically (displaying COOL). After completing the keep cool function, there will be 10 short beeps.
- Let it cool down for 5-10minutes for better texture/results.

### Yoghurt mode

(the ingredients must not exceed 80% of the maximum capacity)

- Select the yoghurt mode and set the working time (default: 8 hours; maximum: 24 hours; minimum: 4 hours).
- Then press the start button to start making yoghurt.
- When the time reaches the set value, there will be 10 short beeps to indicate completion.

## Slushie mode

(the ingredients must not exceed 50% of the maximum capacity)

- Select the slushie mode and set the working time to 35 minutes. Then press the start button to start making the slushie.
- When the time or hardness reaches the set value, indicating that the slushie is ready, there will be 10 short beeps. You can now enjoy the slushie.
- If there is no further operation, the appliance will automatically enter cooling mode (displaying COOL). After cooling is complete, there will be 10 short beeps.

## Sorbet mode

(the ingredients must not exceed 60% of the maximum capacity)

- Select Sorbet mode and set the working time (default: 50 minutes).
- Then press the start button. The compressor, mixing motor and cooling fan will start to make the sorbet.
- When the time or hardness reaches the set value (indicating that the sorbet is ready), there will be 10 short beeps.
- You can now enjoy the sorbet.
- If there is no operation, the cooling function will be activated automatically (display COOL). After the cooling is complete, there will be 10 short beeps.

## Keep Cool Function

To prevent ice cream, slushies or sorbets from melting if you are unable to eat or save them in time after they are made, we have added the following user-friendly design feature: when ice cream, slushies or sorbets are made and are not being used, the machine will automatically enter a cooling state (displaying "COOL") for one hour, after which it will switch off.

## Motor self-protection function

- In ice cream, slushie or sorbet mode, the stirring motor will stall in advance as the ingredients become harder and harder during the longer preparation time.
- At this time, the PCB will monitor the motor and stop it automatically to ensure the stirring motor's longevity.

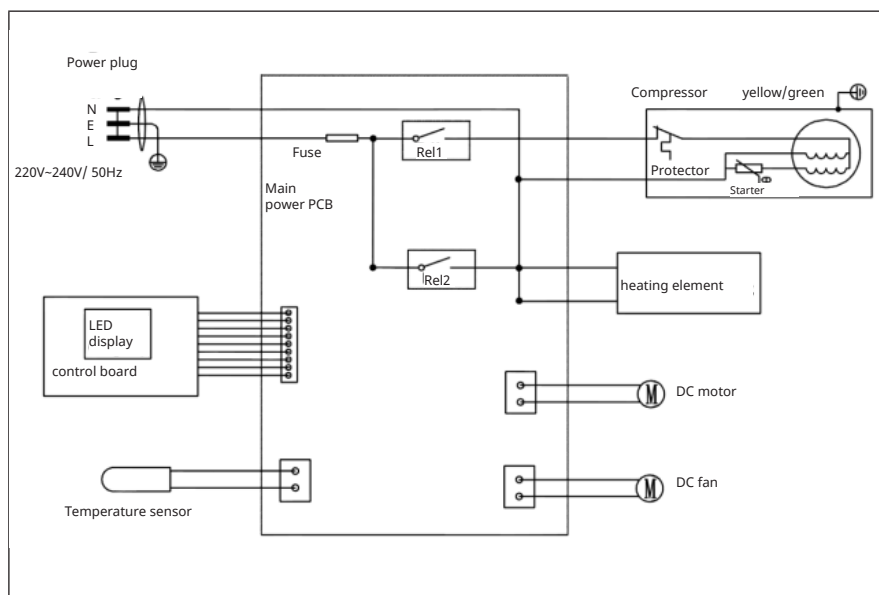
## Controlling the volume of the ingredients

- To avoid overflow and waste, please ensure that the ice cream ingredients do not exceed 60% of the removable charging bowl's capacity (ice cream expands during formation).
- Yoghurt ingredients should not exceed 80% of the rated volume.
- Slushie ingredients should not exceed 50% of the rated volume.

## Compressor self-protection function

- After switching from ice cream, slushie or sorbet mode to shutdown mode and then back again, the compressor has a protection time of about 3 minutes.
- However, if you unplug the machine and then plug it back in, it will restart by default and there will be no delay when you select ice cream, slushie, sorbet or single refrigeration mode.
- To prevent frequent compressor start-ups, press the pause button.
- In ice cream, slushie and sorbet modes, as well as single refrigeration mode, the compressor and condensing fan will shut down after a delay of one minute.

## ELECTRICAL DIAGRAM



---

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

**WARNING**

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

- Take out the mixing blade and wipe it with a damp cloth.
- Take out the removable bowl and clean it with a damp cloth.
- Wipe the transparent lid with a damp cloth.
- Remove any dirt from the body of the appliance and other areas with a damp cloth. Do not pour water onto the cord, plug or ventilation. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Allow the appliance to dry thoroughly, then return the components to their original positions.

---

## TROUBLESHOOTING

---

Problem	Possible Cause	Solution
It is difficult to remove the loading bowl after the ice cream has been made	There are drops of water between the cooling bowl and the loading bowl that are not wiped off, resulting in freezing	Wait 3-8 minutes before removing the loading bowl
The transparent cover is lifted up to the mixing blade and it does not stay in place	The mixing bowl is not in place, check the alignment of the convex body at the bottom	Put the mixing blade in place and turn the transparent cover in place
The mixing bowl cannot be placed in the cooling bowl	Deformation due to improper use of the mixing bowl	Buy a new mixing bowl
When starting to make ice cream, the mixing blade is badly scratched or jammed	Deformation caused by improper use of the mixing bowl	Purchase a new mixing bowl

---

**Note:** If you notice any quality issues, please take it to the service centre or special maintenance service point for repair. Do not attempt to disassemble it yourself. The company will not accept responsibility for any quality issues or accidents caused by self-disassembly.

If the product is not under warranty, only the parts fee will be charged and the maintenance fee will be waived. The manufacturer reserves the right to interpret the above commitments.

---

---

## RECIPES

---

The following recipes are for reference only. Please ensure that the volume of ice cream ingredients does not exceed 60%, the volume of yoghurt ingredients does not exceed 80%, and the volume of slushie ingredients does not exceed 50%.

### Basic ice cream

Prepare according to the following formula. Once the mixture is evenly mixed, it can be made into ice cream within 40 minutes. It is suggested that the ingredients are cooled to 8-10°C before making the ice cream to improve its performance and reduce the preparation time.

#### Ingredients

300 g of cream  
200 g powdered milk  
300 g of water

### Fresh Lemon Sorbet

#### Ingredients

350 g granulated sugar  
420 g pure water  
120 g freshly squeezed lemon juice  
0.5 tbsp finely grated lemon zest

Place the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to the boil over a medium heat. Reduce the heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3-5 minutes. Allow to cool completely. This is called simple syrup and can be made in large quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep in the fridge until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest and stir to combine. Switch on the machine, pour the lemon mixture through the ingredient spout into the freezer bowl and blend until thickened, about 45-55 minutes.

## Yoghurt

Prepare according to the following formula. Once the ingredients have been evenly mixed, the yoghurt can be made within 6 hours.

### Ingredients

1100 ml fresh or pure milk  
100 ml yogurt or one spoonful of lactic acid bacteria

Simply pour the milk and purchased yoghurt (containing lactic acid bacteria) into the charging barrel, select the yoghurt function and leave the machine to do its thing. The process takes around 8 hours, but users can adjust the time according to their needs.

## Slushie

Use 800 ml of brand new Coca-Cola (10.6 g of sugar per 100 g). Other formulas may differ. (Please adjust the quantities accordingly.)

Pour 800 ml of cola directly into the charging barrel.

Start the slushie function and run it for 35–40 minutes until the slushie is ready.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



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

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.  
Contact: [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com)



**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 por los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.

**ÍNDICE**





Datos técnicos	45
Indicaciones de seguridad	46
Descripción del Aparato	50
Preparación de helados	52
Puesta en funcionamiento	55
Diagrama eléctrico	57
Limpieza y cuidado	58
Detección y reparación de anomalías	59
Recetas	60
Indicaciones sobre la retirada del aparato	62
Fabricante	62

**DATOS TÉCNICOS**

Número de artículo	10048670
Alimentación	220-240V/ 50 Hz
Consumo de energía	240 W
Clase de protección	I
Capacidad	1,5 L
Tipo de clima	N/ SN
Dimensiones (Largo x Ancho x Alto)	380 x 270 x 238 mm
Dimensión del paquete (Largo x Ancho x Alto)	420 x 310 x 286 mm
Peso neto	9,3 kg
Peso bruto	10,1 kg
Modo de gestión de energía	Modo apagado
Consumo de energía en modo apagado	Máx. 0,5 W

**Nota:** Tras 10 minutos de inactividad, la máquina entra en modo apagado tras completar la función principal (el botón de encendido de la pantalla parpadea mientras que los demás indicadores permanecen apagados).

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

Símbolo	Explicación
 <p>Atención: ¡Riesgo de incendio!</p>	Este símbolo indica que este aparato utiliza un refrigerante inflamable. Si el refrigerante se fuga y entra en contacto con una fuente de ignición externa, existe riesgo de incendio.
	Este símbolo indica que debe leerse atentamente este manual.
	Este símbolo indica que debe leer atentamente este manual.
	Este símbolo indica que hay información disponible, como el manual de funcionamiento o el manual de instalación.

### 1. Indicaciones generales de seguridad

- Para evitar daños causados por un uso incorrecto, lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar este producto y utilícelo estrictamente de acuerdo con la finalidad indicada en el manual de instrucciones.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Guarde el manual de instrucciones.
- Use el aparato sólo para el fin previsto. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Utilice el aparato sólo en el hogar.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - en casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno; -restauración y aplicaciones no comerciales similares.



#### ADVERTENCIA

Al utilizar, reparar y desechar la unidad, preste atención al símbolo de la izquierda situado en la parte posterior de la unidad o en el compresor. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en los conductos de refrigerante y en el compresor. Mantenga el aparato alejado de fuentes inflamables durante su uso, mantenimiento y eliminación.

## 2. Seguridad eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje sea compatible con el rango de voltaje indicado en la etiqueta de clasificación y de que la conexión a tierra del enchufe esté en buenas condiciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada.
- Utilice el aparato sólo en interiores.
- No lo use al aire libre.
- No conecte el aparato a una toma con temporizador o con mando a distancia.
- No coloque el aparato directamente bajo una toma de corriente.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la superficie de trabajo para que los niños no puedan tirar de él.
- Cuando coloque la unidad, asegúrese de que el cable de alimentación no quede pinzado ni dañado.
- Asegúrese de que no hay varias tomas o fuentes de alimentación en la parte posterior de la unidad.
- No tire del enchufe por el cable, sino sujételo con la mano cuando lo desenchufe.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- Desenchufe el aparato después de utilizarlo o antes de limpiarlo.
- El enchufe debe ser desenchufado antes de limpiar, mantener o rellenar el aparato.

