

VERTI FROST

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

10048901



Rev: 05/26

KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

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	English 39
Sicherheitshinweise	4	Español 73
Geräteübersicht	9	Français 107
Modus-Übersicht	11	Italiano 141
Tastenfunktionen	12	
Installation	13	
Bedienung	15	
Reinigung und Pflege	17	
Allgemeine Fragen	24	
Elektrischer Schaltplan	26	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	27	
Rezept-Inspirationen	31	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	35	
Hinweise zur Entsorgung	37	
Hersteller	37	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10048901
Stromversorgung	220-240V/ 50 Hz
Stromverbrauch	160 W
Schutzklasse	I
Kapazität	0,8 L
Klimatyp	N/SN/ST/T
Maße (LxBxH)	345 x 153 x 385 mm
Verpackungsmaße (LxBxH)	350 x 197 x 448 mm
Nettogewicht	7,4 kg
Bruttogewicht	8,1 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
	WARNUNG: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen kann.
	ACHTUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu leichten Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
	WARNUNG Stromschlagrisiko.
 Achtung: Brandgefahr!	R290 WARNUNG: Brandgefahr. Dieses Gerät enthält das Kältemittel R290.
	VORSICHT: Verbrennungsgefahr!
	Hinweis: Bietet nützliche Tipps und Informationen zur Verwendung Ihrer Dunstabzugshaube.

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: Brandgefahr.

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 nur in Innenräumen.
- Bitte nicht im Freien verwenden.
- 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 empfohlene Ausgangstemperatur für die Zutaten liegt zwischen 5 °C und 20 °C.
- Verwenden Sie keine Zutaten, die vollständig gefroren oder fest sind, da diese das Rührwerk überlasten oder blockieren können. Leicht gekühlte Zutaten (z. B. aus dem Kühlschrank bei ca. 4 °C) sind geeignet.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Mischung flüssig bleibt und vor der Verarbeitung nicht teilweise gefroren 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



Hinweis: 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.
- Achten Sie darauf, den Kältemittelkreislauf nicht zu beschädigen.
- 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 der Deckel 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.



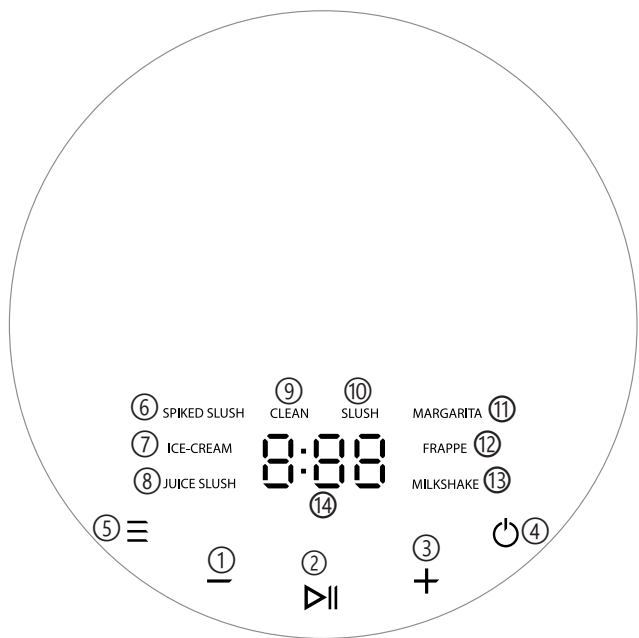
WARNUNG: Brandgefahr.

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

GERÄTEÜBERSICHT



Bedienfeld



1	Verringern der Dichte	8	Saftmodus
2	Start-/Stopp-Taste	9	Reinigungsmodus
3	Erhöhen der Dichte	10	Slushie-Modus
4	Ein/Aus-Taste	11	Margarita-Modus
5	Voreinstellungstaste	12	Frappé-Modus
6	Alkohol-Slushie-Modus	13	Milkshake-Modus
7	Eiscreme-Modus	14	Display

Aufsätze

Rührhaken	1	Bedienungsanleitung	1
Tropfschale	1	Dichtungsring für den Ladezylinder	1
Dekorative Auffangschalenabdeckung	1	Montage der Ladeschaufel	1

MODUS-ÜBERSICHT

Slushie-Modus

Dieser Modus wurde entwickelt, um Ihre alltäglichen Getränke zu verfeinern.

Eiscreme-Modus

Entwickelt für die Zubereitung von köstlichem Eis auf Milchbasis.

Margarita-Modus

Dieser Modus wurde entwickelt, um Ihre Margeritas zu verfeinern.

Alkohol-Slushie-Modus

Dieser Modus wurde für alkoholhaltige Getränke entwickelt.

Saftmodus

Dieser Modus wurde entwickelt, um erfrischende gekühlte Getränke zuzubereiten und Fruchtsäfte zu belebenden Smoothies zu mixen.

Milkshake-Modus

Dieser Modus wurde für Getränke auf Milch- und Sahnebasis entwickelt.

Frappé-Modus

Dieser Modus wurde speziell für Café-Liebhaber entwickelt, um gefrorene Leckereien zuzubereiten.

Reinigungsmodus

Selbstreinigungsfunktion, die pro Reinigungszyklus 5 Minuten lang läuft.

TASTENFUNKTIONEN

Ein-/Aus-Taste

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein-/auszuschalten.

Start-/Stopp-Taste

Drücken Sie diese Taste, um das ausgewählte Voreinstellungsmenü oder den Reinigungszyklus zu starten oder zu beenden.

Voreinstellungstaste

Drücken Sie diese Taste, um die 8 Voreinstellungen zu durchlaufen.

Regler für die Anpassung der Dichte

Drücken Sie die Tasten, um die gewünschte Stufe auf der Grundlage der Standardstufe der jeweiligen Voreinstellung anzupassen. Je höher der Füllstand, desto niedriger die Temperatur und desto dickflüssiger wird der Slushie.

Displayübersicht

- Zeit/Temperatur-Anzeige: Mit Ausnahme des Reinigungsprogramms zeigt diese Anzeige, wenn ein Programm nicht gestartet oder angehalten wurde, die aktuelle Temperatur auf verschiedenen Ebenen an.
- Wenn ein Voreinstellungsprogramm läuft, wird die Temperatur des Getränks im Behälter angezeigt.
- Sobald die Getränketemperatur die Solltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „COL“ an, um anzuzeigen, dass das Getränk fertig ist.
- Stufen-/Fortschrittsanzeigen: Wenn eine Voreinstellung noch nicht gestartet oder bereits gestoppt wurde, zeigen die Anzeigen die eingestellte Stufe der Voreinstellung an.
- Wenn eine Voreinstellung läuft, zeigen die Lichter den Fortschritt der Voreinstellung an.

INSTALLATION

Schritt 1: Teile reinigen (Behälter, Schnecke, Tropfschale)

Entfernen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind. Nehmen Sie den Behälter, die Schnecke und die Tropfschale heraus und waschen Sie sie von Hand ab.

Schritt 2: Abwischen des Geräts

Wischen Sie das Bedienfeld, den Motorsockel und den Verdampfer (der mit den Getränken in Berührung kommt) mit einem weichen Tuch ab. Vor der Verwendung vollständig trocknen lassen.



Hinweis: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Schritt 3: Einbau der Schnecke

Drehen Sie die Rührschnecke in die richtige Position (z. B. die Position der drei Punkte) und setzen Sie die Schnecke nach unten gerichtet ein.

Schritt 4: Zusammenbau des Behälters

Heben Sie den Materialbehälter auf die Höhe des Dichtungsringes an und drücken Sie kurz den Druckknopf. Drehen Sie ihn von der linken Seite des Geräts nach rechts, bis das Dreieckssymbol auf der Schaufel mit der Vorderseite des Geräts übereinstimmt und Sie ein Klickgeräusch hören.

Schritt 5: Vergewissern Sie sich, dass der Behälterschalter in der Aus-Position steht

Stellen Sie sicher, dass Sie den Behälterschalter ausschalten, bevor Sie das Getränk einfüllen.



Hinweis: Dies ist sehr wichtig; wenn der Schalter nicht ausgeschaltet wird, läuft das Getränk aus dem Behälter aus.

Schritt 6: Das Getränk einschenken

Öffnen Sie den dreieckigen Deckel des Behälters und gießen Sie das Getränk hinein. Schließen Sie dann fest den Deckel.

Schritt 7: Wählen Sie eine Voreinstellung aus

Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose an und schalten Sie es durch Antippen ein. Drücken Sie die Voreinstellungstaste, um die gewünschte Voreinstellung auszuwählen, die automatisch eine typische Dichte auswählt, die Sie jedoch mit den Pfeiltasten nach oben und unten anpassen können. Die auf dem Bildschirm angezeigte Zahl gibt an, auf welche Temperatur das Endprodukt für diese Stufe abgekühlt werden muss.



Hinweis: Rezepte für die Zubereitung verschiedener Smoothies und Eissorten finden Sie im Rezeptbuch am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Schritt 8: Gekühlt aufbewahren

Sobald der Slushie fertig ist, hält das Gerät die Endtemperatur bis zu 12 Stunden lang aufrecht. Bei der Voreinstellung für Eiscreme gilt dies jedoch nur für 2 Stunden, um ein Ausdehnen und Schmelzen zu verhindern, was zu Entmischung führen kann. Im „COL“-Zustand dreht sich die Schnecke weiter, um den Slushie gut durchmischt zu halten. Sie können während dieser Wartezeit weiterhin Slushies ausschenken, auch wenn diese unmittelbar nach der Zubereitung am dickflüssigsten sind. Tipp: Für den besten Geschmack genießen Sie ihn, sobald er seinen optimalen Zustand erreicht hat, und vermeiden Sie es, ihn zu lange aufzubewahren.



Hinweis: Sollte der Vorgang länger als 70 Minuten dauern und weder „COL“ anzeigen noch einen Signalton abgeben, ist er möglicherweise nicht ordnungsgemäß abgeschlossen worden. Überprüfen Sie, ob die Mengenverhältnisse und der Zustand der Zutaten für den ausgewählten Modus geeignet sind.

Schritt 9: Genießen Sie Ihren Slushie!

Sobald das Gerät bereit ist, ertönt ein Signalton und auf dem Bildschirm erscheint „COL“. Stellen Sie eine Tasse unter die Ausgussdüse und drücken Sie den Griff des Spenders vorsichtig in die Position „ON“, um Ihren Slushie zu zapfen.

Hinweis: Sollte der Slushie zu dickflüssig sein, um gleichmäßig ausgegeben zu werden, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es etwa eine Minute lang stehen. Nehmen Sie dann den Behälter heraus und gießen Sie den Slushie vorsichtig aus.

Schritt 10: Selbstreinigung des Behälters

Entleeren Sie nach dem Gebrauch den verbleibenden Slushie über die Ausgabadüse. Füllen Sie ausreichend Wasser nach, ohne die MAX-Markierung zu überschreiten. Aktivieren Sie den Reinigungszyklus, um den Slushie zu schmelzen, und lassen Sie anschließend die verbleibende Flüssigkeit durch die Ausgabadüse ablaufen. Bevor Sie den Behälter auseinanderbauen, können Sie zunächst einen Reinigungszyklus mit Seifenwasser durchführen, um die inneren Teile des Behälters zu reinigen.

Schritt 11: Demontage, Reinigung und Lagerung

Befolgen Sie nach jedem Gebrauch die Reinigungsanweisungen in dieser Anleitung. Die einzelnen Reinigungsschritte finden Sie auf Seite 15.

BEDIENUNG

Die perfekte Konsistenz für Slushies erreichen

Die drei Hauptfaktoren, die die Konsistenz von Slushies beeinflussen, sind die Temperatur, der Zuckergehalt und der Alkoholgehalt. Die voreingestellte Stufe steuert die Slushiedichte in erster Linie über die Temperatur. Zudem haben die Art des Getränks und seine Zutaten einen erheblichen Einfluss auf die Viskosität, die vom Zucker- und Alkoholgehalt abhängt.

Temperatur

Je niedriger die Temperatur, desto dickflüssiger ist der Slushie. Aus diesem Grund sinkt die angezeigte Zahl (die Temperatur), wenn Sie die Steuertaste „+“ für die Dichte drücken. Slushies sind unmittelbar nach Beendigung des Zyklus am dickflüssigsten. Sollte eine Charge also zu dickflüssig sein, lassen Sie sie einige Minuten stehen und versuchen Sie es dann erneut. Sollte eine Charge zu dünn sein, versuchen Sie, die Dicke zu erhöhen, und führen Sie den Zyklus erneut durch.

Zuckergehalt

Stellen Sie sicher, dass die Mischung den Mindestzuckergehalt (6 %) aufweist. Bitte beachten Sie die Nährwertangaben auf dem Getränk/der Flüssigkeit, um sicherzustellen, dass der Zuckergehalt dem in der nachstehenden Tabelle empfohlenen Mindestwert entspricht:

Portionsgröße	Mindestgesamtmenge an Zucker
600 ml	36 g
700 ml	42 g
800 ml	48 g

Falls die angegebene Menge geringer ist, fügen Sie Kristallzucker (achten Sie darauf, dass er sich vollständig aufgelöst hat), Zuckersirup, Agavennektar, Honig, Ahornsirup, Limonade oder Fruchtsaft hinzu. Allulose kann ebenfalls als Zuckerersatz verwendet werden; es ist jedoch der einzige Zuckerersatz, der wirklich funktioniert. Wenn ein niedriger Zuckergehalt festgestellt wird, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt die Fehlermeldung „E1“ an. An dieser Stelle müssen Sie den Zuckergehalt des Getränks erhöhen und das Gerät neu starten.