## 3. Protección contra descargas eléctricas

- No sumerja nunca el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- No sumerja el aparato en agua.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no vierta agua sobre el cable, el enchufe ni las rejillas de ventilación, ni sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

## 4. Seguridad de los niños y los usuarios

- Este aparato no está destinado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de entre 3 y 8 años no pueden cargar ni descargar equipos frigoríficos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los riesgos que conlleva.

## 5. Instalación y colocación

- Mantenga el aparato a 8 cm de otros objetos para garantizar una buena disipación del calor.
- No utilice el aparato cerca de llamas, placas de cocción o estufas.
- No vuelque el aparato. Si se vuelca la máquina, déjela reposar durante 2 horas antes de encenderla.
- No coloque este producto en posición invertida ni lo incline más de 45°.
- Si la máquina de hielo se trae del exterior en invierno, deje que se caliente a temperatura ambiente durante unas horas antes de encenderla.

## 6. Seguridad de funcionamiento

- No llene en exceso la unidad, de lo contrario podrían producirse cortocircuitos y descargas eléctricas.
- Asegúrese de que la tapa esté siempre cerrada durante el funcionamiento.
- No encienda el aparato frecuentemente (cada 5 minutos) para evitar dañar el compresor.
- No introduzca chapas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
- No encienda la fuente de alimentación hasta que el tambor o la cuchilla de la batidora estén correctamente instalados.
- No retire la cuchilla de la batidora mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Al retirar el helado, no golpee el tambor ni el borde del mismo para evitar dañarlo.

## 7. Ingredientes y seguridad alimentaria

**ADVERTENCIA:** Llene solo con ingredientes potables.

- La temperatura inicial de los ingredientes es de  $20 \pm 3$  °C. No introduzca los ingredientes en el congelador para preenfriarlos, ya que esto podría bloquear fácilmente la cuchilla de la batidora antes de que el helado esté en buenas condiciones.

## 8. Limpieza & mantenimiento



### **ADVERTENCIA;**

**Riesgo de lesiones!** Solamente un personal especializado debe llevar a cabo las reparaciones del circuito de refrigerante. ¡No intente repararlo usted mismo!

- Desenchufe el fabricante de hielo antes de limpiarlo o realizar cualquier reparación o mantenimiento.
- Nunca limpie con limpiadores abrasivos u objetos duros.
- Nunca limpie con polvos abrasivos ni utensilios duros.
- No lave la tapa transparente en el lavavajillas.
- No enjuague el recipiente refrigerador directamente con agua.
- No lave el motor con agua; las manchas se pueden limpiar con un paño seco.
- No limpie la heladera con líquidos inflamables, ya que podría provocar un incendio o una explosión.

## 9. Advertencia sobre contactos eléctricos especiales

- Hay dos placas circulares de cobre que sirven como conductores donde se instala la cubierta transparente en el conjunto del motor.
- Cuando utilice la máquina, limpie cualquier mancha de agua de la cubierta transparente y las placas de cobre.
- Durante el funcionamiento, si las dos placas de cobre se mojan y se conectan, el motor se apagará.
- Desenchufe el cable de alimentación, limpie las manchas de agua y vuelva a encender la máquina.

## 10. Información sobre refrigerantes & riesgos de incendio

Este aparato contiene el refrigerante propano (R290), un gas natural respetuoso con el medio ambiente. Aunque es inflamable, no daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. Sin embargo, el uso de este refrigerante provoca un ligero aumento del nivel de ruido del aparato. Además del ruido del compresor, es posible que oiga el refrigerante que circula por el sistema. Esto es inevitable, y no tiene ningún efecto adverso sobre el rendimiento del aparato. Durante el transporte y la puesta en marcha del aparato debe procurarse que no se dañe ninguna pieza del sistema de refrigeración. Las fugas de refrigerante pueden dañar los ojos.

- El refrigerante y el gas de soplado del aislamiento son inflamables.
- El sistema de refrigeración contiene un refrigerante de alta presión. No dañar el sistema de refrigeración
- El mantenimiento del sistema de refrigeración debe ser realizado por profesionales.

## 11. Advertencias sobre el sistema de refrigeración

- Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa de la unidad libres de obstáculos.
- No dañe el circuito de refrigerante.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

## 12. Restricciones de almacenamiento

- No almacene sustancias altamente inflamables o explosivas en el aparato.
- Aviso: no guarde en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con propelente inflamable.

## 13. Instrucciones de higiene alimentaria

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

- Si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo, la temperatura de los compartimentos del aparato puede aumentar considerablemente.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.



### **ADVERTENCIA**

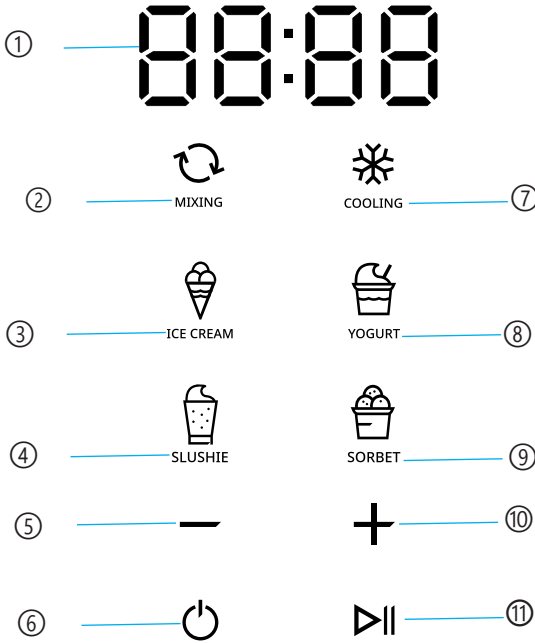
¡Peligro de incendio por eliminación inadecuada! Respete la normativa local para la eliminación de aparatos que contengan refrigerantes y gases inflamables.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1 Carcasa	5 Borde de la carcasa
2 Tapa	6 Pies
3 Asa de la tapa	7 Recipiente
4 Panel superior	8 Cuchilla mezcladora

Panel de control



① Tiempo	⑦ Modo refrigeración
② Modo de mezcla	⑧ Modo yogur
③ Modo helado	⑨ Modo Sorbete
④ Modo granizado	⑩ Aumento de tiempo
⑤ Disminución del tiempo	⑪ Inicio/Pausa
⑥ Encendido/Apagado	

Accesorios

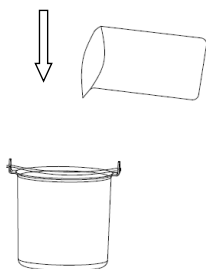
Cuchilla mezcladora	1	Manual de usuario	1
Espátula para helados	1	Vaso medidor	1

## PREPARACIÓN DE HELADOS

**Nota:** Antes de utilizar el aparato, limpie a fondo todas las piezas que vayan a entrar en contacto con el helado, incluyendo el recipiente refrigerador, el recipiente extraíble, la cuchilla mezcladora y la tapa transparente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente antes de limpiarlo. Cuando prepare helado, asegúrese de que la máquina se mantenga en posición horizontal sobre una superficie nivelada para que el compresor funcione correctamente.

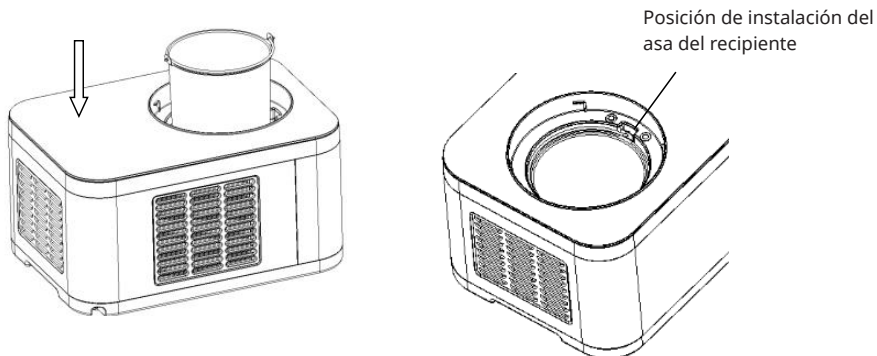
### Paso 1

Vierta los ingredientes bien preparados para la receta en el recipiente extraíble en las proporciones correctas para obtener una mezcla uniforme. Se recomienda enfriar los ingredientes a una temperatura de entre 8 y 10 °C antes de preparar el helado para mejorar el resultado y reducir el tiempo de preparación.



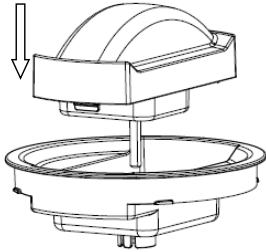
### Paso 2

A continuación, coloque el recipiente extraíble en la máquina de helados, alineando ambos extremos del asa con las ranuras de la tapa superior.

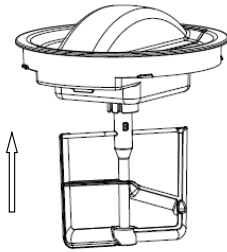


**Paso 3**

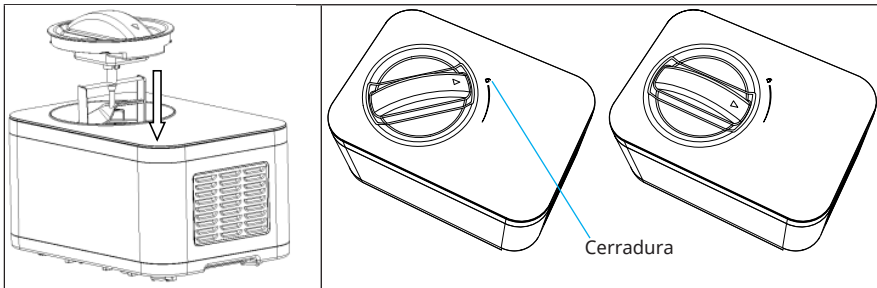
Instale la tapa transparente y los componentes del motor.

**Paso 4**

Instale la cuchilla mezcladora, la tapa transparente y los componentes del motor.

**Paso 5**

Coloque los componentes instalados en el paso 4 en la máquina de helados. Asegúrese de que el centro del casco convexo del recipiente de carga y los componentes del motor de la paleta del ventilador mezclador estén alineados en línea recta. Bloquee los componentes en el sentido de las agujas del reloj y asegúrese de que la marca triangular de los componentes gire hasta la posición «LOCK».



**Paso 6**

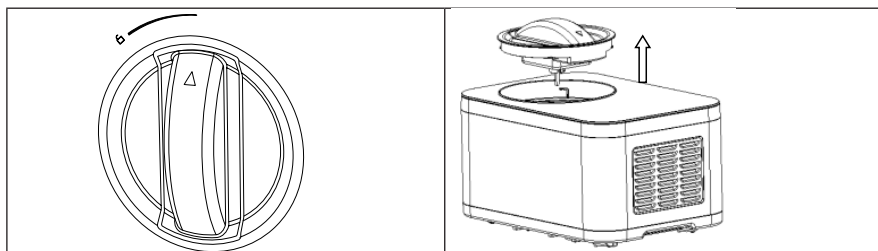
Enchufen la fuente de alimentación, seleccionen el modo helado y el tiempo de funcionamiento, y luego presionen el botón de inicio/pausa.

**Paso 7**

Cuando el helado esté listo, sonarán 10 pitidos cortos.

**Paso 8**

Gire la tapa transparente y el conjunto del motor en sentido antihorario. Es normal que se produzca un ligero ruido de fricción durante este proceso. Cuando la marca triangular esté alineada con la marca de desbloqueo, retire el conjunto y, a continuación, el recipiente.



---

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

---

Conecte la fuente de alimentación y enchufe el cable de alimentación a una toma adecuada.

Asegúrese de que la forma y el voltaje del enchufe coincidan con los indicados.

Esta máquina de helado detecta automáticamente la dureza de la mezcla en función de su selección y mantiene los sabores congelados a la temperatura perfecta durante un máximo de una hora.

- El tiempo necesario para preparar postres helados puede variar en función de la temperatura ambiente, la temperatura de los ingredientes, la cantidad de ingredientes y si la máquina se ha enfriado previamente, entre otros factores.

Cuanto más fríos estén los ingredientes, más rápido se preparará el helado. Como pauta general, se tarda unos 35 minutos en preparar helado.

### Modo de mezcla simple

- Seleccione el modo de mezcla simple y establezca el tiempo de trabajo (por defecto: 30 minutos).
- A continuación, presione el botón de inicio para activar el motor de agitación.
- Para lograr la función de agitación, cuando el tiempo o la dureza alcancen el valor establecido, se emitirán 10 pitidos para indicar que el proceso de agitación ha finalizado.

### Modo de refrigeración simple

- Seleccione el modo de refrigeración simple y establezca el tiempo de trabajo (por defecto: 10 minutos).
- A continuación, presione el botón de inicio para activar el compresor y el ventilador de refrigeración. Esto activará la función de refrigeración.
- Se emitirán 10 pitidos para indicar que el proceso de enfriamiento ha finalizado.

### Modo helado

(los ingredientes no deben superar el 60 % de la capacidad máxima)

- Seleccione el modo helado y establezca el tiempo de trabajo (por defecto: 40 minutos).
- A continuación, pulse el botón de inicio para comenzar a preparar el helado. El compresor, el motor de mezcla y el ventilador de refrigeración se pondrán en marcha.
- Cuando el tiempo o la dureza alcancen el valor establecido, lo que indica que el helado está listo, se emitirán 10 pitidos cortos. Ahora puede disfrutar del helado.
- Si no hay más operaciones, la función de mantenimiento de la temperatura se activará automáticamente (mostrando COOL). Después de completar la función de mantenimiento de la temperatura, se emitirán 10 pitidos cortos.
- Deje que se enfríe durante 5-10 minutos para obtener una mejor textura y unos mejores resultados.

### Modo yogur

(los ingredientes no deben superar el 80 % de la capacidad máxima)

- Seleccione el modo yogur y ajuste el tiempo de funcionamiento (por defecto: 8 horas; máximo: 24 horas; mínimo: 4 horas).
- A continuación, pulse el botón de inicio para comenzar a preparar el yogur.
- Cuando la hora alcance el valor establecido, se emitirán 10 pitidos cortos para indicar que se ha completado.

### Modo granizado

(los ingredientes no deben superar el 50 % de la capacidad máxima)

- Seleccione el modo granizado y ajuste el tiempo de funcionamiento a 35 minutos. A continuación, pulse el botón de inicio para comenzar a preparar el granizado.
- Cuando el tiempo o la dureza alcancen el valor establecido, lo que indica que el granizado está listo, se emitirán 10 pitidos cortos. Ahora puede disfrutar del granizado.
- Si no hay más operaciones, el aparato entrará automáticamente en modo refrigeración (mostrando COOL). Una vez completado el modo de refrigeración, se oirán 10 pitidos cortos.

### **Modo Sorbete**

(los ingredientes no deben superar el 60 % de la capacidad máxima)

- Seleccione el modo sorbete y establezca el tiempo de trabajo (por defecto: 50 minutos).
- Pulse el botón de la puesta en marcha. El compresor, el motor mezclador y el ventilador de refrigeración se pondrán en marcha para preparar el sorbete.
- Cuando el tiempo o la dureza alcancen el valor establecido, lo que indica que el sorbete está listo, se emitirán 10 pitidos cortos.
- Ahora puede disfrutar del sorbete.
- Si no hay ninguna operación, la función de aislamiento se activará automáticamente (indicador COOL). Una vez completado el modo de refrigeración, se oirán 10 pitidos cortos.

### **Función de refrigeración**

Para evitar que los helados, granizados o sorbetes se derritan si no puede consumirlos o guardarlos a tiempo después de prepararlos, hemos añadido la siguiente característica de diseño fácil de usar: Cuando se elaboran helados, granizados o sorbetes y no se utilizan, la máquina entra automáticamente en estado de aislamiento (mostrando «COOL») durante una hora, tras lo cual se apaga.

### **Función de autoprotección del motor**

- En el modo helado, granizado o sorbete, el motor de agitación se detendrá antes de tiempo, ya que los ingredientes se endurecen cada vez más durante el tiempo de preparación más largo.
- En ese momento, la PCB supervisará el motor y lo detendrá automáticamente para garantizar la longevidad del motor de agitación.

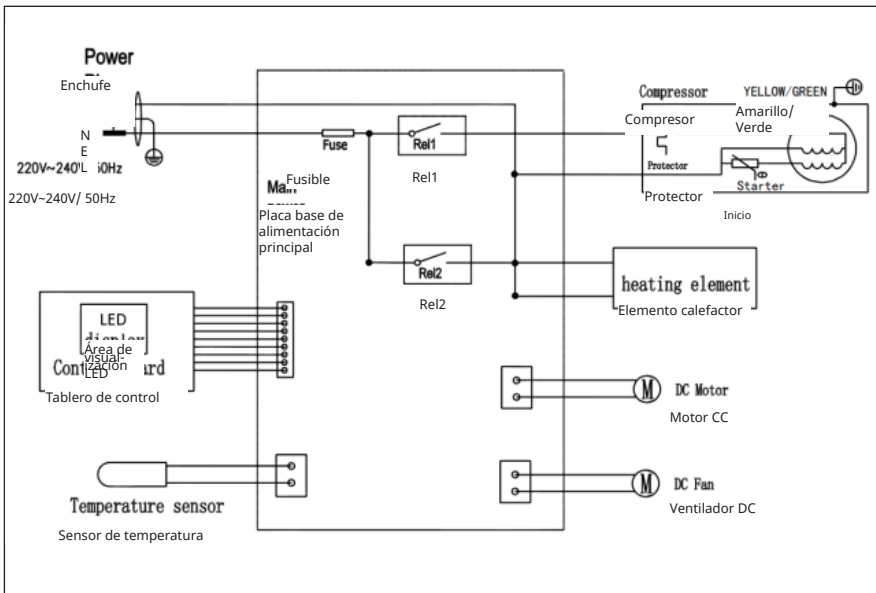
### **Controlar el volumen de los ingredientes**

- Para evitar desbordamientos y desperdicios, asegúrese de que los ingredientes del helado no superen el 60 % de la capacidad del recipiente de carga extraíble (el helado se expande durante su formación).
- Los ingredientes del yogur no deben superar el 80 % del volumen nominal.
- Los ingredientes del granizado no deben superar el 50 % del volumen nominal.

### **Función de autoprotección del compresor**

- Después de cambiar del modo helado, granizado o sorbete al modo apagado y luego volver al modo anterior, el compresor tiene un tiempo de protección de aproximadamente 3 minutos.
- Sin embargo, si desconecta la máquina y luego la vuelve a conectar, se reiniciará de forma predeterminada y no habrá ningún retraso cuando seleccione el modo de helado, granizado, sorbete o refrigeración simple.
- Para evitar arranques frecuentes del compresor, presione el botón de pausa.
- En los modos de helado, granizado y sorbete, así como en el modo de refrigeración única, el compresor y el ventilador de condensación se apagarán tras un minuto.

## DIAGRAMA ELÉCTRICO



---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

**ADVERTENCIA**

Se debe desenchufar el aparato antes de limpiarlo para evitar descargas eléctricas.

- Saque la cuchilla mezcladora y límpiela con un paño húmedo.
- Saque el recipiente extraíble y límpielo con un paño húmedo.
- Limpie la tapa transparente con un paño húmedo.
- Elimine cualquier resto de suciedad del cuerpo del aparato y otras zonas con un paño húmedo. No vierta agua sobre el cable, el enchufe ni la ventilación. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Permita que el aparato se seque completamente y, a continuación, vuelva a colocar los componentes en su posición original.

## DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
Es difícil retirar la cubeta de carga una vez hecho el helado	Hay gotas de agua entre el recipiente de enfriamiento y el recipiente de carga que no se limpian, lo que provoca congelación	Espere de 3 a 8 minutos antes de retirar la cubeta de carga
La tapa transparente se levanta hasta la cuchilla mezcladora y no se mantiene en su sitio.	El vaso no está en su sitio, compruebe la alineación del cuerpo convexo en la parte inferior	Coloque la cuchilla mezcladora en su sitio y gire la tapa transparente hasta que encaje en su sitio.
El vaso mezclador no puede colocarse en el vaso refrigerador	Deformación por uso inadecuado del vaso	Comprar un nuevo vaso
Al empezar a hacer helado, la cuchilla mezcladora está muy rayada o atascada	Deformación causado por uso inadecuado del vaso	Comprar un nuevo vaso

**Nota:** Si nota algún problema de calidad, llévelo al centro de servicio técnico o al punto de servicio de mantenimiento especial para su reparación. No intente desmontarlo usted mismo. La empresa no se hace responsable de ningún problema de calidad ni accidente causado por el desmontaje por cuenta propia.

Si el producto no está en garantía, solo se cobrará el costo de las piezas y no se aplicará el costo de mantenimiento. El fabricante se reserva el derecho de interpretar los compromisos anteriores.

---

## RECETAS

---

Las siguientes recetas son meramente orientativas. Asegúrese de que el volumen de los ingredientes del helado no supere el 60%, el volumen de los ingredientes del yogur no supere el 80 % y el volumen de los ingredientes del granizado no supere el 50%.

### Helado básico

Preparar según la fórmula siguiente. Una vez que la mezcla esté homogénea, puede convertirse en helado en 40 minutos. Se recomienda enfriar los ingredientes a una temperatura de entre 8 y 10 °C antes de preparar el helado para mejorar el resultado y reducir el tiempo de preparación.

#### Ingredientes

300 g de nata  
200 g de leche en polvo  
300 g de agua

### Sorbete de limón fresco

#### Ingredientes

350 g de azúcar granulado  
420 g de agua pura  
120 g de zumo de limón recién exprimido  
0,5 cucharadas de ralladura fina de limón

Pon el azúcar granulado y el agua en un cazo mediano y lleva a ebullición a fuego medio. Baja el fuego y cuece a fuego lento sin remover hasta que se disuelva el azúcar, unos 3-5 minutos. Dejar enfriar completamente. Se llama jarabe simple y se puede hacer en grandes cantidades para tenerlo a mano para hacer sorbete de limón fresco. Guárdelo en el frigorífico hasta el momento de utilizarlo.