Alkoholgehalt

Alkohol hemmt das Gefrieren, was bedeutet, dass der Slushie zu dünnflüssig wird oder gar nicht gefriert, wenn Ihre Mischung mehr als 16 % Alkohol enthält. Bei der Verwendung der Voreinstellung SPIKED SLUSH sollten alle vorgemischten Zutaten (Wein, Bier usw.) einen Alkoholgehalt zwischen 5 % und 16 % aufweisen.

Wenn das Gerät einen hohen Alkoholgehalt feststellt, gibt es einen Signalton ab und zeigt die Fehlermeldung „E4“ an. Anschließend müssen Sie den Alkoholgehalt des Getränks senken (z. B. durch Verdünnen mit einem alkoholfreien Getränk) und das Gerät neu starten.

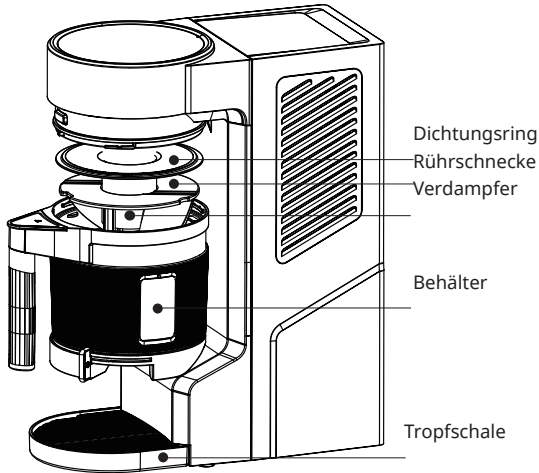
REINIGUNG UND PFLEGE

Machen Sie sich immer noch Sorgen, dass es nicht sauber genug wird?

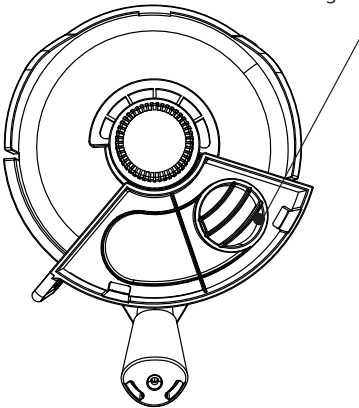
Machen Sie sich immer noch Gedanken über den Aufwand bei der Reinigung und Wartung?

Dieser Abschnitt enthält eine detaillierte Anleitung zur Demontage sowie zwei Reinigungsmethoden.

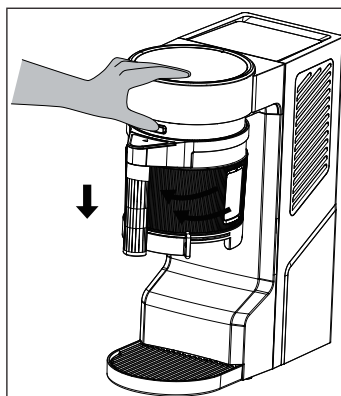
Was muss gereinigt werden?



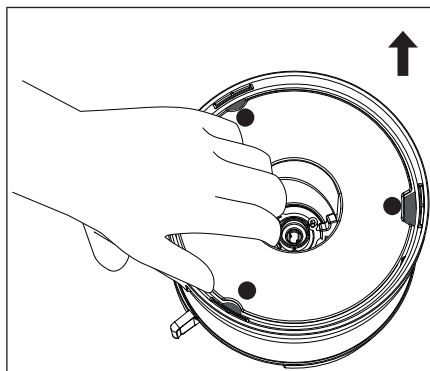
Dichtungsring am Boden des Behälters



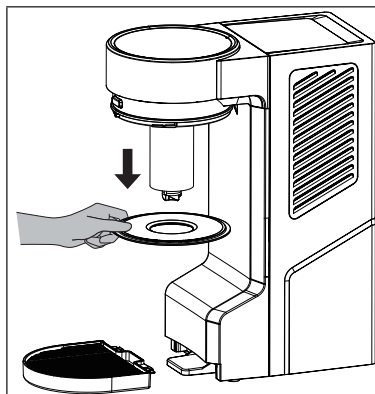
Wie wird das Gerät zerlegt?



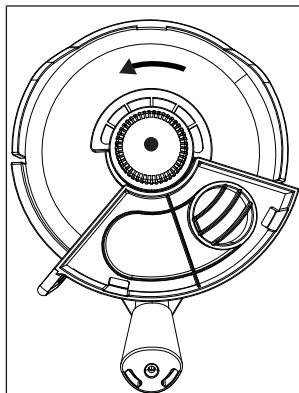
Drücken Sie kurz auf den Schalter am Behälterbehälter und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, um ihn nach unten abzunehmen.



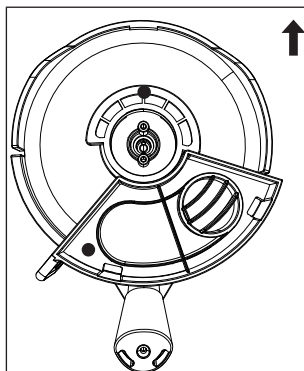
Drehen Sie das Rührwerk in die richtige Position (z. B. die Position der drei Punkte in der Abbildung oben) und nehmen Sie es dann nach oben heraus.



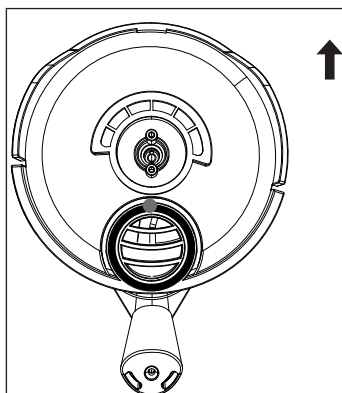
Entfernen Sie den Dichtungsring nach unten. Vergessen Sie nicht, ihn zu reinigen.



Drehen Sie den Boden des Behälters um.
Drehen Sie den Verschluss gegen den
Uhrzeigersinn auf.

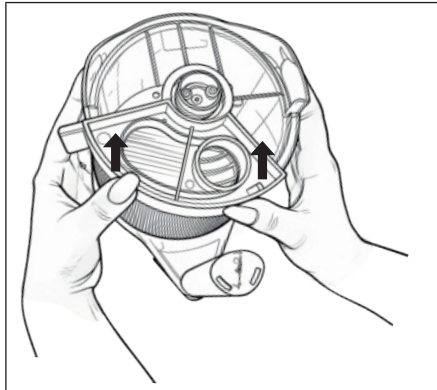


Entfernen Sie die beiden Kunststoffteile, indem
Sie sie nach oben anheben (mit zwei Punkten
markiert, wie auf dem Bild zu sehen).



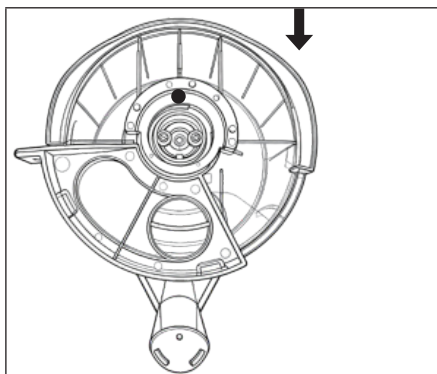
Entfernen Sie schließlich den Dichtungsring
nach oben.

Wie baut man den Behälter zusammen?

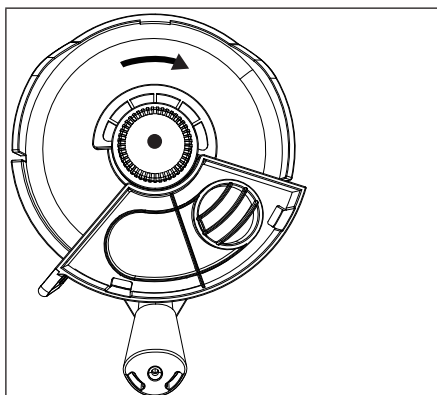


Drücken Sie den Dosierschalter bei der Montage nach vorne, bis das Mittelstück einen gleichmäßigen Kreis bildet.

Hinweis: Dieser Schritt ist sehr wichtig, da eine falsche Installation leicht zu Undichtigkeiten führen kann.

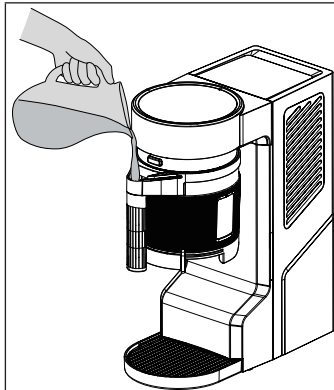


Setzen Sie den Begrenzungsring bei der Montage einfach auf den Dosierhebel.

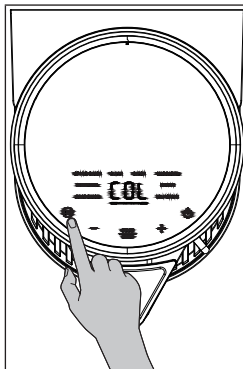


Ziehen Sie den Deckel des Behälters im Uhrzeigersinn fest; wenn er nicht ordnungsgemäß festgezogen ist, kann er undicht werden.

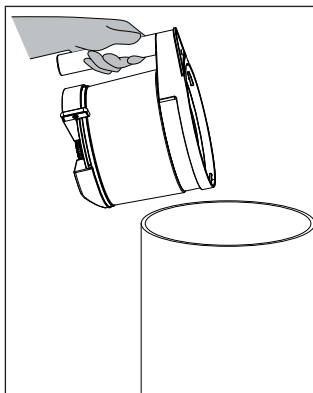
Reinigungsmethode 1: Manuelle Reinigung



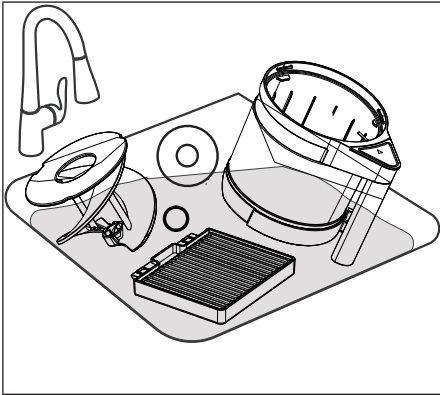
Stellen Sie den Ausgabeschalter auf „Aus“,
öffnen Sie den dreieckigen Deckel und geben
Sie etwa 1 L Wasser hinzu.



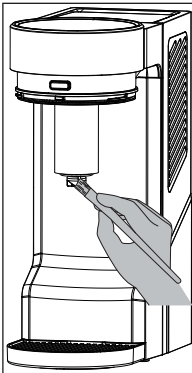
Drücken Sie kurz die Taste, um den
Reinigungsmodus auszuwählen. Das Gerät
läuft dann fünf Minuten lang.



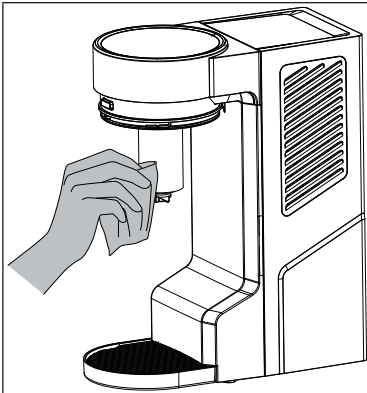
Leeren Sie den verbleibenden Inhalt aus dem
Behälter.



Legen Sie den Behälter, den Dichtungsring des Behälters, den unteren Dichtungsring des Behälters, die Schnecke, die Auffangschale und die Steuerung zum Spülen in die Spüle.

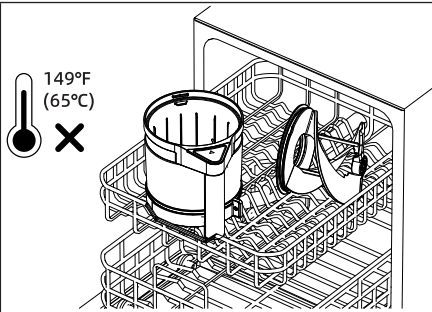


Verwenden Sie eine Bürste (auf dem Bild mit einem Punkt markiert), um die Vorderseite des Verdampfers zu reinigen.



Wischen Sie den Verdampfer anschließend mit einem sauberen Tuch ab.

Reinigungsmethode 2: In der Spülmaschine reinigen



Legen Sie zur Reinigung den Behälter, die Schnecke und den Dichtungsring am Boden des Behälters auf den oberen Korb der Spülmaschine. Die Temperatur darf 65 °C (149 °F) nicht überschreiten, und das Trocknen bei hohen Temperaturen ist nicht zulässig. Lassen Sie alle Teile nach Abschluss des Spülganges an der Luft trocknen.

ALLGEMEINE FRAGEN

Wie kann man kalte Getränke oder Eiscreme zubereiten, ohne Eiswürfel oder gefrorene Zutaten hinzuzufügen?

Wir verwenden einen Verdampfer in Industriequalität, der Wärme aus Flüssigkeiten bei Raumtemperatur effizient aufnimmt und deren Temperatur schrittweise senkt. Während des Kühlvorgangs drehen sich die Rührflügel kontinuierlich, um zu verhindern, dass sich die Eiskristalle zu einem festen Block zusammenballen. Durch kontinuierliches Kühlen und Rühren verwandelt sich die Mischung in eine cremige, seidige Konsistenz, die an Slush oder Softeis erinnert.

Können alle Getränke und alkoholischen Getränke in Ihren Eisgetränke-Mixer gegeben werden?

Dieses Gerät ist nicht mit zuckerfreien oder mit Zuckerersatzstoffen versetzten Getränken kompatibel und wird Personen, die ihre Zuckeraufnahme kontrollieren müssen, nicht empfohlen. Beachten Sie, dass der zulässige Alkoholgehalt zwischen 5 % und 16 % liegen muss und das Getränk mehr als 6 % Zucker enthalten muss.

Gibt es unterschiedliche Anforderungen an die maximale Kapazität?