Cuando se enfríe, añadir el zumo y la ralladura de limón y remover para mezclar. Encienda la máquina, vierta la mezcla a través de la boquilla para ingredientes en el bol del congelador y congele hasta que espese, unos 45-55 minutos.

## Yogur

Preparar según la fórmula siguiente. Una vez mezclados uniformemente los ingredientes, el yogur puede elaborarse en 6 horas.

### Ingredientes

1100 ml de leche fresca o pura  
100 ml de yogur o una cucharada de bacterias lácticas

Simplemente vierta la leche y el yogur comprado (que contenga bacterias lácticas) en el recipiente de carga, seleccione la función de yogur y deje que la máquina haga su trabajo. El proceso dura unas 8 horas, pero los usuarios pueden ajustar el tiempo según sus necesidades.

### Granizado

Utilice 800 ml de Coca-Cola recién abierta (10,6 g de azúcar por cada 100 g). Otras fórmulas pueden diferir. (Ajuste las cantidades en consecuencia)

Vierta 800 ml de cola directamente en el recipiente.

Inicie la función de granizado y manténgala en funcionamiento durante 35-40 minutos hasta que el granizado esté listo.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



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

---

## FABRICANTE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.  
Contacto: [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com)

## Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes et les respecter afin d'éviter tout dommage potentiel. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier mode d'emploi et à d'autres informations sur le produit.



## SOMMAIRE





Fiche technique	63
Consignes de sécurité	64
Descriptif de l'appareil	69
Préparation de glace	71
Fonctionnement	74
Schéma électrique	76
Nettoyage et entretien	77
Dépannage	78
Recettes	79
Informations sur le recyclage	81
Fabricant	81

## FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048670
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	240 W
Classe de protection	I
Capacité	1,5 L
Type de climat	N/ SN
Dimensions (LxLxH)	380 x 270 x 238 mm
Dimension du colis (LxHxH)	420 x 310 x 286 mm
Poids net	9,3 kg
Poids brut	10,1 kg
Mode de gestion de l'énergie	Mode arrêt
Consommation électrique en mode arrêt	Max 0,5 W

**Remarque :** Après 10 minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode arrêt à l'issue de la fonction principale (le bouton d'alimentation clignote sur l'écran tandis que les autres indicateurs restent éteints).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symbole	Explication
 <p><b>R290</b> Attention : risque d'incendie !</p>	<p>Ce symbole indique que cet appareil utilise un réfrigérant inflammable. Une fuite de réfrigérant exposée à une source d'inflammation externe présente un risque d'incendie.</p>
	<p>Ce symbole indique que ce manuel doit être lu attentivement.</p>
	<p>Ce symbole indique que l'équipement doit être manipulé en se référant au manuel d'installation.</p>
	<p>Ce symbole indique que des informations sont disponibles, telles que le manuel d'utilisation ou le manuel d'installation.</p>

### 1. Consignes générales de sécurité

- Afin d'éviter tout dommage causé par une mauvaise utilisation, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser ce produit et utilisez-le conformément à l'objectif indiqué dans le manuel d'instructions.
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Conservez le mode d'emploi
- Utilisez l'appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. N'utilisez cet appareil qu'à l'intérieur du domicile.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique et similaire tel que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes ; la restauration et les applications non commerciales similaires.



#### MISE EN GARDE

Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, faites attention au symbole de gauche à l'arrière de l'appareil ou sur le compresseur. Ce symbole met en garde contre d'éventuels incendies. Les conduites de réfrigérant et le compresseur contiennent des substances inflammables. Gardez l'appareil à l'écart des sources d'incendie pendant l'utilisation, l'entretien et l'élimination.

## 2. Sécurité électrique

- Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur la plaque signalétique et que la mise à la terre de la prise est en bon état.
- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Utilisez l'appareil à l'intérieur uniquement.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne pas raccorder l'appareil à une minuterie ou à une prise télécommandée.
- Ne placez pas l'appareil directement sous une prise électrique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail pour éviter que les enfants ne tirent dessus.
- Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pincé ou endommagé.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas plusieurs prises ou alimentations à l'arrière de l'appareil.
- Ne retirez pas la fiche de la prise par le cordon, mais tirez la fiche elle-même pour débrancher l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer.
- Il est impératif de retirer la prise avant de nettoyer, d'entretenir ou de remplir l'appareil.

## 3. Protection contre les chocs électriques

- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la ventilation, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

## 4. Sécurité des enfants & des utilisateurs

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à charger et décharger l'appareil réfrigérant.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus s'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus.

## 5. Installation et positionnement

- Maintenez l'appareil à 8 cm d'autres objets afin d'assurer une bonne dissipation de la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de cuisinières.
- Ne pas retourner l'appareil. Si la machine a été retournée, laissez-la reposer pendant 2 heures avant de la remettre en marche.
- Ne pas retourner ce produit ni l'incliner à plus de 45°.
- En hiver, si vous rentrez la machine à glaçons de l'extérieur, laissez-la se réchauffer à la température ambiante pendant quelques heures avant de la mettre en marche.

## 6. Sécurité de l'utilisateur

- Ne pas trop remplir l'appareil, sous peine de provoquer des courts-circuits et des chocs électriques.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours fermé pendant le fonctionnement.
- Ne mettez pas l'appareil en marche fréquemment (au moins toutes les 5 minutes) afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- N'insérez pas de feuilles de métal ou d'autres objets électriques dans l'appareil afin d'éviter les incendies et les courts-circuits.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension tant que le tambour ou la lame du mixeur n'ont pas été correctement installés.
- Ne retirez pas la lame du mixeur pendant que l'appareil fonctionne.
- Lorsque vous retirez la glace, ne frappez pas le tambour ou le bord du tambour pour éviter de l'endommager.

## 7. Ingrédients & sécurité alimentaire

**MISE EN GARDE :** Remplir uniquement avec des ingrédients potables.

- La température initiale des ingrédients est de 20±3 °C. Ne mettez pas les ingrédients au congélateur pour les pré-congeler, car ils risquent de bloquer la lame du mixeur avant que la glace ne soit prête.

## 8. Nettoyage & entretien



### **MISE EN GARDE**

**Risque de blessure !** Les réparations du circuit de refroidissement ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé et formé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

- Débranchez la machine à glaçons avant de la nettoyer ou d'effectuer toute réparation ou entretien.
- Ne jamais nettoyer avec des produits abrasifs ou des objets durs.
- Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- Ne pas laver le couvercle transparent au lave-vaisselle.
- Ne pas rincer directement le récipient de refroidissement à l'eau.

- Ne pas laver le moteur à l'eau ; les taches peuvent être enlevées avec un chiffon sec.
- Ne nettoyez pas la machine à glaçons avec des liquides inflammables, car cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

## 9. Mise en garde concernant les contacts électriques spéciaux

- Deux plaques de cuivre circulaires servent de conducteurs à l'endroit où le couvercle transparent est installé sur le bloc moteur.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, essuyez les éventuelles taches d'eau sur le couvercle transparent et les plaques de cuivre.
- En cours de fonctionnement, si les deux plaques de cuivre sont mouillées et connectées, le moteur s'arrête.
- Débranchez le cordon d'alimentation, essuyez les taches d'eau et redémarrez l'appareil.

## 10. Informations sur les fluides frigorigènes & les risques d'incendie

Cet appareil contient du réfrigérant propane (R290), un gaz naturel respectueux de l'environnement. Bien qu'inflammable, il n'endommage pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. L'utilisation de ce fluide réfrigérant a toutefois entraîné une légère augmentation du niveau sonore de l'appareil. Outre le bruit du compresseur, vous pouvez entendre le fluide réfrigérant qui circule dans le système. Ceci est inévitable et n'a aucun effet négatif sur les performances de l'appareil. Lors du transport et de la mise en place de l'appareil, veillez à ce qu'aucune pièce du système de refroidissement ne soit endommagée. Les fuites de fluide réfrigérant peuvent endommager les yeux.

- Le gaz réfrigérant et le gaz d'isolation sont inflammables.
- Le système de réfrigération contient un réfrigérant à haute pression. N'endommagez pas les tuyaux de réfrigération
- L'entretien du système de réfrigération doit être effectué par des professionnels.

## 11. Mises en garde concernant le système de réfrigération

- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier de l'appareil restent dégagées.
- Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage ou de récupération de la glace.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.

## 12. Restrictions d'utilisation

- Ne stockez aucune substance inflammable ou explosive dans l'appareil.
- Mise en garde : Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.

### 13. Instructions en matière d'hygiène alimentaire

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

- Si la porte reste ouverte pendant une longue période, la température dans les compartiments de l'appareil peut augmenter de manière significative.
- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.



#### **MISE EN GARDE**

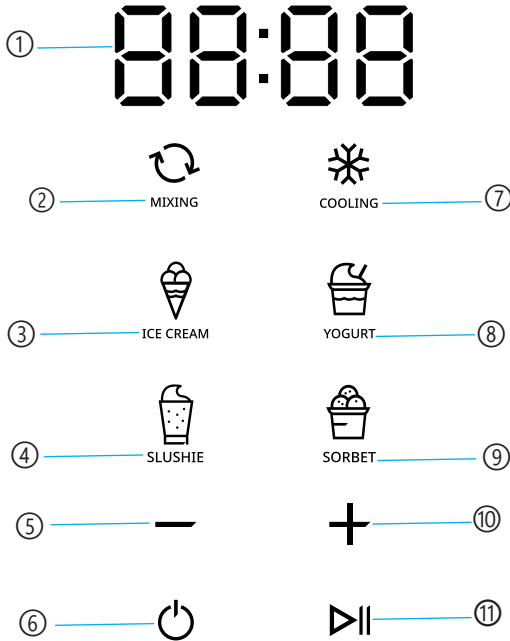
Risque d'incendie en cas d'élimination incorrecte ! Veuillez respecter les réglementations locales en matière d'élimination des appareils contenant des réfrigérants et des gaz inflammables.

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL



1 Boîtier	5 Bord du boîtier
2 Couvercle	6 Pieds
3 Poignée du couvercle	7 Récipient
4 Panneau supérieur	8 Lame de mélange

## Panneau de contrôle



① Temps	⑦ Mode de refroidissement
② Mode de mélange	⑧ Mode yaourt
③ Mode glace	⑨ Mode sorbet
④ Mode granité	⑩ Augmentation du temps
⑤ Diminution du temps	⑪ Start/ Pause
⑥ On/Off	

## Accessoires

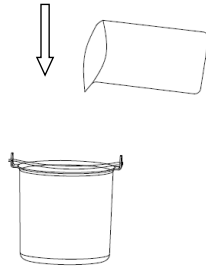
Lame de mélange	1	Manuel d'utilisation	1
Spatule à glace	1	Gobelet doseur	1

## PRÉPARATION DE GLACE

**Remarque :** nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec la crème glacée, notamment le bol de refroidissement, le récipient amovible, la lame de mélange et le couvercle transparent. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise avant de procéder au nettoyage. Lorsque vous préparez de la crème glacée, maintenez l'appareil à plat sur une surface plane pour vous assurer que le compresseur de l'appareil fonctionne correctement.

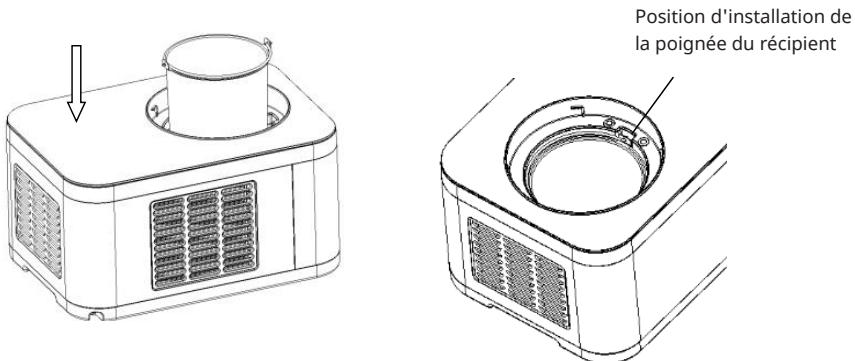
### Étape 1

Versez les ingrédients bien préparés de la recette dans le récipient amovible dans les proportions correctes pour un mélange uniforme. Il est recommandé de refroidir les ingrédients à une température comprise entre 8 et 10 °C avant de préparer la crème glacée, afin d'en améliorer la qualité et de réduire le temps de préparation.



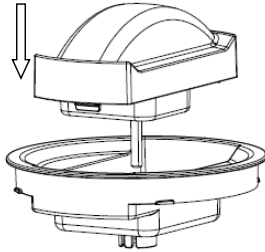
### Étape 2

Placez ensuite le récipient dans la machine à glace, en alignant les deux extrémités de la poignée sur les rainures du couvercle supérieur.



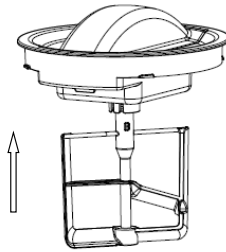
### Étape 3

Installer le couvercle transparent et les composants du moteur.



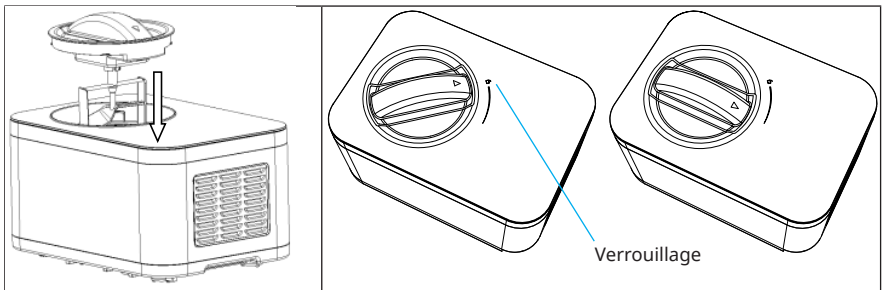
### Étape 4

Installer la lame de mixage, le couvercle transparent et les composants du moteur.



### Étape 5

Placez les composants installés à l'étape 4 dans la machine à glace. Veillez à ce que le centre de la coque convexe du bol de chargement et le bloc moteur de la lame de mélange soient alignés. Verrouillez les composants dans le sens horaire et assurez-vous que le repère triangulaire sur les composants se positionne sur « LOCK ».



**Étape 6**

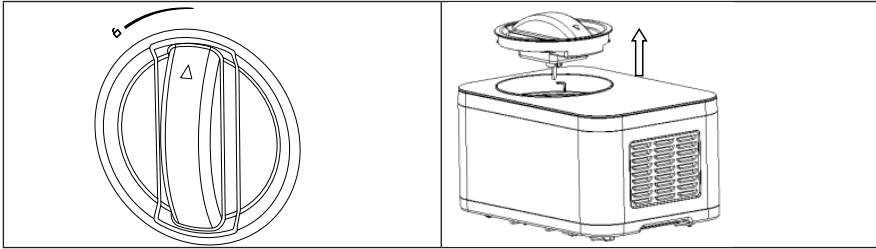
Branchez l'alimentation, sélectionnez le mode glace et réglez le temps de fonctionnement.

**Étape 7**

Lorsque la crème glacée est prête, 10 bips courts retentissent.

**Étape 8**

Tournez le couvercle transparent et le bloc moteur en sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est normal qu'il y ait un léger bruit de frottement pendant ce processus. Lorsque la marque du triangle est alignée avec la marque de déverrouillage, retirez le bloc puis le récipient.



---

## FONCTIONNEMENT

---

Branchez l'alimentation et branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée. Assurez-vous que la forme et la tension de la prise correspondent à celles indiquées.

Cette machine à crème glace détecte automatiquement la dureté du mélange en fonction de votre sélection et maintient vos parfums glacés à la température idéale pendant une heure maximum.

- Le temps nécessaire à la préparation des desserts glacés peut varier en fonction de la température ambiante, de la température des ingrédients, de la quantité d'ingrédients, ainsi que du fait que l'appareil ait été préalablement refroidi ou non, etc.

Plus les ingrédients sont froids, plus la glace sera préparée rapidement. En règle générale, il faut compter environ 35 minutes pour préparer une glace.

### Mode de mixage simple

- Sélectionnez le mode de mixage simple et réglez la durée de fonctionnement (par défaut : 30 minutes).
- Appuyez ensuite sur le bouton Start pour activer le moteur de mixage.
- Pour réaliser la fonction mixage, lorsque la durée ou la consistance atteint la valeur définie, 10 bips sonores sont émis pour indiquer que le processus de mixage est terminé.

### Mode de refroidissement simple

- Sélectionnez le mode de refroidissement simple et réglez la durée de fonctionnement (par défaut : 10 minutes).
- Appuyez ensuite sur le bouton Start pour activer le compresseur et le ventilateur de refroidissement. La fonction de refroidissement est alors activée.
- Dix bips sonores sont émis pour indiquer que le processus de refroidissement est terminé.

### Mode glace

(La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 60 % de la capacité maximale)

- Sélectionnez le mode glace et définissez la durée de fonctionnement (par défaut : 40 minutes).
- Appuyez ensuite sur le bouton Start pour commencer à fabriquer de la crème glacée. Le compresseur, le moteur de mélange et le ventilateur de refroidissement démarrent.
- Lorsque le temps ou la consistance atteint la valeur définie, indiquant que la glace est prête, vous entendrez 10 bips courts. Vous pouvez maintenant déguster la glace.
- Si vous n'effectuez aucune autre opération, la fonction de maintien au frais est automatiquement activée (affichage de COOL). Une fois la fonction de maintien au frais terminée, 10 bips courts sont émis.
- Laissez refroidir pendant 5 à 10 minutes pour obtenir une meilleure texture et de meilleurs résultats.

### Mode yaourt

(La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 80 % de la capacité maximale)

- Sélectionnez le mode yaourt et réglez le temps de travail (par défaut : 8 heures ; maximum : 24 heures ; minimum : 4 heures).
- Appuyez ensuite sur le bouton Start pour commencer à fabriquer du yaourt.
- Lorsque le temps atteint la valeur programmée, 10 bips courts indiquent la fin de l'opération.

## Mode granité

(La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 50 % de la capacité maximale)

- Sélectionnez le mode Granité et réglez le temps de fonctionnement sur 35 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton Start pour commencer à fabriquer du granité.
- Lorsque le temps ou la consistance atteint la valeur définie, indiquant que la glace est prête, vous entendrez 10 bips courts. Vous pouvez maintenant déguster le granité.
- Si vous n'effectuez aucune autre opération, l'appareil passera automatiquement en mode isolation (affichage COOL). Une fois l'isolation terminée, l'appareil émet 10 bips courts.

## Mode sorbet

(La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 60 % de la capacité maximale)

- Sélectionnez le mode Sorbet et définissez la durée de fonctionnement (par défaut : 50 minutes).
- Appuyez ensuite sur le bouton Start. Le compresseur, le moteur de mélange et le ventilateur de refroidissement démarrent la préparation du sorbet.
- Lorsque le temps ou la consistance atteint la valeur définie (indiquant que le sorbet est prêt), vous entendrez 10 bips courts.
- Vous pouvez maintenant déguster le sorbet.
- Si vous n'effectuez aucune autre opération, la fonction d'isolation est automatiquement activée (affichage de COOL). Une fois l'isolation terminée, l'appareil émet 10 bips courts.

## Fonction de maintien au frais

Pour éviter que la crème glacée, les granités ou les sorbets ne fondent si vous ne pouvez pas les manger ou les réfrigérer à temps après leur fabrication, nous avons ajouté la fonction conviviale suivante :

lorsque des glaces, des granités ou des sorbets sont fabriqués et ne sont pas utilisés, la machine se met automatiquement en état d'isolation (affichage COOL) pendant une heure, après quoi elle s'éteint.

## Fonction d'autoprotection du moteur

- En mode crème glacée, granité ou sorbet, le moteur de mixage se bloque à l'avance car les ingrédients deviennent de plus en plus consistants pendant le temps de préparation plus long.
- À ce moment-là, la carte de circuit imprimé surveille le moteur et l'arrête automatiquement pour garantir la longévité du moteur de mixage.

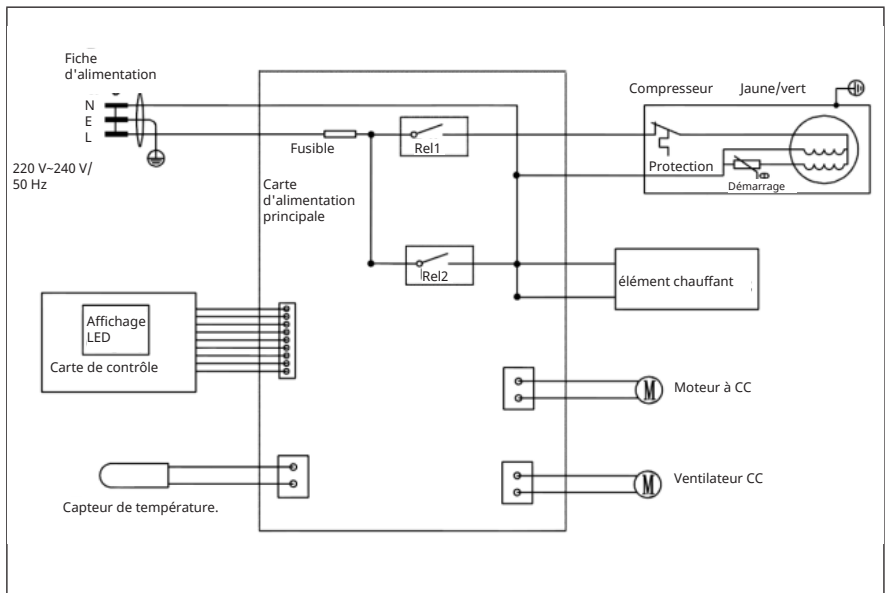
## Contrôle du volume des ingrédients

- Pour éviter les débordements et le gaspillage, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60 % de la capacité du bol de chargement amovible (la crème glacée se dilate pendant la préparation).
- Les ingrédients du yaourt ne doivent pas dépasser 80 % du volume nominal.
- Les ingrédients du granité ne doivent pas dépasser 50 % du volume nominal.