Da sich das Getränk durch Kühlung und Rühren ausdehnt, variiert die MAX-Linie je nach Getränk. Bevor Sie Zutaten hinzufügen, achten Sie bitte darauf, dass Sie die entsprechende MAX-Markierung nicht überschreiten, damit das fertige Getränk nicht über den Rand des Behälters hinausläuft.

Wie wähle ich die richtige Konsistenz für Smoothies oder Eiscreme aus?

Sie können die Textur nach Ihren Wünschen anpassen, indem Sie kurz die Tasten „-“ oder „+“ drücken. Es sind fünf Stufen verfügbar:

Stufe 1 entspricht der dünnflüssigsten Konsistenz, Stufe 5 der dickflüssigsten und cremigsten.



Hinweis: Die Standardeinstellung ist Stufe 3, die eine ausgewogene Textur bietet.

Kann ich den Behälter und die Schnecke in der Spülmaschine reinigen?

Ja, sie sind spülmaschinenfest. Hinweis: Die Temperatur in der Spülmaschine sollte 65 °C (149 °F) nicht überschreiten, und vermeiden Sie die Verwendung des Hochtemperatur-Trocknungsprogramms. Nehmen Sie nach dem Waschen den Zutatenbehälter und die Mischschnecke umgehend heraus und lassen Sie diese an einem gut belüfteten Ort an der Luft trocknen.

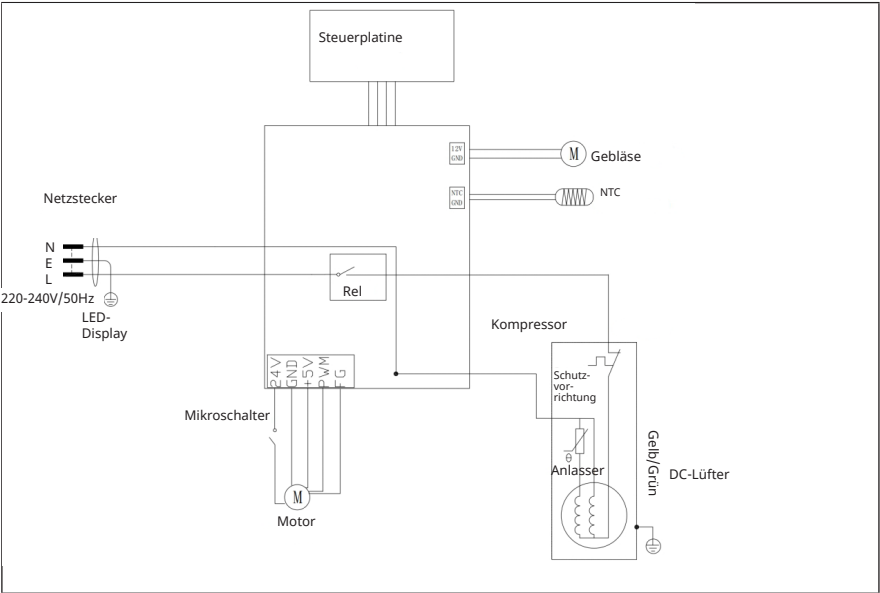
Ist es schwierig, das Zubehör zu zerlegen und zu reinigen?

Machen Sie sich keine Sorgen. Halten Sie sich einfach an die Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

Welche Abstände sollten eingehalten werden?

Da das Gerät zur Herstellung von gefrorenen Getränken während des Betriebs Wärme entwickelt, halten Sie bitte an allen Seiten einen Abstand von mindestens 10 Zentimetern ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Bewahren Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung auf und halten Sie es von Wärmequellen wie Öfen und Heizgeräten sowie von korrosiven Gasen fern.

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Lautstärke	Der niedrige Zuckergehalt der Slushie-Mischung führt dazu, dass der Verdampfer einfriert, oder die Temperatur ist zu niedrig.	Fügen Sie entweder ein Getränk oder eine Flüssigkeit mit einem höheren Zuckergehalt hinzu oder passen Sie den voreingestellten Wert an.
	Die Schnecke wurde nicht richtig installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Schnecke ordnungsgemäß montiert ist.
	Deformierte Schnecke.	Erwerben Sie eine Ersatz-Schnecke auf der Klarstein-Webseite oder wenden Sie sich an den Klarstein-Kundendienst.
	Ein harter Fremdkörper wurde in den Behälter eingelegt.	Überprüfen Sie den Inhalt des Behälters.
	Kompressor oder Kühlgebläse machen ein lautes Geräusch.	Es ist normal, dass das Gerät während des Betriebs Geräusche macht. Sollte das Geräusch jedoch zu laut sein, wenden Sie sich an den Klarstein-Kundendienst.
	Resonanz	Entfernen Sie alle anderen Gegenstände, die mit der Slushie-Maschine in Berührung kommen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Getränk lässt sich nicht zu Slushie verarbeiten oder einfrieren.	Die hinzugefügte Flüssigkeit enthält weniger als 6 % Zucker.	Fügen Sie ein Getränk oder eine Flüssigkeit mit einem höheren Zuckergehalt hinzu.
	Die hinzugefügte Flüssigkeit enthält einen hohen Alkoholgehalt (mehr als 16 %).	Fügen Sie ein Getränk mit geringerem oder gar keinem Alkoholgehalt hinzu, um es zu verdünnen.
	Es ist beispielsweise nicht sinnvoll, die Voreinstellung „SLUSH“ für ein alkoholisches Getränk zu verwenden, da diese eine höhere Zieltemperatur aufweist.	Wählen Sie die für die Art des Getränks geeignete Voreinstellung aus.
	Der Füllstand des Getränks im Behälter ist zu niedrig, was eine gründliche Durchmischung und Abkühlung verhindert.	Füllen Sie das Getränk ein, bis es über der „MIN“-Markierung steht.
	Es liegt ein Ausfall des Kühlelements vor.	Wenden Sie sich an den Klarstein-Kundendienst.
	Das Gerät wird nicht ordnungsgemäß mit Strom versorgt	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den Anforderungen entspricht (220-240V/50Hz).
Das Gerät startet entweder nicht oder fällt plötzlich aus.	Es ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine stromführende Steckdose angeschlossen ist.
	Der Behälter ist nicht ordnungsgemäß installiert worden.	Setzen Sie den Behälter wieder ein.
	Es wurde eine Warnung wegen zu niedrigem Zuckergehalt oder zu hohem Alkoholgehalt ausgelöst.	Passen Sie den Zucker- oder Alkoholgehalt des Getränks an und starten Sie anschließend die Voreinstellung neu.
	Eine versehentliche Betätigung der Start/Stopp-Taste hat dazu geführt, dass das voreingestellte Programm angehalten wurde oder nicht gestartet ist.	Überprüfen Sie den Status der Maschine, um sicherzustellen, dass sich die Schnecke dreht, was darauf hinweist, dass sie kühlt oder die Kühlung aufrechterhält.
	Der Kompressorschutz wurde ausgelöst. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn es häufig ein- und ausgeschaltet wird.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 3 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Wasserlecks	Es kommt zu Kondensation, insbesondere wenn im Behälter ein großer Temperaturunterschied herrscht.	Bringen Sie die Auffangschale ordnungsgemäß an, um versehentliche Beschädigungen der Arbeitsplatte zu vermeiden.
	Der Griff oder die Düse des Spenders ist nicht vollständig geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Griff oder die Düse des Spenders vollständig geschlossen ist.
	Wenn Sie zu viel Flüssigkeit einfüllen, kann dies zu einem Überlaufen und Schmelzen führen.	Gießen Sie überschüssiges Getränk ab, damit der Füllstand die entsprechende MAX-Markierung nicht überschreitet.
	Beschädigung oder Verschleiß von Behälterteilen.	Erwerben Sie einen Ersatz-Behälter auf der Klarstein-Webseite oder wenden Sie sich an den Klarstein-Kundendienst.
„E1“ wird angezeigt	Der Rührmotor ist blockiert.	Vergewissern Sie sich, dass die Ladevorrichtung ordnungsgemäß installiert ist.
		Wählen Sie die richtige Einstellung für die Zubereitung von Slushies.
	Der Behälter ist nicht ordnungsgemäß installiert worden.	Überprüfen Sie es erneut und bauen Sie es wieder ein. Sie sollten ein deutliches Klicken hören, wenn es installiert ist.
	Entweder dreht sich der Mixermotor nicht oder der Schalter funktioniert nicht richtig.	Schalten Sie das Gerät für eine gewisse Zeit aus und starten Sie es anschließend neu. Sollte der Fehler E1 weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.
	Die Rohstoffe enthalten weniger als 6 % Zucker.	Geben Sie pro Portion 1–2 Esslöffel aromatisierten Sirup, Saft, Zucker, Dattelsirup, Kokosblütenzucker, Ahornsirup, Agavensirup oder Honig hinzu. Mischen Sie den zusätzlichen Zucker mit der Grundmischung, bevor Sie diese in das Gerät geben. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie die Voreinstellungs-Taste drücken. Starten Sie den Vorgang neu, indem Sie erneut auf die Voreinstellung drücken.
	Die Flügel des Rührwerks erzeugen entweder ein lautes Schabgeräusch oder klemmen.	

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
„E2“ wird angezeigt	Ausfall des Temperatursensors (Unterbrechung/Kurzschluss).	Schalten Sie das Gerät für eine gewisse Zeit aus und starten Sie es anschließend neu. Sollte der Fehler E2 weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.
„E3“ wird angezeigt	Unterbrechung im Stromkreis des Verflüssigerlüfters oder Überstromfehler.	Schalten Sie das Gerät für eine gewisse Zeit aus und schalten Sie es dann wieder ein. Sollte der Fehler E3 weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.
„E4“ wird angezeigt	Es befinden sich nicht genügend Zutaten im Behälter.	Befolgen Sie das empfohlene Rezept, fügen Sie Sahne oder Zucker hinzu und schalten Sie das Gerät aus, um es zurückzusetzen. Warten Sie 10 Minuten und schalten Sie das Gerät dann wieder ein, um den Vorgang abzuschließen. Hinweis: Es wird empfohlen, die Zutaten wie im Rezept angegeben hinzuzufügen.
	Hohrt Alkoholgehalt	Geben Sie pro Portion 60 ml Wasser, Soda, Tonic Water, Seltzer oder einfachen gekühlten Kaffee oder Tee hinzu, um die Mischung zu verdünnen. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie die Voreinstellungs-Taste drücken. Starten Sie den Vorgang neu, indem Sie erneut auf die Voreinstellung drücken.
„E5“ wird angezeigt	Fehler an der Steuerplatine und der Stromversorgungsplatine	Schalten Sie das Gerät für eine gewisse Zeit aus und starten Sie es anschließend neu. Sollte der Fehler E5 weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.



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 Haftung für Qualitätsmängel oder Unfälle, die durch eine eigenmächtige Demontage verursacht wurden. Falls das Produkt nicht unter die Garantie fällt, wird lediglich die Kosten für die Ersatzteile in Rechnung gestellt, während die Wartungsgebühr erlassen wird. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die oben genannten Verpflichtungen entsprechend auszulegen.

REZEPT-INSPIRATIONEN

SODA SLUSHIE

Zutaten:

- Max. Füllmenge 0,8 L; Min. Füllmenge 0,6 L
- Sie können eine der folgenden Sorten verwenden: Cola, Zitronen-Limetten-Soda, Sahnesoda, Root Beer, Ginger Ale, Traubensoda oder eine andere zuckerhaltige Limonade.

Zubereitung:

1. Gießen Sie das Soda in das Gefäß.
2. Wählen Sie den Slushi-Modus aus. Das Gerät startet mit der optimalen Temperatur, um die beste Konsistenz zu erzielen. Passen Sie die Konsistenz nach Bedarf an.
3. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Servieren und genießen!



Hinweis: Beachten Sie bitte, dass Diät-Limonade (oder Limonade mit Zuckerersatzstoffen) in diesem Gerät nicht verwendet werden kann. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie die Flüssigkeit kühlen, bevor Sie sie in das Gefäß geben.

MANGO SLUSHIE

Zutaten:

- 3 Tassen frisch gepresster Mangosaft
- Max. Füllmenge 0,8 L; Min. Füllmenge 0,6 L

Zubereitung:

1. Filtern Sie die Verunreinigungen aus dem frisch gepressten Mangosaft heraus und geben Sie den gefilterten Saft anschließend in das Gefäß.
2. Wählen Sie den Modus JUICE SLUSH aus. Das Gerät startet mit der optimalen Temperatur, um die beste Konsistenz zu erzielen. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
3. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Mit Garnitur verzieren und sofort servieren.



Hinweis: Um die gewünschte Textur zu erzielen, tippen Sie auf die Schaltfläche „+“ oder „-“, um die Konsistenz anzupassen. Da tropische Früchte kälteempfindlicher sind, empfiehlt es sich, eine niedrigere Stufe zu wählen, damit ihr Geschmack besser erhalten bleibt.

MARGARITA SLUSHIE

Zutaten:

- 240 ml Tequila
- 80 ml Triple Sec
- 300 ml frischer Limettensaft
- 180 ml einfacher Sirup
- Max. Füllmenge: 0,8 L, Min. Füllmenge: 0,6 L

Zubereitung:

1. Verquirlen Sie alle Zutaten in einer Kanne oder einer großen Schüssel, bis sie gut vermischt sind.
2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
3. Wählen Sie den MARGARITA Modus. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
4. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. In ein Glas mit Salzrand gießen und nach Belieben garnieren. Sofort servieren.



Hinweis: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, kühlen Sie die Flüssigkeit, bevor Sie sie in den Behälter geben.

ROTER SANGRIA

Zutaten:

- 340 ml Rotwein
- 40 ml Orangenlikör oder Brandy
- 400 ml Orangensaft
- 20 g hellbrauner Zucker
- Max. Füllmenge: 0,8 L, Min. Füllmenge: 0,6 L

Zubereitung:

1. Vermischen Sie in einer Kanne oder einer großen Schüssel alle Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie gut vermischt sind und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
3. Wählen Sie den Modus SPIKED SLUSH aus. Das Gerät startet mit der optimalen Temperatur, um die beste Konsistenz zu erzielen. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
4. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Mit Garnitur verzieren und sofort servieren.



Hinweis: Um die gewünschte Textur zu erzielen, tippen Sie auf die Schaltfläche „+“ oder „-“, um die Konsistenz anzupassen. Die alkoholische Mischung sollte einen Alkoholgehalt zwischen 5 % und 16 % aufweisen. Wählen Sie für Getränke mit einem höheren Alkoholgehalt eine höhere Stufe.

VANILLEEIS

Zutaten:

- 150 ml Vollmilch
- 350 ml Sahne
- 100 g Rohrzucker + 2,5 ml Vanilleextrakt
- Maximale Füllmenge: 0,6 L

Zubereitung:

1. Vermischen Sie in einer Kanne oder einer großen Schüssel alle Zutaten mit einem Schneebesen, bis sich alles gut vermischt hat und sich der Kristallzucker vollständig aufgelöst hat.
2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
3. Geben Sie alle Zutaten in eine separate Schüssel und verrühren Sie diese mindestens drei Minuten lang gründlich, entweder mit einem Mixer oder von Hand, damit sich die Luft gleichmäßig in die Masse einarbeitet. Eine richtige Belüftung ist entscheidend, um eine glatte, cremige Konsistenz zu erzielen.
4. Sobald der Mischvorgang abgeschlossen ist, sollte die Mischung etwas an Volumen zugenommen haben und eine glatte, gleichmäßige Konsistenz aufweisen. Erst dann sollte es zur Zubereitung in den Behälter gegossen werden.
5. Das gleichmäßige Einarbeiten von Luft ist entscheidend für die Herstellung von seidig-glattem Softeis, da es den Überlauf des Endprodukts erhöht und so zu einer leichteren, cremigeren Konsistenz führt.
6. Wählen Sie den Modus ICE-CREAM. Die Voreinstellung beginnt bei der Standard-/Optimaltemperatur für eine ideale Konsistenz. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
7. Sobald die Eiscreme die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Mit Garnitur verzieren und sofort servieren.

Empfehlung zum Vorkühlen der Zutaten

Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, die Milch und die Sahne vor der Zubereitung zu kühlen. Die Verwendung von vorgekühlten Zutaten kann die Kühlzeit der Maschine erheblich verkürzen und Ihnen helfen, schneller die ideale Softeis-Konsistenz zu erzielen.



Hinweis: Wenn Sie die Voreinstellung für Eiscreme verwenden, sollten Sie das Eis innerhalb von 30 Minuten abgeben, um eine schäumende Ausgabe zu vermeiden. Neben der Verwendung des Griffs am Spender können Sie auch versuchen, den Behälter aus der Maschine zu nehmen und das Eis direkt mit einem Löffel zu entnehmen. Im Vergleich zu einem Slushie ist Eiscreme ein dickflüssigeres Getränk, das eher dazu neigt, an den Innenwänden des Behälters zu haften. Daher wird empfohlen, nach dem Gebrauch nicht nur den Reinigungszyklus erneut durchzuführen, sondern den Behälter zur manuellen Reinigung herauszunehmen, um Zuckerrückstände zu vermeiden.

MILK SHAKE

Zutaten:

- 165 g süßes Kakaopulver
- 500 ml Vollmilch
- 135 ml Schlagsahne
- Max. Füllmenge 0,8 L; Min. Füllmenge 0,6 L

Zubereitung:

1. Verquirlen Sie alle Zutaten in einem Krug oder einer großen Schüssel, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.
Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
2. Wählen Sie den MILKSHAKE-Modus. Das Gerät startet mit der optimalen Temperatur, um die beste Konsistenz zu erzielen.
Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
3. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Mit Garnitur verzieren und sofort servieren.



Hinweis: Wenn Sie die Voreinstellung für Milchshakes verwenden, sollten Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten abgeben, um eine schäumende Ausgabe zu vermeiden.

CARAMEL FRAPPÉ

Zutaten:

- 310 ml Vollmilch
- 420 ml schwarzer Kaffee
- 70 ml Karamellsauce
- Max. Füllmenge 0,8 L; Min. Füllmenge 0,6 L

Zubereitung:

1. Vermischen Sie in einer Kanne oder einer großen Schüssel alle Zutaten, bis sich die Karamellsauce vollständig aufgelöst hat und alles gut vermischt ist.
2. Gießen Sie die Mischung in den Behälter.
3. Wählen Sie FRAPPÉ. Das Gerät startet mit der optimalen Temperatur, um die ideale Konsistenz zu erzielen. Passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.
4. Sobald das gefrorene Getränk die Zieltemperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton ab. Sofort servieren und nach Belieben mit Schlagsahne und Karamellsauce garnieren.



Hinweis: Wenn Sie die Voreinstellung für Frappés verwenden, sollten Sie das Getränk innerhalb von 30 Minuten abgeben, um eine schäumende Ausgabe zu vermeiden.

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

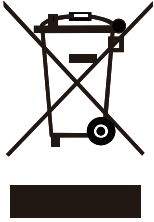
Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: 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	39
Safety Instructions	40
Device Overview	45
Mode overview	47
Button functions	48
Installation	49
Operation	51
Cleaning and care	53
Common questions	60
Electrical diagram	62
Troubleshooting	63
Recipe Inspirations	67
Disposal Considerations	71
Manufacturer & Importer (UK)	71

TECHNICAL DATA

Item number	10048901
Power supply	220-240V/ 50 Hz
Power consumption	160 W
Protection class	I
Capacity	0.8 L
Climate type	N/SN/ST/T
Dimensions (LxWxH)	345 x 153 x 385 mm
Package dimensions (LxWxH)	350 x 197 x 448 mm
Netto weight	7.4 kg
Brutto weight	8.1 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
	WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or death.
	CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
	WARNING: Risk of electric shock.
 R290 Attention: Risk of fire!	WARNING: Risk of fire. This appliance contains the refrigerant R290.
	CAUTION: Risk of burns.
	Note: Offers helpful tips and information for using your range hood.

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: Risk of fire.

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 inside only.
- Do not use outside.
- 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 recommended initial temperature for the ingredients is between 5°C and 20°C.
- Do not use ingredients that are fully frozen or solid, as these may overload or block the mixing blade. Slightly chilled ingredients (e.g. from a refrigerator at ~4°C) are suitable.
- To achieve the best results, make sure that the mixture remains pourable and is not partially frozen before processing.

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



Note: 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:

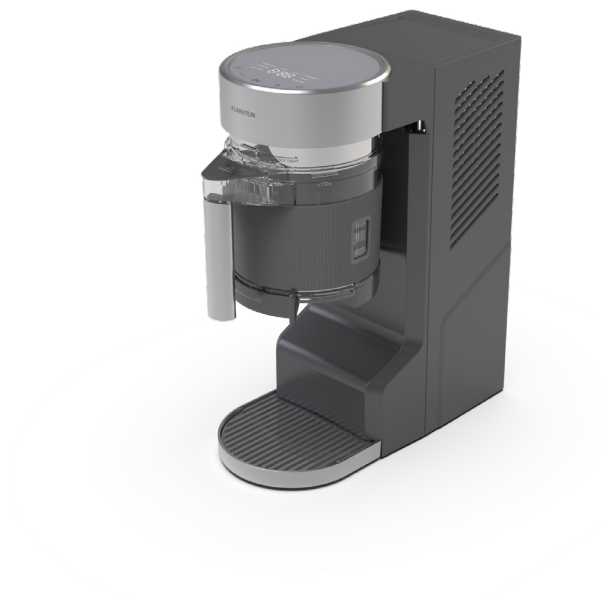
- If the lid is left open for a long time, the temperature in the compartments of the appliance may rise significantly.
- Clean food contact surfaces and accessible drainage systems regularly.



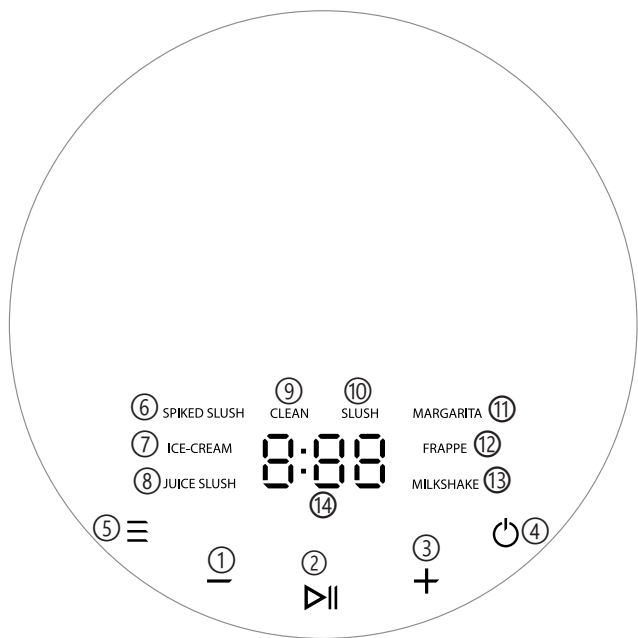
WARNING: Risk of fire.

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

DEVICE OVERVIEW



Control panel



1	Decrease thickness	8	Juice Slush mode
2	Start/Stop button	9	Cleaning mode
3	Increase thickness	10	Slush mode
4	On/Off button	11	Margarita mode
5	Preset control button	12	Frappe mode
6	Spiked Slush mode	13	Milkshake mode
7	Ice-cream mode	14	Display

Attachments

Mixing blade	1	User manual	1
Drip tray	1	Charging barrel sealing ring	1
Decorative drip tray cover	1	Loading bucket assembly	1

MODE OVERVIEW

Slush mode

This mode was designed for transforming your everyday beverages.

Ice-cream mode

Designed for creating delicious ice cream from milk bases.

Margarita mode

This mode was designed for transforming your margaritas.

Spiked Slush mode

This mode was designed for beverages containing alcohol.

Juice Slush mode

This mode was designed for crafting refreshing chilled beverages and blending fruit juices into revitalizing smoothies.

Milk shake mode

This mode was designed for dairy- and cream-based beverages.

Frappe mode

This mode was designed for coffee-shop lovers to make frozen treats.

Cleaning mode

Self-cleaning function that runs for 5 minutes per cleaning cycle.

BUTTON FUNCTIONS

On/off button

Press to turn the appliance on/off.

Start/Stop button

Press to start or stop the selected preset menu or clean cycle.

Preset control button

Press to cycle through the 8 presets.

Thickness control button

Press the buttons to customise the desired level based on the default level of each preset. The higher the level, the lower the temperature and the thicker the slush will be.

Display overview

- Time/temperature display: Except for the cleaning preset, when a preset is not started or is stopped, this display shows the current temperature at different levels.
- When a preset is running, it shows the temperature of the beverage inside the vessel.
- Once the beverage temperature has reached the target temperature, the display shows "COL" to indicate that the beverage is ready.
- Level/progress lights: When a preset has not been started or has been stopped, the lights show the preset level setting.
- When a preset is running, the lights show the preset's progress.

INSTALLATION

Step 1: Clean parts (vessel, auger, drip-tray)

Before using the item, remove all packaging materials and check that all parts and accessories are present. Remove and hand wash the vessel, auger and drip tray.

Step 2: Wipe appliance down

Wipe the control panel, motor base and evaporator (which will come into contact with beverages) with a soft cloth. Allow to dry completely before use.



Note: Do not immerse the unit in water or other liquids. Never use abrasive cleaning agents, as these can damage the finish.

Step 3: Installing the auger

Rotate the stirring auger to the correct position (e.g. the position of the three dots), then install the auger facing downwards.

Step 4: Assembling the bucket

Raise the material bucket to the height of the sealing ring and briefly press the snap button. Rotate it from the left side of the machine to the right until the triangle symbol on the bucket aligns with the front of the machine and you hear a clicking sound.

Step 5: Ensure the bucket switch is set to the off-position

Make sure you turn the bucket switch to the off-position before adding the beverage.



Note: This is very important; if the switch is not turned off, the beverage will leak out of the container.

Step 6: Pour the drink

Open the triangular lid of the bucket and pour the drink in. Then close the lid firmly.

Step 7: Select a preset

Plug into a properly installed, earthed outlet and tap to turn on. Press the preset button to select your desired preset, which will automatically select a typical thickness, although you can modify this using the up and down arrows. The number displayed on the screen indicates the temperature to which the final product needs to be lowered for that level.



Note: For recipes for making various smoothies and ice creams, please refer to the recipe book.

Step 8: Keeping it chilled

Once the slushie is ready, the unit will maintain the final temperature for up to 12 hours. For the ice cream preset, however, it only holds for 2 hours to prevent expansion and melting, which can cause separation. In the "COL" state, the auger continues to rotate to keep the slushie well mixed. You can continue to dispense slushies throughout this holding period, although they will be at their thickest immediately after they are ready. Tips: For the best taste, enjoy it once it has reached its ideal state and avoid keeping it for too long.



Note: If the process takes more than 70 minutes and does not display "COL" or emit a beep, it may not have finished correctly. Please check that the proportions and condition of the ingredients are suitable for the selected mode.

Step 9: Enjoy your slushie!

When it is ready, the unit will beep and the screen will display "COL". Place a cup under the nozzle and gently push the dispenser handle to the 'ON' position to serve your slushie.

Note: If the slushie is too thick to dispense smoothly, turn off the machine and leave it for about one minute. Then remove the container and gently pour out the slush.