## Fonction d'autoprotection du compresseur

- Après être passé du mode crème glacée, granité ou sorbet au mode arrêt et inversement, le compresseur dispose d'un temps de protection d'environ 3 minutes.
- Toutefois, si vous débranchez l'appareil et le rebranchez, il redémarrera par défaut et il n'y aura pas de délai lorsque vous sélectionnez le mode glace, granité, sorbet ou réfrigération simple.
- Pour éviter les démarrages fréquents du compresseur, appuyez sur la touche pause.
- En mode crème glacée, granité et sorbet ainsi qu'en mode réfrigération simple, le compresseur et le ventilateur de condensation s'arrêtent après un délai d'une minute.

## SCHÉMA ÉLECTRIQUE



---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---



### MISE EN GARDE

La fiche doit être retirée avant le nettoyage afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Retirez la lame de mélange et essuyez-la avec un chiffon humide.
- Retirez le bol amovible, nettoyez-le avec un chiffon doux humide.
- Essuyez le couvercle transparent avec un chiffon humide.
- Enlevez toute saleté du corps de l'appareil et des autres zones à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas verser d'eau sur le cordon, la fiche ou la ventilation. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Laissez l'appareil sécher complètement, puis remettez les composants dans leur position d'origine.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Il est difficile d'enlever le bol de chargement après la production de glace	Il y a des gouttes d'eau entre le bol de refroidissement et le bol de chargement, ce qui entraîne la congélation	Attendre 3 à 8 minutes avant de retirer le bol de chargement
Le couvercle transparent se soulève jusqu'à la lame de mélange et ne reste pas en place.	Le bol de mixage n'est pas en place, vérifiez l'alignement du corps convexe en bas	Mettez la lame de mixage en place et tournez le couvercle transparent pour le mettre en place.
Le bol mélangeur ne peut pas être placé dans le bol de refroidissement.	Déformation due à une mauvaise utilisation du bol de mixage	Acheter un nouveau bol de mixage
Lors de la préparation d'une crème glacée, la lame de mélange est fortement rayée ou bloquée	Déformation due à une mauvaise utilisation du bol de mixage	Commandez un nouveau bol de mixage

**Note :** Si vous remarquez des problèmes de qualité, veuillez le porter au centre de service ou au point de service d'entretien spécial pour le faire réparer. N'essayez pas de le démonter vous-même. L'entreprise décline toute responsabilité en cas de problèmes de qualité ou d'accidents causés par l'auto-démontage.

Si le produit n'est pas sous garantie, seuls les frais de pièces seront facturés et les frais d'entretien seront supprimés. Le fabricant se réserve le droit d'interpréter les engagements ci-dessus.

---

## RECETTES

---

Les recettes suivantes sont données à titre indicatif. Veillez à ce que le volume des ingrédients de la crème glacée n'excède pas 60 %, le volume des ingrédients du yaourt n'excède pas 80 % et le volume des ingrédients du granité n'excède pas 50 %.

### Crème glacée de base

Préparer selon la formule suivante. Une fois le mélange homogène, il peut se transformer en glace en 40 minutes. Il est recommandé de refroidir les ingrédients à une température comprise entre 8 et 10 °C avant de préparer la crème glacée, afin d'en améliorer la qualité et de réduire le temps de préparation.

#### Ingrédients

300 g de crème  
200 g de lait en poudre  
300 g d'eau

### Sorbet au citron frais

#### Ingrédients

350 g de sucre cristallisé  
420 g d'eau pure  
120 g de jus de citron fraîchement pressé  
0,5 cuillère à soupe de zeste de citron finement râpé

Placer le sucre cristallisé et l'eau dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen. Réduire le feu à doux et laisser mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes. Laisser refroidir complètement. C'est ce qu'on appelle le sirop simple, que l'on peut préparer en grande quantité pour avoir sous la main de quoi faire du sorbet au citron frais. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

Lorsqu'il est refroidi, ajouter le jus et le zeste de citron et mélangez. Allumez l'appareil, versez le mélange à base de citron par le bec verseur dans le bol réfrigérant et mélangez jusqu'à épaississement, environ 45 à 55 minutes.

## Yaourt

Préparer selon la formule suivante. Une fois les ingrédients mélangés de manière homogène, le yaourt peut être produit dans les 6 heures.

### Ingrédients

1100 ml de lait frais ou pur  
100 ml de yaourt ou une cuillerée de bactéries lactiques

Versez simplement le lait et le yaourt acheté (contenant des bactéries lactiques) dans le récipient de chargement, sélectionnez la fonction yaourt et laissez faire la machine. Le processus dure environ 8 heures, mais les utilisateurs peuvent ajuster la durée en fonction de leurs besoins.

## Granité

Utilisez 800 ml de Coca-Cola neuf (10,6 g de sucre pour 100 g). D'autres formules peuvent différer. (Veuillez ajuster les quantités en conséquence)  
Versez 800 ml de cola directement dans le récipient de chargement.  
Lancez la fonction Granité et faites-la fonctionner pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le granité soit prêt.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



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



---

## FABRICANT

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.  
Contact : [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com)



**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato questo dispositivo. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.

**INDICE**





Dati tecnici	83
Avvertenze di sicurezza	84
Descrizione del dispositivo	89
Preparazione del gelato	91
Utilizzo	94
Schema elettrico	96
Pulizia e manutenzione	97
Risoluzione dei problemi	98
Ricette	99
Avviso di smaltimento	101
Produttore	101

**DATI TECNICI**

Numero dell'articolo	10048670
Alimentazione	220-240 V/50 Hz
Consumo di energia	240 W
Classe di protezione	I
Capienza	1,5 L
Tipo di clima	N/SN
Dimensioni (Lung.xLarg.xAlt.)	380 x 270 x 238 mm
Dimensioni dell'imballaggio (Lung.xLarg.xAlt.)	420 x 310 x 286 mm
Peso netto	9,3 kg
Peso lordo	10,1 kg
Modalità di gestione dell'alimentazione	Modalità off
Consumo di energia in modalità off	Max 0,5 W

**Nota:** dopo 10 minuti di inattività, il dispositivo entra in modalità off al termine della funzione principale (il tasto di accensione sullo schermo lampeggia mentre le altre indicazioni rimangono spente).

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

Simbolo	Spiegazione
 <p>Attenzione: rischio di incendio!</p>	Questo simbolo indica che questo dispositivo utilizza un refrigerante infiammabile. Se ci sono perdite e il refrigerante viene esposto a fonti d'ignizione esterne, si corre il rischio d'incendio.
	Questo simbolo indica che il presente manuale deve essere letto attentamente.
	Questo simbolo indica che eventuali interventi sul dispositivo devono essere effettuati da personale qualificato consultando il manuale di installazione.
	Questo simbolo indica che sono disponibili informazioni come le istruzioni per l'uso o il manuale di installazione.

### 1. Avvertenze di sicurezza generali

- Per evitare danni causati da un uso improprio, leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto e utilizzarlo in conformità agli scopi indicati nel manuale.
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Conservare il manuale d'uso.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e da un uso improprio. Utilizzare il dispositivo solo in ambito domestico.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in contesti domestici e simili, quali:
  - aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi e clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast, catering e contesti simili non al dettaglio.



#### AVVERTIMENTO

Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento del dispositivo, prestare attenzione al simbolo a sinistra sul retro dell'unità o sul compressore. Questo simbolo indica il rischio di incendi. Nei condotti del refrigerante e nel compressore sono presenti sostanze infiammabili. Tenere il dispositivo lontano da fonti d'ignizione durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.

## 2. Sicurezza elettrica

- Assicurarsi che la tensione sia conforme all'intervallo indicato sull'etichetta e che la messa a terra della presa sia in buone condizioni.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Non collegare il dispositivo a un timer o a una presa comandata a distanza.
- Non collocare il dispositivo direttamente sotto una presa elettrica.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dalla superficie di lavoro per evitare che i bambini possano tirarlo.
- Quando si posiziona il dispositivo, assicurarsi di non schiacciare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che non ci siano prese multiple o alimentatori dietro il dispositivo.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo, ma tenerla saldamente con la mano quando la si stacca.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente quando non viene utilizzato.
- Staccare la spina del dispositivo dopo l'uso e prima di pulirlo.
- La spina deve essere rimossa prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione o al riempimento del dispositivo.

## 3. Protezione contro le scosse elettriche

- Non immergere mai il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo di alimentazione, sulla spina o sulla ventola e non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.

## 4. Sicurezza dei bambini & degli utenti

- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non possono caricare e scaricare i dispositivi di refrigerazione.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni qualora siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.

## 5. Installazione e posizionamento

- Tenere il dispositivo a 8 cm di distanza da altri oggetti per garantire una buona dissipazione del calore.
- Non utilizzare il dispositivo in prossimità di fiamme, piastre elettriche o fornelli.
- Non rovesciare il dispositivo. Se il dispositivo è stato rovesciato, attendere 2 ore prima di accenderlo.
- Non capovolgere il prodotto e non inclinarlo oltre un angolo di 45°.
- Se in inverno la gelatiera viene portata al chiuso dall'esterno, lasciarla riscaldare a temperatura ambiente per qualche ora prima di accenderla.

## 6. Utilizzo sicuro

- Non riempire eccessivamente il dispositivo, altrimenti potrebbero verificarsi cortocircuiti e scosse elettriche.
- Assicurarsi che il coperchio sia sempre chiuso durante il funzionamento.
- Non accendere frequentemente il dispositivo (almeno ogni 5 minuti) per evitare di danneggiare il compressore.
- Non inserire nel dispositivo lamine metalliche o altri oggetti elettrici per evitare incendi e cortocircuiti.
- Non attivare l'alimentazione finché il tamburo o la pala mantecatrice non sono stati installati correttamente.
- Non rimuovere la pala mantecatrice mentre il dispositivo è in funzione.
- Quando si rimuove il gelato, non urtare il tamburo o il bordo del tamburo per evitare di danneggiarlo.

## 7. Ingredienti & sicurezza alimentare

**AVVERTENZA:** riempire solo con ingredienti ad uso alimentare.

- La temperatura iniziale degli ingredienti è di  $20 \pm 3$  °C. Non mettere gli ingredienti nel freezer per il pre-congelamento, poiché la pala mantecatrice potrebbe bloccarsi prima che il gelato abbia raggiunto la consistenza ottimale.

## 8. Pulizia & manutenzione



### AVVERTENZA

**Pericolo di lesioni!** Le riparazioni del circuito del refrigerante devono essere eseguite solo da personale specializzato e qualificato. Non tentare mai di riparare il dispositivo autonomamente!

- Scollegare la gelatiera prima di pulirla o di effettuare qualsiasi intervento di riparazione o manutenzione.
- Non pulire mai con detersivi abrasivi o oggetti duri.
- Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.
- Non lavare il coperchio trasparente in lavastoviglie.