Step 10: Vessel self-cleaning

After use, empty any remaining slush through the dispenser nozzle. Add enough water without exceeding the MAX line. Activate the Clean Cycle to melt the slush, then empty the remaining liquid through the dispenser nozzle. Before disassembling the vessel, you can also run a clean cycle with soapy water to clean the internal parts of the vessel initially.

Step 11: Disassembly, cleaning and storage

After each use, please follow the cleaning instructions in this manual. Detailed cleaning steps are shown on page 15.

OPERATION

Getting the perfect thickness for slushies

The three main factors that affect slush thickness are temperature, sugar content and alcohol content. The preset level primarily controls slush thickness through temperature. Additionally, the type of beverage and its ingredients significantly influence thickness based on sugar and alcohol levels.

Temperature

The lower the temperature, the thicker the slush. This is why, when you press the '+' thickness control button, the number displayed (the temperature) decreases. Slushies are at their thickest immediately after the cycle ends, so if a batch is too thick, let it stand for several minutes and try dispensing again. If a batch is too thin, try increasing the thickness and running the cycle again.

Sugar content

Ensure the mixture meets the minimum sugar level (6%). Refer to the drink/liquid nutrition label to ensure the sugar content meets the recommended minimum in the table below:

Serving size	Minimum total sugar amount
600 ml	36 g
700 ml	42 g
800 ml	48 g

If it lists less than this, add granulated sugar (make sure it is fully dissolved), simple syrup, agave nectar, honey, maple syrup, soda or fruit juice. Allulose can also be used as a sugar substitute; however, it is the only sugar substitute that works. When low sugar content is detected, the machine will emit a beeping sound and display an "E1" error message. At this point, you need to increase the sugar content of the beverage and restart the machine.

Alcohol content

Alcohol inhibits freezing, which means that if your mixture contains more than 16% alcohol, the slushy will be too thin or won't freeze at all. When using the SPIKED SLUSH preset, all pre-made ingredients (wine, beer, etc.) should contain between 5% and 16% alcohol.

When the device detects a high alcohol content, it will emit a beeping sound and display an "E4" error message. You then need to reduce the alcohol content of the beverage (e.g. by diluting it with a non-alcoholic drink) and restart the device.

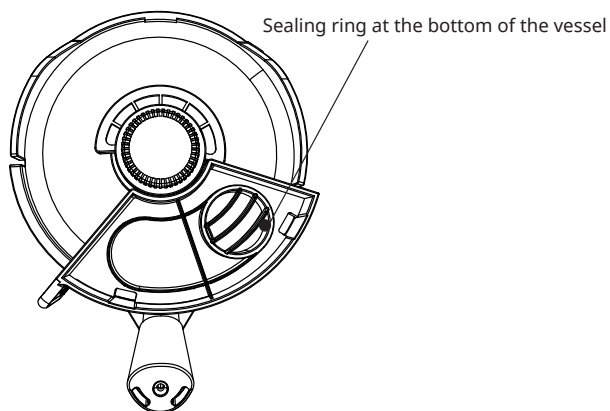
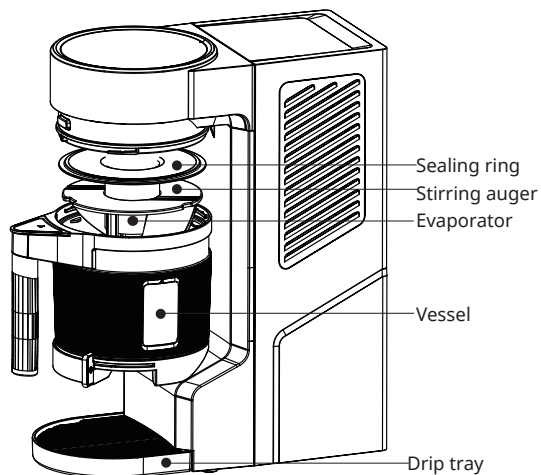
CLEANING AND CARE

Are you still worried about not getting it clean enough?

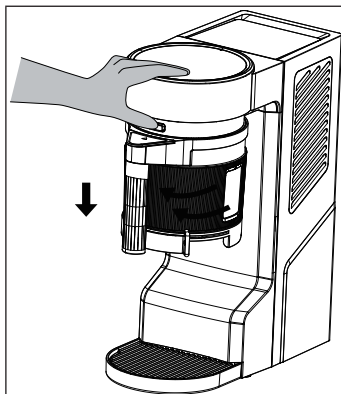
Are you still concerned about the hassle of cleaning and maintenance?

This section provides detailed disassembly instructions and two cleaning methods.

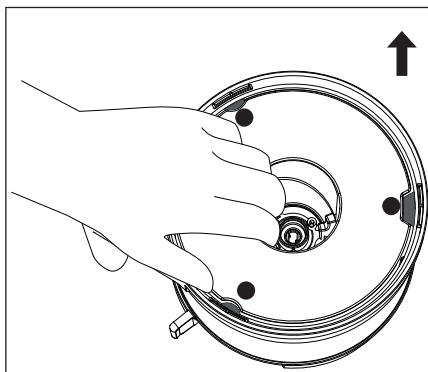
What needs to be cleaned?



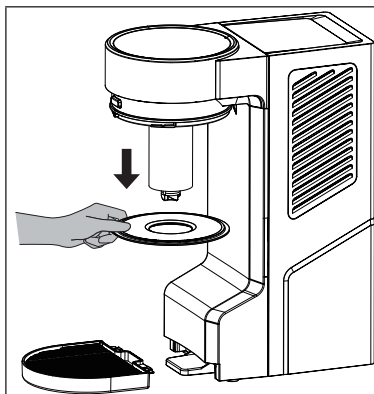
How to disassemble the appliance?



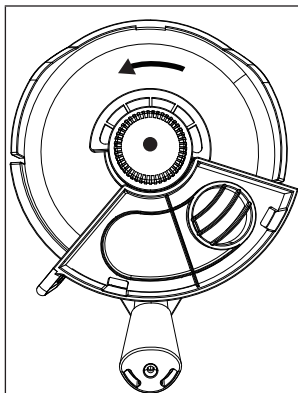
Briefly press the switch on the vessel bucket and rotate the vessel clockwise to remove it downward.



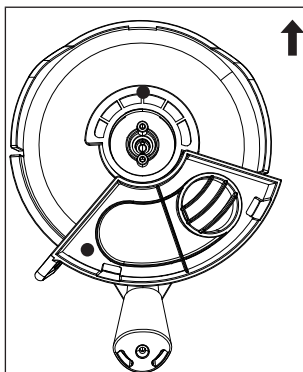
Rotate the stirrer to the correct position (e.g. the position of the three dots in the image above), then remove it upwards.



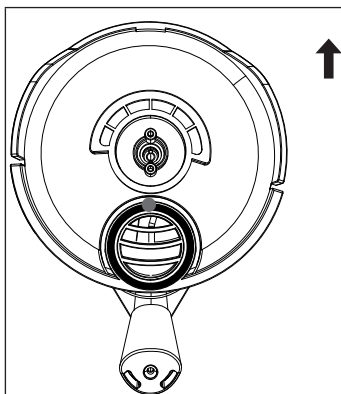
Remove the sealing ring in a downward direction. Don't forget to wash it.



Turn the bottom of the material bucket over.
Open the cap anticlockwise.

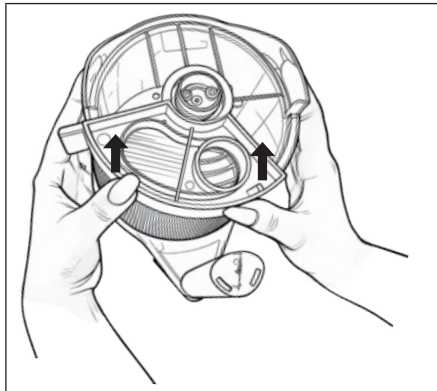


Remove the two plastic parts by lifting them
upwards (marked with two dots, as shown in
the picture).



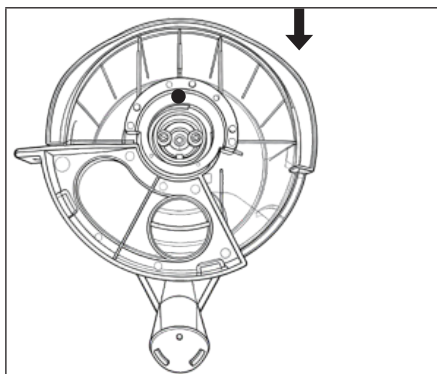
Finally, remove the sealing ring upwards.

How to assemble a vessel?

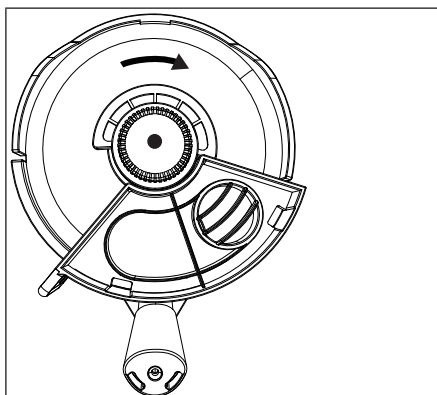


When installing the dispensing switch, push it forward until the central component appears as a uniform circle.

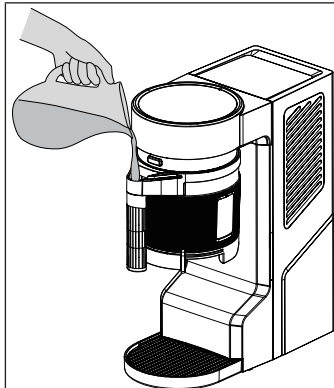
Note: This step is very important, as incorrect installation can easily cause leakage.



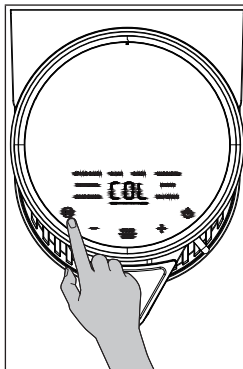
When installing the limit ring, simply place it on top of the dispensing switch.



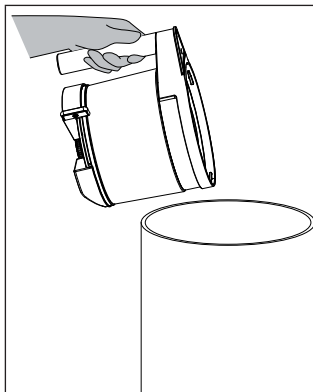
Tighten the vessel's lid clockwise; if it is not tightened properly, it may leak.

Cleaning method 1: Manual cleaning

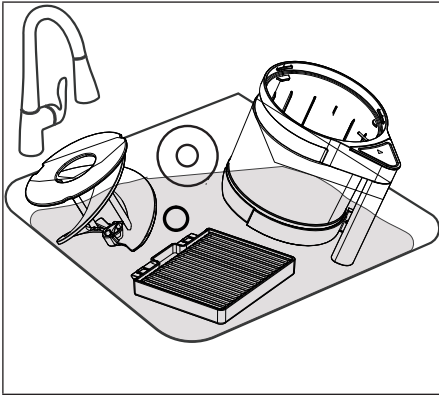
Turn the dispensing switch to the off-position, open the triangular lid and add approximately 1 L of water.



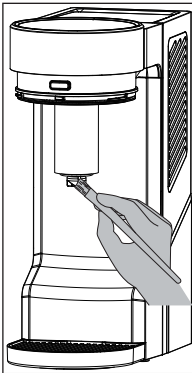
Shortly press the button to select the cleaning mode. The machine will then run for five minutes.



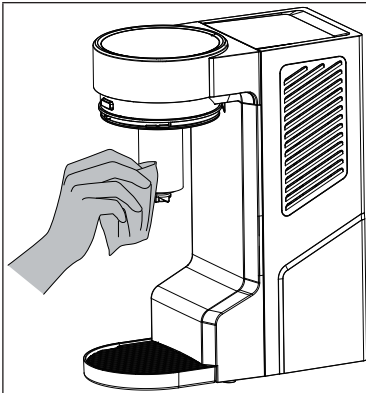
Empty the remaining contents from the bucket.



Place the vessel, the vessel's sealing ring, the vessel's bottom sealing ring, the auger, the drip tray and the dispensing control in the sink to wash.

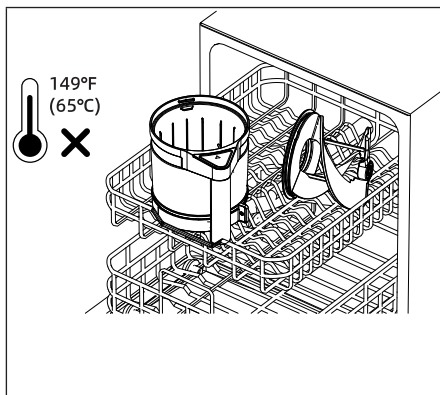


Use a brush (marked with a dot in the picture) to clean the front of the evaporator.



Then wipe the evaporator with a clean cloth.

Cleaning method 2: Wash in dishwasher



For cleaning, place the vessel, auger and sealing ring at the bottom of the vessel on the upper rack of the dishwasher. The temperature must not exceed 65°C (149°F), and high-temperature drying is not permitted. After the dishwasher cycle is complete, allow all parts to air-dry naturally.

COMMON QUESTIONS

How can you make cold drinks or ice cream without adding ice cubes or frozen ingredients?

We use an industrial-grade evaporator that efficiently absorbs heat from room-temperature liquids, gradually lowering their temperature. During the cooling process, the mixing paddles continuously rotate to prevent ice crystals from forming into a solid block. Through continuous chilling and mixing, the mixture transforms into a smooth, silky slush or soft-serve texture.

Can all beverages and alcohol be put into your frozen drink maker?

This device is not compatible with sugar-free or sugar substitute beverages and is not recommended for individuals who need to control their sugar intake.

Please note that the acceptable alcohol concentration range is 5–16%, and the beverage must contain more than 6% sugar.

Are there different maximum capacity requirements?

Since cooling and stirring cause the drink to expand, the MAX line varies for different beverages. Before adding ingredients, please ensure that you do not exceed the corresponding MAX line in order to prevent the finished drink from overflowing the vessel.

How do I select a texture for smoothies or ice cream?

You can adjust the texture to your preference by briefly pressing the "-" or "+" buttons. There are five levels available:

Level 1 is the lightest consistency and Level 5 is the thickest and creamiest.



Note: The default setting is level 3, which offers a balanced texture.

Can I wash the vessel and auger in the dishwasher?

Yes, they are dishwasher-safe. Please note: Do not exceed 65 °C (149 °F) in the dishwasher and avoid using the high-temperature drying cycle. After washing, promptly remove the ingredient container and blending auger and allow them to air dry in a well-ventilated place.

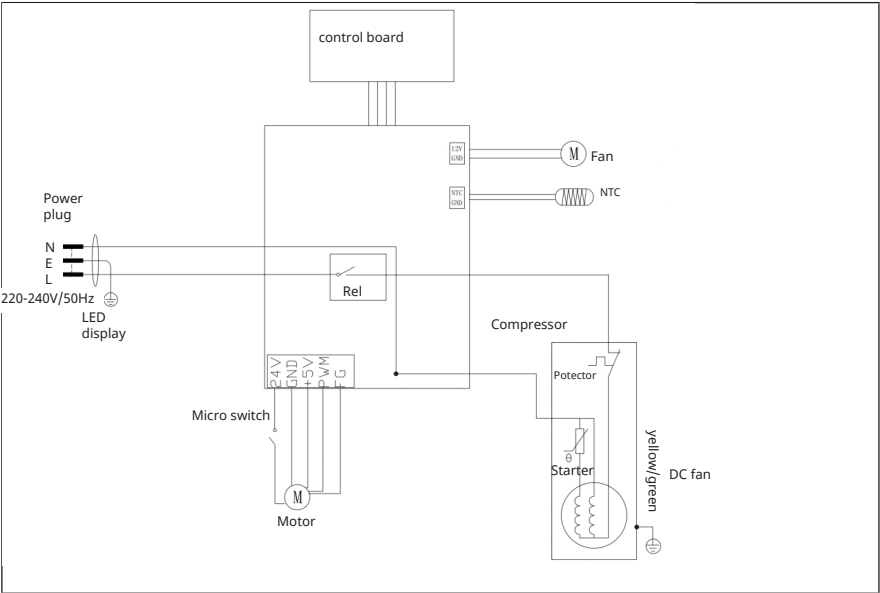
Is it difficult to disassemble and clean the accessories?

Don't worry. Simply follow the cleaning instructions provided in this manual.

What clearances should be kept?

The frozen drink maker generates heat while working, so keep a clearance of at least 10 centimeters on all sides for proper ventilation. Remember to keep it in a dry environment and away from heat sources such as ovens and heaters, and corrosive gases.

ELECTRICAL DIAGRAM



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Noise	The low sugar content of the slushy mixture causes the evaporator to freeze, or the temperature is too low.	Either add a drink or liquid with a higher sugar content, or adjust the preset level.
	The auger is not properly installed.	Ensure the auger is properly installed.
	Deformed auger.	Purchase a replacement auger from the Klarstein website or contact Klarstein customer support.
	A hard foreign object has been placed inside the vessel.	Check the contents of the vessel.
	Compressor or cooling fan makes a loud noise.	It is normal for the appliance to make a sound while in use. However, if the sound is too loud, please contact Klarstein customer support.
	Resonance	Remove any other objects in contact with the slushie machine.
The beverage cannot be slushied or frozen.	The added liquid contains less than 6% sugar.	Add a drink or liquid with a higher sugar content.
	The added liquid contains a high alcohol content (more than 16%).	Add a drink with a lower or zero alcohol content to dilute it.
	It is not appropriate to use the SLUSH preset for an alcoholic beverage, for example, as this has a higher target temperature.	Select the appropriate preset for the type of drink.
	The level of the beverage in the vessel is too low, preventing thorough mixing and cooling.	Add the beverage until it is above the "MIN" line.
	There is refrigeration element failure.	Contact Klarstein customer support.
	It is not properly powered	Ensure that the power supply meets the requirements (220-240V/50Hz).

Problem	Possible Cause	Solution
The unit either does not start, or stops working suddenly.	It is not plugged into an electrical outlet.	Ensure that the unit is connected to a live electrical outlet.
	The vessel has not been installed properly.	Reinstall the vessel.
	A low-sugar or high-alcohol alert has been triggered.	Adjust the sugar or alcohol content of the beverage, then restart the preset.
	Accidental operation of the Start/Stop button has led to the preset stopping or not starting.	Check the machine's status to ensure the auger is stirring, which indicates that it is cooling or maintaining the chill.
	Compressor protection has been triggered. The unit stops working automatically if it is frequently powered on.	Unplug the machine and wait at least 3 minutes before turning it on again.
Water leak	Condensation occurs, especially when there is a large temperature difference across the vessel.	Install the drip tray correctly to avoid causing accidental damage to the countertop.
	The dispenser handle or nozzle is not fully closed.	Ensure that the dispenser handle or nozzle is completely closed.
	Adding too much beverage can cause overflow and melting.	Pour out any excess beverage so that the level does not exceed the corresponding MAX line.
	Damage or ageing of vessel parts.	Purchase a replacement vessel from the Klarstein website or contact Klarstein customer support.

Problem	Possible Cause	Solution
“E1” is displayed	The stirring motor has become stuck.	Check that the loading vessel assembly is installed properly. Select the correct setting to make slush.
	The bucket has not been installed properly.	Re-inspect and reinstall it. You should be able to hear a distinct clicking sound when it is installed.
	Either the mixer motor is not turning or the switch is malfunctioning.	Turn the power off for a period of time, then restart. If the E1 error persists, contact customer services for assistance.
	The raw materials contain less than 6% sugar.	Add 1–2 tablespoons of flavoured syrup, juice, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave syrup or honey per serving. Combine additional sugar with the base prior to pouring into the unit. Reset the unit by pressing the preset button. Restart by pressing the preset again.
	The agitator fan blades are either making a loud scraping noise or getting stuck.	
“E2” is displayed	Temperature sensor open/short circuit fault.	Switch off the power for a period of time, then restart. If the E2 error persists, contact customer services for assistance.
“E3” on display	Condenser fan open circuit or overcurrent fault.	Switch off for a period of time, then switch on again. If the E3 error persists, contact customer services for assistance.

Problem	Possible Cause	Solution
"E4" is displayed	There are not enough ingredients in the container.	Follow the recommended recipe, add heavy cream or sugar, then turn the machine off to reset. Wait 10 minutes, then turn it back on to complete the process. Note: It is recommended that you add the ingredients as instructed in the recipe.
	High alcohol content	Add 60 ml water, soda, tonic water, seltzer or plain chilled coffee or tea per serving to dilute the mixture. Reset the unit by pressing the preset button. Restart by pressing the preset again.
"E5" is displayed	Control board and power board malfunction	Switch off the device for a period of time, then restart it. If the E5 error persists, contact customer services for assistance.



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.

RECIPE INSPIRATIONS

SODA SLUSHIE

Ingredients:

- Maximum capacity: 0.8 L, minimum capacity: 0.6 L
- You can use any of the following: Coke, lemon-lime soda, cream soda, root beer, ginger ale, grape soda or any other sugary soda.

Preparation:

1. Pour the soda into the vessel.
2. Select SLUSH mode. The unit will start at the optimal temperature for the best texture. If desired, adjust the thickness.
3. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Serve and enjoy!



Note: Please note that diet soda (or soda made with sugar alternatives) will not work in this unit. For best results, chill the liquid before adding it to the vessel.

MANGO SLUSHIE

Ingredients:

- 3 cups freshly-squeezed mango juice
- Maximum capacity: 0.8 L, minimum capacity: 0.6 L

Preparation:

1. Filter out the impurities from the freshly squeezed mango juice, then add the filtered juice to the vessel.
2. Select JUICE SLUSH mode. The preset will start at the optimal temperature for the best texture. If desired, adjust the temperature.
3. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Garnish and serve immediately.



Note: To achieve your desired texture, tap the + or - button to adjust the thickness. As tropical fruits are more sensitive to cold, it is recommended that you choose a lower level to better preserve their flavour.

MARGARITA SLUSHIE

Ingredients:

- 240 ml tequila
- 80 ml triple sec
- 300 ml fresh lime juice
- 180 ml simple syrup
- Max fill: 0.8L, Min fill: 0.6L

Preparation:

1. In a jug or large bowl, whisk all the ingredients together until combined.
2. Pour the mixture into the vessel.
3. Select MARGARITA. The preset will start at the default/optimal temperature for an ideal texture. If desired, adjust the temperature.
4. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Pour into a salt-rimmed glass and garnish as desired. Serve immediately.



Note: To achieve the best results, chill the liquid before adding it to the vessel.

RED SANGRIA

Ingredients:

- 340 ml red wine
- 40 ml orange liqueur or brandy
- 400 ml orange juice
- 20 g light brown sugar
- Maximum capacity: 0.8 L, minimum capacity: 0.6 L

Preparation:

1. In a jug or large bowl, whisk together all the ingredients until fully combined and the sugar has dissolved completely.
2. Pour the mixture into the vessel.
3. Select the SPIKED SLUSH mode. The preset will start at the optimal temperature for the best texture. If desired, adjust the temperature.
4. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Garnish and serve immediately.



Note: To achieve your desired texture, tap the + or - button to adjust the thickness. The alcoholic mixture should contain between 5% and 16% alcohol. For drinks with a higher alcohol content, choose a higher level.

VANILLA ICE-CREAM

Ingredients:

- 150 ml whole milk
- 350 ml cream
- 100 g cane sugar + 2.5 ml vanilla extract
- Maximum capacity: 0.6 L

Preparation:

1. In a pitcher or large bowl, whisk all the ingredients together until combined and the granulated sugar has fully dissolved.
2. Pour the mixture into the vessel.
3. Pour all the ingredients into a separate container and whisk thoroughly for at least three minutes, either using a mixer or by hand, to evenly incorporate air into the mixture. Proper aeration is essential for achieving a smooth, creamy texture.
4. Once mixing is complete, the mixture should have increased slightly in volume and have a smooth, uniform consistency. Only then should it be poured into the vessel for preparation.
5. Incorporating air evenly is crucial for making silky-smooth soft ice cream as it increases the overrun of the finished product, resulting in a lighter, creamier texture.
6. Select the ICE-CREAM mode. The preset will start at the default/optimal temperature for an ideal texture. If desired, adjust the temperature.
7. Once the ice cream has reached the target temperature, the unit will beep. Garnish and serve immediately.

Recommendation for pre-chilling ingredients

For best results, it is recommended that the milk and cream are refrigerated before preparation. Using pre-chilled ingredients can significantly reduce the cooling time of the machine and help you to achieve the ideal soft ice cream texture more quickly.



Note: When using the ice cream preset, dispense within 30 minutes to avoid a foamy output. As well as using the dispenser handle, you can also try removing the vessel from the machine and scooping the ice cream out directly with a spoon. Compared to a slushie, ice cream is a thicker beverage that tends to stick to the inside of the container more easily. Therefore, in addition to running the cleaning cycle again after consumption, it is recommended that you remove the vessel for manual cleaning to prevent sugar residue.

MILK SHAKE

Ingredients:

- 165 g sweet hot cocoa powder
- 500 ml whole milk
- 135 ml heavy cream
- Max fill 0.8 L; Min fill 0.6 L

Preparation:

1. In a jug or large bowl, whisk all the ingredients together until the powder has fully dissolved. Pour the mixture into the vessel.
2. Select MILKSHAKE. The preset will start at the optimal temperature for the best texture. If desired, adjust the temperature.
3. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Garnish and serve immediately.



Note: When using the milkshake preset, dispense within 30 minutes to avoid a foamy output.

CARAMEL FRAPPÉ

Ingredients:

- 310 ml whole milk
- 420 ml black coffee
- 70 ml caramel sauce
- Max. capacity 0.8 L; Min. capacity 0.6 L

Preparation:

1. In a jug or large bowl, whisk together all the ingredients until the caramel sauce has fully dissolved and everything is combined.
2. Pour the mixture into the vessel.
3. Select FRAPPÉ. The preset will start at the optimal temperature for the ideal texture. If desired, adjust the temperature.
4. Once the frozen drink has reached the target temperature, the unit will beep. Serve immediately, topped with whipped cream and caramel sauce as desired.



Note: When using the Frappé preset, dispense within 30 minutes to avoid a foamy output.

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

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	73
Indicaciones de seguridad	74
Vista general del dispositivo	79
Resumen del modo	81
Funciones de los botones	82
Instalación	83
Puesta en funcionamiento	85
Limpieza y cuidado	87
Preguntas frecuentes	94
Diagrama eléctrico	96
Detección y reparación de anomalías	97
Ideas para recetas	101
Indicaciones sobre la retirada del aparato	105
Fabricante	105

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10048901
Alimentación	220-240V/ 50 Hz
Consumo de energía	160 W
Clase de protección	I
Capacidad	0,8 L
Tipo de clima	N/SN/ST/T
Dimensiones (Largo x Ancho x Alto)	345 x 153 x 385 mm
Dimensión del paquete (Largo x Ancho x Alto)	350 x 197 x 448 mm
Peso neto	7,4 kg
Peso bruto	8,1 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
	ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o daños al aparato.
	ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica.
 Atención: ¡Riesgo de incendio!	ADVERTENCIA: Riesgo de incendio. Este aparato contiene el refrigerante R290.
	ATENCIÓN: ¡Riesgo de quemaduras!
	Nota: Ofrece consejos útiles e información para utilizar su campana extractora.