- Non sciacquare il cestello di raffreddamento direttamente con acqua.
- Non lavare il motore con acqua; le macchie possono essere rimosse con un panno asciutto.
- Non pulire la gelatiera con liquidi infiammabili per evitare incendi o esplosioni.

## 9. Avvertenze speciali sui contatti elettrici

- Sono presenti due piastre di rame circolari che fungono da conduttori nel punto in cui il coperchio trasparente è installato sul gruppo motore.
- Quando si utilizza il dispositivo, rimuovere eventuali residui d'acqua sul coperchio trasparente e sulle piastre di rame.
- Durante il funzionamento, se le due piastre di rame si bagnano creando un contatto, il motore si spegnerà.
- Scollegare il cavo di alimentazione, rimuovere i residui d'acqua e riavviare il dispositivo.

## 10. Informazioni sul refrigerante & sul rischio di incendio

Questo dispositivo contiene il refrigerante propano (R290), un gas naturale ecocompatibile. Sebbene sia infiammabile, non danneggia lo strato di ozono e non incrementa l'effetto serra. L'uso di questo refrigerante ha tuttavia comportato un leggero aumento del livello di rumorosità del dispositivo. Oltre al rumore del compressore, si potrebbe sentire il liquido di raffreddamento che scorre nell'impianto. Ciò è inevitabile e non ha effetti negativi sulle prestazioni del dispositivo. Durante il trasporto e l'installazione del dispositivo, è necessario prestare attenzione a non danneggiare le parti del sistema di raffreddamento. Le perdite di liquido refrigerante possono causare danni agli occhi.

- Il refrigerante e il gas isolante sono infiammabili.
- Il sistema di refrigerazione contiene un refrigerante ad alta pressione. Non danneggiare il sistema di refrigerazione.
- La manutenzione del sistema di refrigerazione deve essere effettuata da professionisti.

## 11. Avvertenze per il sistema di refrigerazione

- Mantenere libere da ostacoli le aperture di ventilazione nell'alloggiamento del dispositivo.
- Non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento o di recupero del ghiaccio.
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani destinati agli alimenti, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.

## 12. Limitazioni di conservazione

- Non conservare nel dispositivo sostanze infiammabili o esplosive.
- Avvertimento: non conservare in questo dispositivo sostanze esplosive come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

### 13. Istruzioni per l'igiene alimentare

**Per evitare la contaminazione degli alimenti, seguire queste istruzioni:**

- Se il coperchio viene lasciato aperto a lungo, la temperatura nei vani del dispositivo può aumentare notevolmente.
- Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.



**AVVERTENZA**

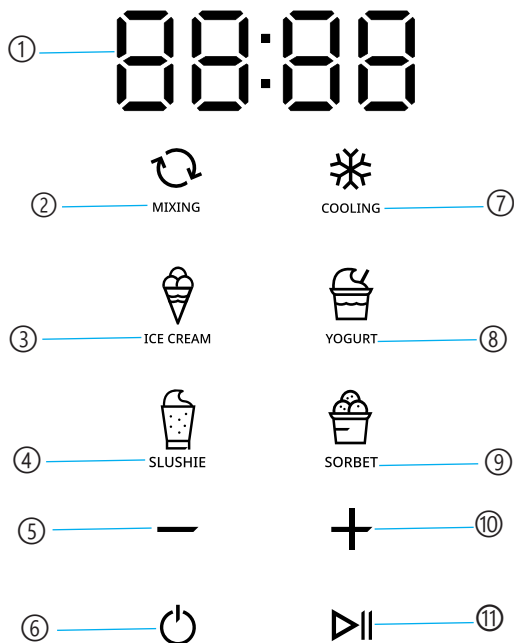
Pericolo d'incendio per smaltimento improprio! Osservare le norme locali per lo smaltimento di dispositivi contenenti refrigeranti e gas infiammabili.

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1 Alloggiamento	5 Bordo esterno dell'alloggiamento
2 Coperchio	6 Piedi d'appoggio
3 Impugnatura del coperchio	7 Contenitore
4 Pannello superiore	8 Pala mantecatrice

## Pannello di controllo



① Durata	⑦ Modalità di raffreddamento
② Modalità di miscelazione	⑧ Modalità yogurt
③ Modalità gelato	⑨ Modalità sorbetto
④ Modalità granita	⑩ Aumentare la durata
④ Diminuire la durata	⑪ Avvio/Pausa
⑤ On/Off	

## Accessori

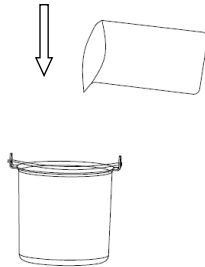
Pala mantecatrice	1	Manuale d'uso	1
Spatola per il gelato	1	Misurino	1

## PREPARAZIONE DEL GELATO

**Nota:** prima dell'uso, pulire accuratamente tutte le parti che entreranno a contatto con il gelato, inclusi il vano di raffreddamento, il contenitore rimovibile, la pala mantecatrice e il coperchio trasparente. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente prima della pulizia. Durante la preparazione del gelato, assicurarsi che il dispositivo sia appoggiato su una superficie piana e livellata per consentire al compressore di funzionare correttamente.

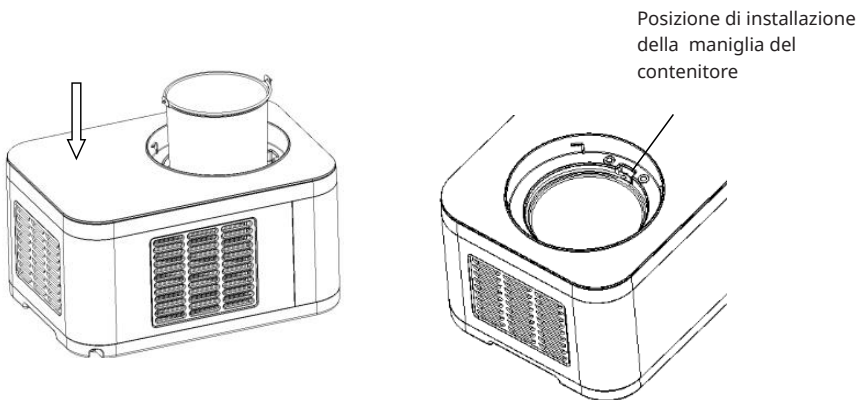
### 1° passaggio

Versare gli ingredienti della ricetta, precedentemente preparati, nel contenitore rimovibile nelle corrette proporzioni per ottenere una miscelazione uniforme. Si consiglia di raffreddare gli ingredienti a una temperatura compresa tra 8 e 10 °C prima di preparare il gelato, al fine di migliorarne la resa e ridurre i tempi di preparazione.



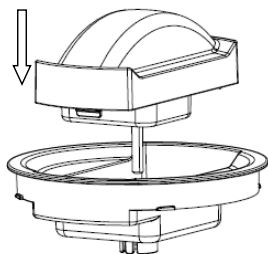
### 2° passaggio

Quindi, inserire il contenitore nella gelatiera, allineando entrambe le estremità della maniglia con le scanalature presenti sulla copertura superiore.

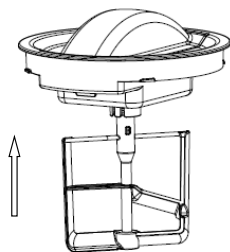


**3° passaggio**

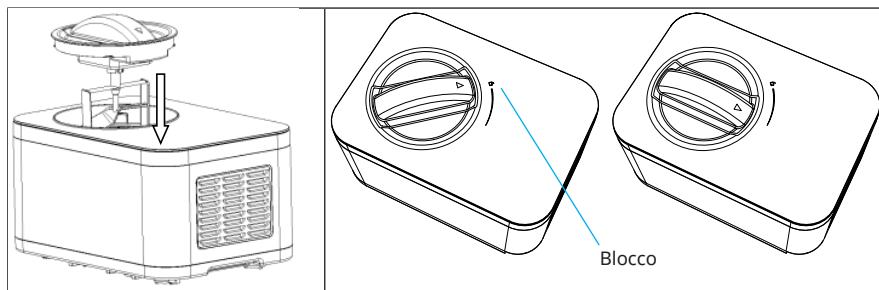
Installare il coperchio trasparente e i componenti del motore.

**4° passaggio**

Installare la pala mantecatrice, il coperchio trasparente e i componenti del motore.

**5° passaggio**

Inserire i componenti installati al 4° passaggio nella gelatiera. Assicurarsi che il centro della base convessa del contenitore e i componenti del motore della pala mantecatrice siano allineati in linea retta. Bloccare i componenti ruotandoli in senso orario e assicurarsi che il segno a triangolo sui componenti ruoti fino alla posizione "LOCK" (Blocco).



**6° passaggio**

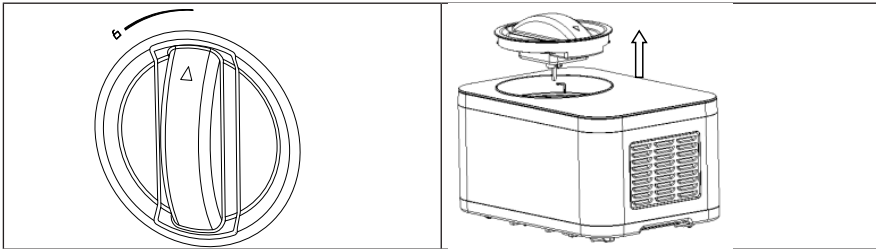
Collegare l'alimentazione, selezionare la modalità gelato e la durata, quindi premere il tasto avvio/pausa.

**7° passaggio**

Quando il gelato è pronto, vengono emessi 10 brevi segnali acustici.

**8° passaggio**

Ruotare il coperchio trasparente e il gruppo motore in senso antiorario. È normale che durante questo processo si avverta un leggero rumore di attrito. Quando il segno a triangolo è allineato con il segno di sblocco, rimuovere il gruppo e quindi il contenitore.



---

## UTILIZZO

---

Collegare l'alimentazione e inserire il cavo di alimentazione in una presa idonea. Assicurarsi che la forma e la tensione della presa corrispondano a quelle indicate.

Questa gelatiera rileva automaticamente la consistenza della miscela in base alla selezione effettuata e mantiene i vostri gelati alla temperatura ideale per un massimo di un'ora.

Il tempo necessario per preparare i dessert gelati può variare a seconda della temperatura ambiente, della temperatura degli ingredienti, della quantità degli ingredienti e del fatto che la macchina sia stata pre-raffreddata, ecc. Più gli ingredienti sono freddi, più veloce sarà la preparazione del gelato. Come linea guida generale, occorrono circa 35 minuti per preparare il gelato.

### Modalità solo miscelazione

- Selezionare la modalità solo miscelazione e impostare la durata (predefinita: 30 minuti).
- Quindi premere il tasto di avvio per attivare il motore di miscelazione.
- Per la funzione di miscelazione, quando il tempo o la consistenza raggiungono il valore impostato, verranno emessi 10 segnali acustici per indicare che il processo di miscelazione è completato.

### Modalità solo raffreddamento

- Selezionare la modalità solo raffreddamento e impostare la durata (predefinita: 10 minuti).
- Quindi, premere il tasto di avvio per attivare il compressore e la ventola di raffreddamento. In questo modo si attiva la funzione di raffreddamento.
- Il completamento del processo di raffreddamento viene segnalato da 10 segnali acustici.