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: Riesgo de incendio.

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 dispositivo sobre una superficie nivelada.
- Utilice el dispositivo únicamente en interiores.
- No utilice este producto en el exterior.
- 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: Rellene únicamente con ingredientes comestibles.

- La temperatura inicial recomendada para los ingredientes oscila entre 5 °C y 20 °C.
- No utilice ingredientes que estén completamente congelados o sólidos, ya que podrían sobrecargar o atascar la cuchilla de la batidora. Son adecuados los ingredientes ligeramente enfriados (por ejemplo, sacados de un frigorífico a unos 4 °C).
- Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la mezcla siga siendo líquida y no esté parcialmente congelada antes de procesarla.

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



Nota: 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 tapa 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.



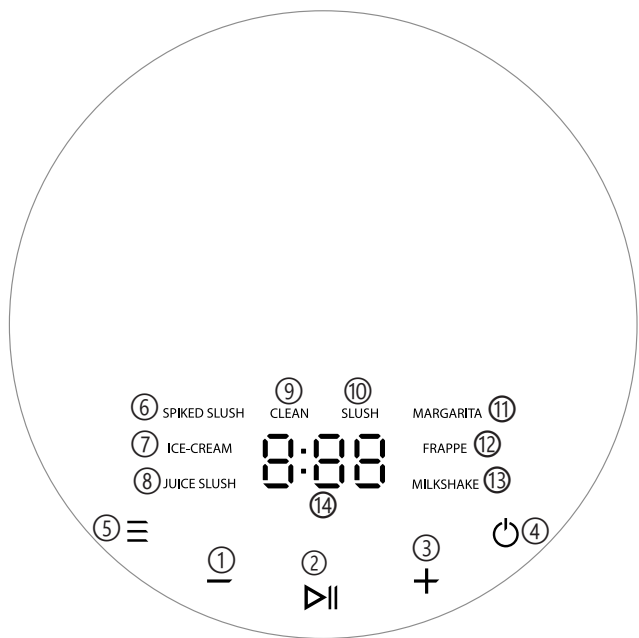
ADVERTENCIA: Riesgo de incendio.

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

VISTA GENERAL DEL DISPOSITIVO



Panel de control



1	Reducir la densidad	8	Modo granizado de zumo
2	Botón de inicio/parada	9	Modo limpieza
3	Aumentar la densidad	10	Modo granizado
4	Botón de encendido/apagado	11	Modo Margarita
5	Botón de control de preselección	12	Modo Frappe
6	Modo granizado alcoholico	13	Modo batido
7	Modo helado	14	Pantalla

Accesorios

Cuchilla mezcladora	1	Manual de usuario	1
Bandeja de goteo	1	Anillo de sellado del cilindro de carga	1
Cubierta decorativa para bandeja de goteo	1	Carga del contenedor en su conjunto	1

RESUMEN DEL MODO

Modo granizado

Este modo se ha diseñado para transformar sus bebidas cotidianas.

Modo helado

Diseñado para elaborar deliciosos helados a partir de bases lácteas.

Modo Margarita

Este modo se ha diseñado para dar un giro a sus margaritas.

Modo granizado alcohólico

Este modo se ha diseñado para bebidas que contienen alcohol.

Modo granizado de zumo

Este modo se ha diseñado para bebidas que contienen alcohol.

Modo batido

Este modo se ha diseñado para bebidas a base de leche y nata.

Modo Frappe

Este modo se ha diseñado para que los amantes de las cafeterías puedan preparar postres helados.

Modo limpieza

Función de autolimpieza que dura 5 minutos por ciclo de limpieza.

FUNCIONES DE LOS BOTONES

Botón de encendido/ apagado

Pulse para encender o apagar el aparato.

Botón de inicio/parada

Pulse para iniciar o detener el programa preestablecido seleccionado o el ciclo de lavado.

Botón de control de preselección

Pulse para navegar por los 8 ajustes preestablecidos.

Botón de ajuste de densidad

Pulse los botones para ajustar el nivel deseado en función del nivel predeterminado de cada preajuste. Cuanto más alto sea el nivel, más baja será la temperatura y más denso será el aguanieve.

Visualización general

- Pantalla de tiempo/temperatura: salvo en el caso del programa de limpieza, cuando no se ha iniciado un programa o este se ha detenido, esta pantalla muestra la temperatura actual en diferentes niveles.
- Cuando se está ejecutando un programa predefinido, se muestra la temperatura de la bebida que hay dentro del recipiente.
- Una vez que la bebida ha alcanzado la temperatura deseada, la pantalla muestra «COL» para indicar que la bebida está lista.
- Indicadores de nivel/progreso: Cuando un preset no se ha iniciado o se ha detenido, los indicadores muestran el ajuste de nivel del preset.
- Cuando se está ejecutando un preset, las luces indican el progreso del preset.

INSTALACIÓN

Paso 1: Limpie las piezas (recipiente, sinfín, bandeja de goteo)

Antes de utilizar el artículo, retire todos los materiales de embalaje y compruebe que se incluyen todas las piezas y accesorios. Retire y lave a mano el recipiente, el sinfín y la bandeja de goteo.

Paso 2: Limpie el electrodoméstico

Limpie el panel de control, la base del motor y el evaporador (que entrarán en contacto con las bebidas) con un paño suave. Deje que se seque por completo antes de utilizarlo.



Nota: No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.

Paso 3: Instalación de la rosca sinfín

Gire el sinfín de agitación hasta la posición correcta (por ejemplo, la posición de los tres puntos) y, a continuación, instale el sinfín mirando hacia abajo.

Paso 4: Montaje del recipiente

Eleve el recipiente del material hasta la altura del anillo de sellado y presione brevemente el botón de cierre. Gírelo desde el lado izquierdo de la máquina hacia la derecha hasta que el símbolo del triángulo situado en el cubo quede alineado con la parte delantera de la máquina y oiga un clic.

Paso 5: Asegúrese de que el interruptor del recipiente esté colocado en la posición de apagado

Asegúrese de colocar el interruptor del depósito en la posición de apagado antes de verter la bebida.



Nota: Esto es muy importante; si no se apaga el interruptor, la bebida se derramará del recipiente.

Paso 6: Servir la bebida

Abra la tapa triangular del recipiente y vierta la bebida en su interior. A continuación, cierre bien la tapa.

Paso 7: Seleccione un ajuste predefinido

Conéctelo a una toma de corriente correctamente instalada y con toma de tierra, y pulse el interruptor para encenderlo. Pulse el botón de preajustes para seleccionar el preajuste que desee; esto seleccionará automáticamente un grosor típico, aunque puede modificarlo utilizando las flechas arriba y abajo. El número que aparece en la pantalla indica la temperatura a la que debe enfriarse el producto final para ese nivel.



Nota: Para consultar recetas de batidos y helados, consulte el libro de recetas.

Paso 8: Mantenerlo refrigerado

Una vez que el granizado esté listo, el aparato mantendrá la temperatura final durante un máximo de 12 horas. Sin embargo, en el caso del programa predefinido para helados, solo se mantiene durante 2 horas para evitar que el helado se expanda y se derrita, lo que podría provocar que se separara. En el estado «COL», el sinfín sigue girando para mantener el granizado bien mezclado. Puede seguir sirviendo granizados durante todo este tiempo de reposo, aunque alcanzarán su máxima densidad justo después de estar listos. Consejos: Para disfrutar de su mejor sabor, consúmelos una vez que haya alcanzado su punto óptimo y evite conservarlo durante demasiado tiempo.



Nota: Si el proceso dura más de 70 minutos y no muestra «COL» ni emite un pitido, es posible que no haya finalizado correctamente. Compruebe que las proporciones y el estado de los ingredientes sean adecuados para el modo seleccionado.

Paso 9: ¡Disfrute de su granizado!

Cuando esté lista, la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá «COL». Coloque una taza debajo de la boquilla y empuje suavemente la palanca del dispensador hasta la posición «ON» para servir su granizado.

Nota: Si el granizado está demasiado espeso para servirlo con fluidez, apague la máquina y déjela reposar durante aproximadamente un minuto. A continuación, retire el recipiente y vierta con cuidado el granizado.

Paso 10: Autolimpieza del recipiente

Después de usarlo, vacíe cualquier resto de granizado a través de la boquilla del dispensador. Añada agua suficiente sin sobrepasar la línea MAX. Active el ciclo de limpieza para derretir el granizado y, a continuación, vacíe el líquido restante a través de la boquilla del dispensador. Antes de desmontar el recipiente, también puede realizar un ciclo de limpieza con agua jabonosa para limpiar inicialmente las partes internas del recipiente.

Paso 11: Desmontaje, limpieza y almacenamiento

Después de cada uso, siga las instrucciones de limpieza que figuran en este manual. Los pasos detallados para la limpieza se indican en la página 15.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cómo conseguir la consistencia perfecta para los granizados

Los tres factores principales que influyen en la densidad del granizado son la temperatura, el contenido de azúcar y el contenido de alcohol. El nivel preestablecido controla principalmente el espesor del granizado a través de la temperatura. Además, el tipo de bebida y sus ingredientes influyen significativamente en su densidad, en función de los niveles de azúcar y alcohol.

Temperatura

Cuanto más baja es la temperatura, más espeso queda el granizado. Por eso, cuando pulsa el botón de control de densidad «+», el número que se muestra (la temperatura) disminuye. Los granizados alcanzan su máxima densidad inmediatamente después de que finalice el ciclo, por lo que, si una tanda queda demasiado espesa, déjela reposar durante unos minutos e intente servirla de nuevo. Si una tanda queda demasiado líquida, intente aumentar la densidad y vuelva a ejecutar el ciclo.

Contenido de azúcar

Asegúrese de que la mezcla alcance el nivel mínimo de azúcar (6 %). Consulte la etiqueta nutricional de la bebida o el líquido para asegurarse de que el contenido de azúcar cumple con el mínimo recomendado que se indica en la tabla siguiente:

Tamaño de la ración	Cantidad mínima total de azúcar
600 ml	36 g
700 ml	42 g
800 ml	48 g

Si la lista incluye menos ingredientes, añada azúcar granulado (asegúrese de que se disuelva por completo), jarabe simple, néctar de agave, miel, sirope de arce, refresco o zumo de frutas. La alulosa también se puede utilizar como sustituto del azúcar; sin embargo, es el único sustituto del azúcar que funciona. Cuando se detecte un nivel bajo de azúcar, la máquina emitirá un pitido y mostrará un mensaje de error «E1». En este punto, debe aumentar el contenido de azúcar de la bebida y volver a poner en marcha la máquina.

Contenido de alcohol

El alcohol inhibe la congelación, lo que significa que si su mezcla contiene más del 16 % de alcohol, el granizado quedará demasiado líquido o no se congelará en absoluto. Al utilizar el ajuste predefinido SPIKED SLUSH, todos los ingredientes preparados (vino, cerveza, etc.) deben tener una graduación alcohólica de entre el 5 % y el 16 %.

Cuando el dispositivo detecte un alto contenido de alcohol, emitirá un pitido y mostrará un mensaje de error «E4». A continuación, debe reducir el contenido de alcohol de la bebida (por ejemplo, diluyéndola con una bebida sin alcohol) y reiniciar el dispositivo.

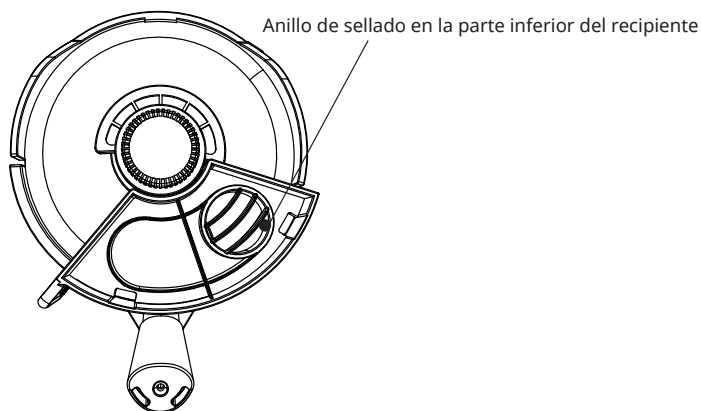
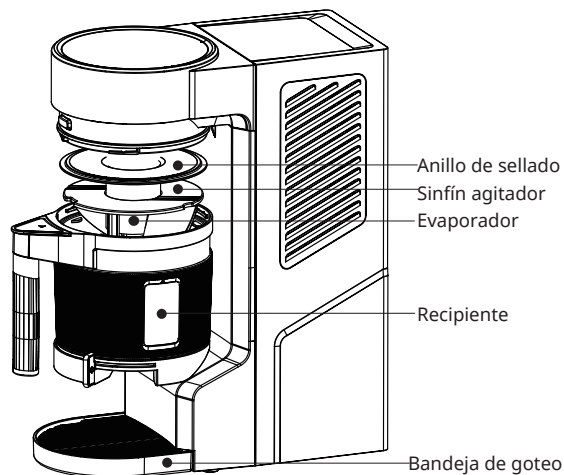
LIMPIEZA Y CUIDADO

¿Sigue preocupándole que no quede lo suficientemente limpio?

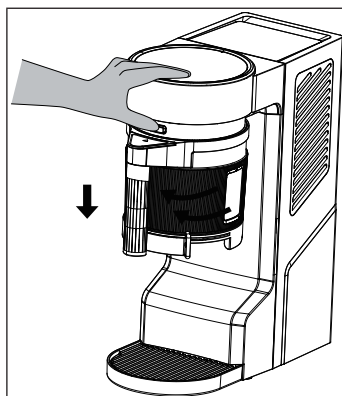
¿Sigue preocupándole la molestia que supone la limpieza y el mantenimiento?

En esta sección se ofrecen instrucciones detalladas para el desmontaje y dos métodos de limpieza.