### Modalità gelato

(la quantità degli ingredienti non deve superare il 60% della capacità massima)

- Selezionare la modalità gelato e impostare la durata (predefinita: 40 minuti).
- Quindi, premere il tasto di avvio per iniziare la preparazione del gelato. Il compressore, il motore di miscelazione e la ventola di raffreddamento si avviano.
- Quando la durata o la consistenza raggiungono il valore impostato, a indicare che il gelato è pronto, verranno emessi 10 brevi segnali acustici. Ora è possibile gustare il gelato.
- Se non viene eseguita nessun'altra operazione, la funzione di mantenimento del freddo si attiverà automaticamente (sul display apparirà "COOL"). Al termine della funzione di mantenimento del freddo, vengono emessi 10 brevi segnali acustici.
- Lasciate raffreddare per 5-10 minuti per ottenere una consistenza e un risultato migliori.

### Modalità yogurt

(la quantità degli ingredienti non deve superare l'80% della capacità massima)

- Selezionare la modalità yogurt e impostare la durata (predefinita: 8 ore; massima: 24 ore; minima: 4 ore).
- Quindi, premere il tasto di avvio per iniziare la preparazione dello yogurt.
- Allo scadere della durata impostata, verranno emessi 10 brevi segnali acustici per indicare il completamento.

## Modalità granita

(la quantità degli ingredienti non deve superare il 50% della capacità massima)

- Selezionare la modalità granita e impostare la durata su 35 minuti. Quindi, premere il tasto di avvio per iniziare la preparazione della granita.
- Quando la durata o la consistenza raggiungono il valore impostato, a indicare che la granita è pronta, verranno emessi 10 brevi segnali acustici. Ora è possibile gustare la granita.
- Se non viene eseguita nessun'altra operazione, il dispositivo entrerà automaticamente in modalità di mantenimento (sul display apparirà "COOL"). Al termine della fase di mantenimento, verranno emessi 10 brevi segnali acustici.

## Modalità sorbetto

(la quantità degli ingredienti non deve superare il 60% della capacità massima)

- Selezionare la modalità sorbetto e impostare la durata (predefinita: 50 minuti).
- Quindi, premere il tasto avvio. Il compressore, il motore di miscelazione e la ventola di raffreddamento si avviano per preparare il sorbetto.
- Quando la durata o la consistenza raggiungono il valore impostato, a indicare che il sorbetto è pronto, verranno emessi 10 brevi segnali acustici.
- Ora è possibile gustare il sorbetto.
- Se non viene eseguita nessun'altra operazione, la funzione di mantenimento si attiverà automaticamente (sul display apparirà "COOL"). Al termine della fase di mantenimento, verranno emessi 10 brevi segnali acustici.

## Funzione di mantenimento del freddo

Per evitare che gelato, granite o sorbetti si sciolgano nel caso in cui non sia possibile consumarli o riporli in tempo dopo la preparazione, abbiamo aggiunto la seguente funzione:

al termine della preparazione, se gelato, granite o sorbetti non vengono consumati, il dispositivo entrerà automaticamente in uno stato di mantenimento (sul display apparirà "COOL") per un'ora, dopodiché si spegnerà.

## Funzione di autoprotezione del motore

- Nelle modalità gelato, granita o sorbetto, il motore di miscelazione si arresterà in anticipo man mano che la durezza della consistenza aumenta durante la preparazione.
- In questa fase, la scheda elettronica monitora il motore e lo arresta automaticamente per preservare la funzionalità del motore di miscelazione.

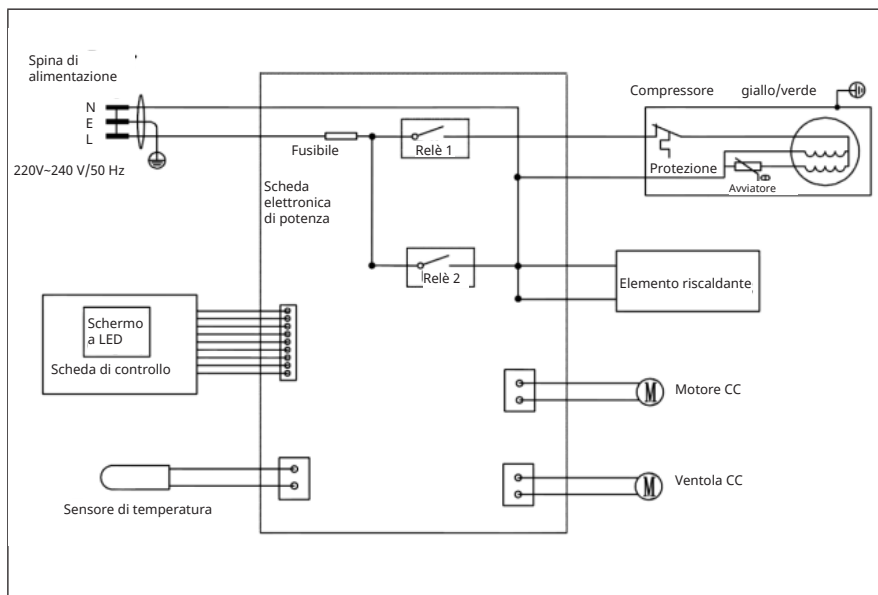
## Controllo del volume degli ingredienti

- Per evitare trascinamenti e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti del gelato non superino il 60% della capacità del contenitore rimovibile (il gelato si espande durante la mantecazione).
- Gli ingredienti dello yogurt non devono superare l'80% del volume nominale.
- Gli ingredienti della granita non devono superare il 50% del volume nominale.

## Funzione di autoprotezione del compressore

- Passando dalla modalità gelato, granita o sorbetto allo spegnimento e poi di nuovo all'accensione, il compressore prevede un tempo di protezione di circa 3 minuti.
- Tuttavia, se il dispositivo viene scollegato e poi ricollegato alla corrente, questo si riavvierà per impostazione predefinita e non ci sarà alcun ritardo selezionando le modalità gelato, granita, sorbetto o solo raffreddamento.
- Per evitare avvii frequenti del compressore, premere il tasto di pausa.
- Nelle modalità gelato, granita e sorbetto, così come nella modalità solo raffreddamento, il compressore e la ventola di condensazione si spegneranno dopo un ritardo di un minuto.

## SCHEMA ELETTRICO



---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---



### AVVERTENZA

La spina deve essere staccata prima della pulizia per evitare scosse elettriche.

- Togliere la pala mantecatrice e pulirla con un panno umido.
- Togliere il contenitore rimovibile e pulirlo con un panno umido.
- Pulire il coperchio trasparente con un panno umido.
- Rimuovere lo sporco dal corpo del dispositivo e dalle altre parti con un panno umido. Non versare acqua sul cavo, sulla spina o sulle aperture di ventilazione. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Lasciare che il dispositivo si asciughi completamente, quindi rimettere i componenti nella loro posizione originale.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Difficoltà nell'estrazione del contenitore rimovibile dopo la preparazione del gelato	Ci sono gocce d'acqua tra il contenitore di raffreddamento e quello rimovibile che non sono state rimosse, con conseguente congelamento	Attendere 3-8 minuti prima di estrarre il contenitore rimovibile
Il coperchio trasparente viene sollevato dalla pala mantecatrice e non rimane in posizione	Il contenitore rimovibile non è in posizione; controllare l'allineamento del corpo convesso sul fondo	Inserire la pala mantecatrice e ruotare il coperchio trasparente in posizione
Il contenitore rimovibile non può essere posizionato nel contenitore di raffreddamento	Deformazione dovuta all'uso improprio del contenitore rimovibile	Comprare un contenitore rimovibile nuovo
Quando si inizia a preparare il gelato, la pala mantecatrice è gravemente graffiata o inceppata	Deformazione dovuta all'uso improprio del contenitore rimovibile	Acquistare un contenitore rimovibile nuovo

**Nota:** in caso di problemi di qualità, si prega di portare il dispositivo presso un centro di assistenza o un punto di manutenzione specializzato per la riparazione. Non tentare di smontare il dispositivo autonomamente. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per problemi di qualità o incidenti causati dallo smontaggio autonomo.

Se il prodotto non è coperto da garanzia, verrà addebitato solo il costo dei componenti e non verrà applicato alcun costo di manodopera. Il produttore si riserva il diritto di interpretazione degli impegni sopra citati.

---

## RICETTE

---

Le seguenti ricette servono solo come riferimento. Assicurarsi che il volume degli ingredienti per il gelato non superi il 60%, quello per lo yogurt non superi l'80% e quello per la granita non superi il 50%.

### Gelato classico

Preparare secondo la seguente ricetta. Una volta miscelato il composto in modo omogeneo, è possibile ottenere il gelato entro 40 minuti. Si consiglia di raffreddare gli ingredienti a una temperatura compresa tra 8 e 10 °C prima di preparare il gelato, al fine di migliorarne la resa e ridurre i tempi di preparazione.

#### Ingredienti

300 g di panna  
200 g di latte in polvere  
300 g di acqua

### Sorbetto al limone fresco

#### Ingredienti

350 g di zucchero semolato  
420 g di acqua naturale  
120 g di succo di limone appena spremuto  
0,5 cucchiaini di scorza di limone finemente grattugiata

Mettere lo zucchero semolato e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio. Ridurre la fiamma al minimo e cuocere a fuoco lento senza mescolare finché lo zucchero non si scioglie, circa 3-5 minuti. Lasciare raffreddare completamente. Questo è il cosiddetto sciroppo di zucchero e può essere preparato in grandi quantità per averlo a portata di mano quando si desidera fare il sorbetto al limone fresco. Conservarlo in frigorifero fino al momento dell'uso.

Una volta raffreddato, aggiungere il succo e la scorza di limone e mescolare per amalgamare il tutto. Accendere la gelatiera, versare il composto attraverso il beccuccio degli ingredienti nel contenitore rimovibile e mescolare fino a quando non si addensa, circa 45-55 minuti.

## Yogurt

Preparare secondo la seguente ricetta. Una volta che gli ingredienti sono stati mescolati in modo uniforme, lo yogurt può essere preparato entro 6 ore.

### Ingredienti

1100 ml di latte fresco o intero

100 ml di yogurt o un cucchiaino di fermenti lattici

Versare semplicemente il latte e lo yogurt acquistato (contenente fermenti lattici) nel contenitore rimovibile, selezionare la funzione yogurt e lasciare che la macchina faccia il resto. Il processo dura circa 8 ore, ma è possibile regolare la durata in base alle proprie esigenze.

### Granita

Utilizzare 800 ml di Coca-Cola appena aperta (10,6 g di zucchero per 100 g). Altre ricette potrebbero differire. (Adattare le quantità di conseguenza).

Versare 800 ml di cola direttamente nel contenitore rimovibile.

Avviare la modalità granita e lasciarla in funzione per 35-40 minuti, finché la granita non sarà pronta.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



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

---

## PRODUTTORE

---

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.  
Contatto: [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com)







**KLARSTEIN**