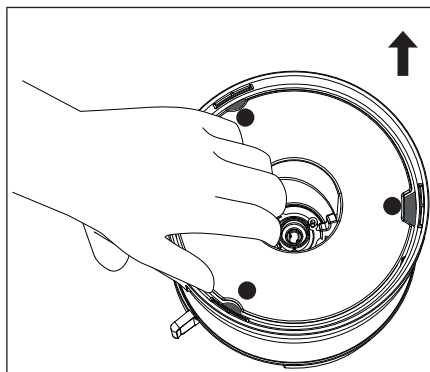
¿Qué hay que limpiar?



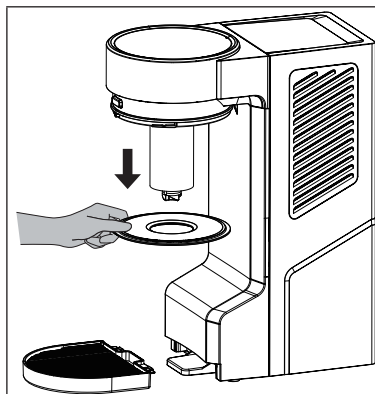
¿Cómo se desmonta el electrodoméstico?



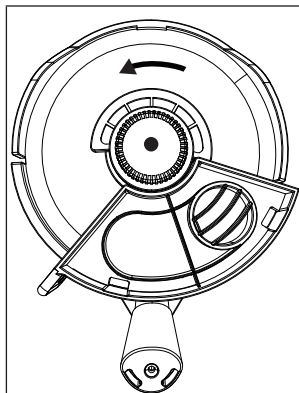
Pulse brevemente el interruptor situado en el cubo del recipiente y gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo hacia abajo.



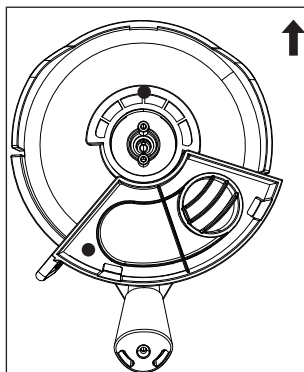
Gire el agitador hasta la posición correcta (por ejemplo, la posición de los tres puntos que se muestra en la imagen anterior) y, a continuación, retírelo hacia arriba.



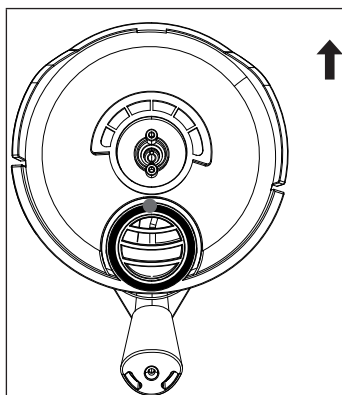
Retire el anillo de sellado empujándolo hacia abajo. No se olvide de lavarlo.



Dé la vuelta a la parte inferior del recipiente.
Gire la tapa en sentido contrario a las agujas
del reloj.

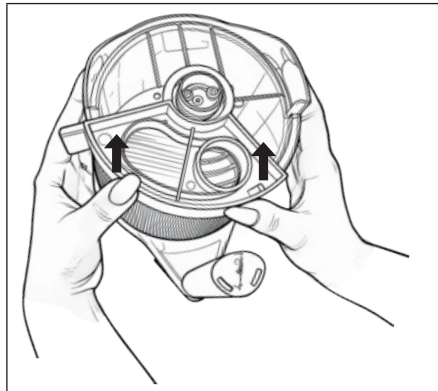


Retire las dos piezas de plástico levantándolas
hacia arriba (marcadas con dos puntos, tal y
como se muestra en la imagen).



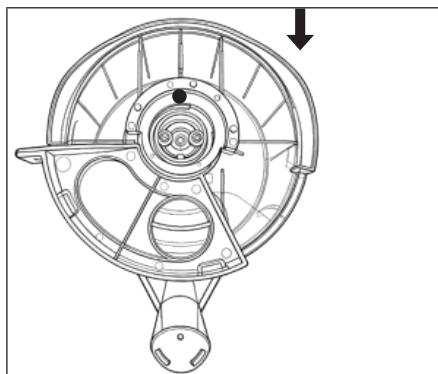
Por último, retire el anillo de sellado hacia
arriba.

¿Cómo se monta un recipiente?

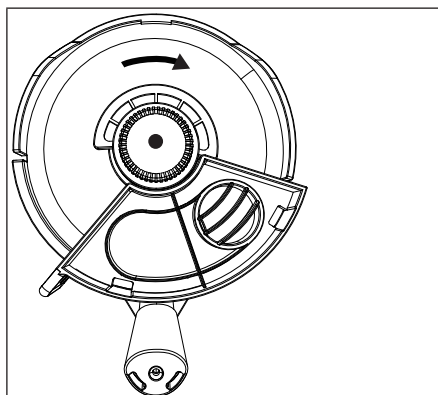


Al instalar el interruptor de dosificación, empujelo hacia delante hasta que el componente central adquiera la forma de un círculo uniforme.

Nota: Este paso es muy importante, ya que una instalación incorrecta puede provocar fácilmente fugas.

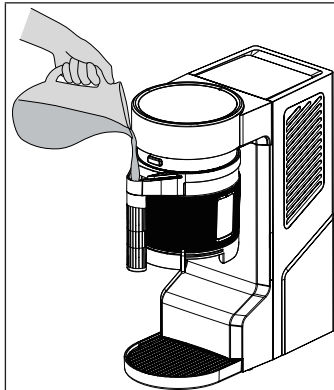


Al instalar el anillo de límite, basta con colocarlo encima del interruptor de dosificación.

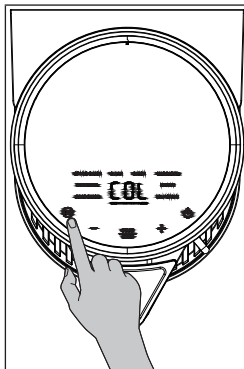


Apriete la tapa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj; si no se aprieta correctamente, podría producirse una fuga.

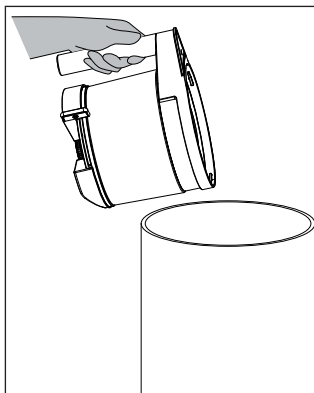
Método de limpieza 1: Limpieza manual



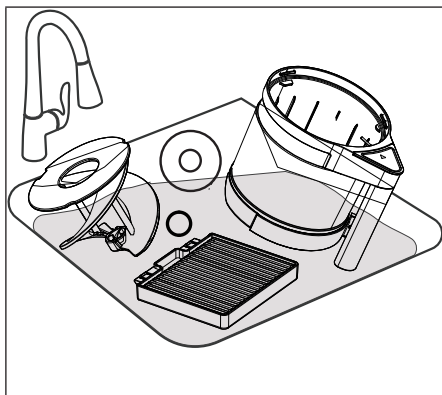
Gire el interruptor de dosificación a la posición de apagado, abra la tapa triangular y añada aproximadamente 1 L de agua.



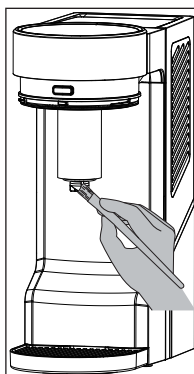
Pulse brevemente el botón para seleccionar el modo de limpieza. A continuación, la máquina funcionará durante cinco minutos.



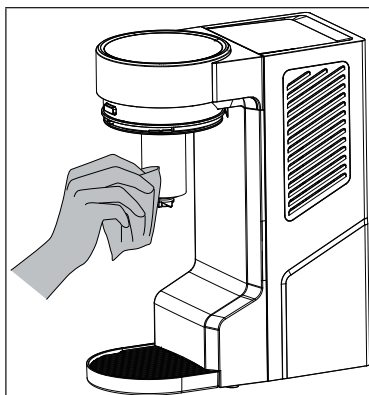
Vacíe el contenido restante del cubo.



Coloque el recipiente, el anillo de sellado del recipiente, el anillo de sellado del fondo del recipiente, el sinfín, la bandeja de goteo y el control de dosificación en el fregadero para lavarlos.

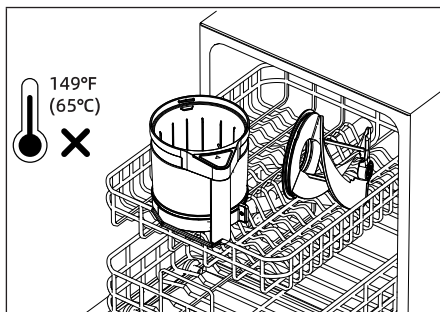


Utilice un cepillo (marcado con un punto en la imagen) para limpiar la parte delantera del evaporador.



A continuación, limpie el evaporador con un paño limpio.

Método de limpieza 2: Lavar en lavavajillas



Para la limpieza, coloque el recipiente, el sinfín y el anillo de sellado situado en la parte inferior del recipiente en la bandeja superior del lavavajillas. La temperatura no debe superar los 65 °C (149 °F) y no está permitido el secado a alta temperatura. Una vez que el ciclo del lavavajillas haya finalizado, deje que todas las piezas se sequen al aire de forma natural.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cómo se pueden preparar bebidas frías o helados sin añadir cubitos de hielo ni ingredientes congelados?

Utilizamos un evaporador de grado industrial que absorbe eficazmente el calor de los líquidos a temperatura ambiente, reduciendo gradualmente su temperatura. Durante el proceso de enfriamiento, las paletas mezcladoras giran continuamente para evitar que los cristales de hielo se compacten formando un bloque sólido. Mediante un proceso continuo de enfriamiento y mezcla, la mezcla adquiere una textura suave y sedosa, similar a la de un granizado o un helado cremoso.

¿Se pueden introducir todas las bebidas y el alcohol en su máquina de bebidas congeladas?

Este dispositivo no es compatible con bebidas sin azúcar o con sustitutos del azúcar, y no se recomienda su uso a personas que necesiten controlar su consumo de azúcar. Tenga en cuenta que el rango de concentración de alcohol admisible es del 5 % al 16 %, y que la bebida debe contener más del 6 % de azúcar.

¿Existen diferentes requisitos de capacidad máxima?

Dado que el enfriamiento y la agitación provocan que la bebida se expanda, la línea MAX varía en función de las diferentes bebidas. Antes de añadir los ingredientes, asegúrese de no sobrepasar la línea MAX correspondiente para evitar que la bebida resultante se desborde del recipiente.

¿Cómo elijo la textura de los batidos o los helados?

Puede ajustar la textura a su gusto pulsando brevemente los botones «-» o «+». Hay cinco niveles disponibles:

El nivel 1 es el de textura más ligera y el nivel 5 es el más espeso y cremoso.



Nota: El ajuste predeterminado es el nivel 3, que ofrece una textura equilibrada.

¿Puedo lavar el recipiente y el sinfín en el lavavajillas?

Sí, se pueden lavar en el lavavajillas. Nota: No supere los 65 °C (149 °F) en el lavavajillas y evite utilizar el ciclo de secado a alta temperatura. Después del lavado, retire inmediatamente el recipiente de ingredientes y el sinfín de mezcla, y déjelos secar al aire en un lugar bien ventilado.

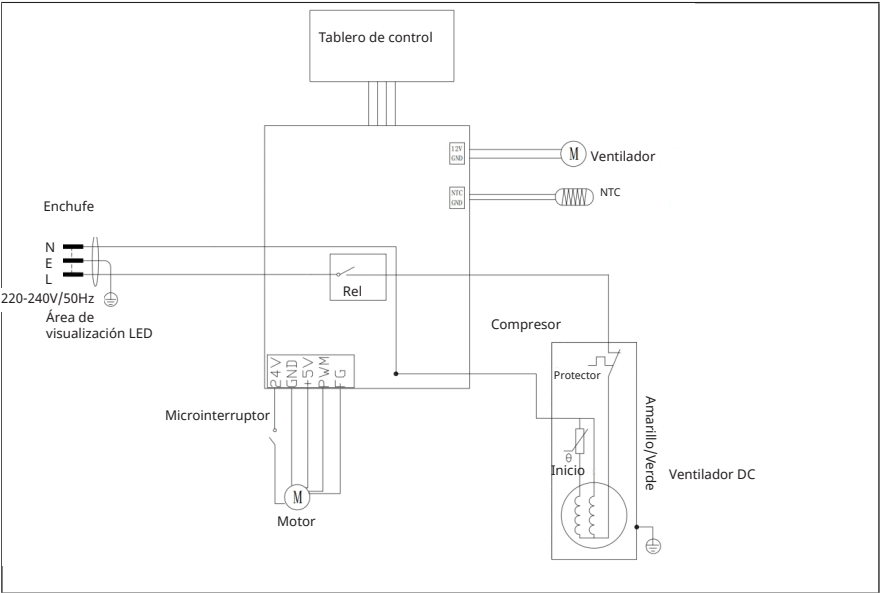
¿Es difícil desmontar y limpiar los accesorios?

No se preocupe. Simplemente siga las instrucciones de limpieza que se incluyen en este manual.

¿Qué distancias de seguridad deben respetarse?

La máquina de bebidas congeladas genera calor mientras funciona, por lo que debe dejarse un espacio libre de al menos 10 centímetros por todos los lados para garantizar una ventilación adecuada. Recuerde mantenerlo en un lugar seco y alejado de fuentes de calor, como hornos y calefactores, así como de gases corrosivos.

DIAGRAMA ELÉCTRICO



DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Problema	Posible causa	Solución
Ruido	El bajo contenido en azúcar de la mezcla para granizados hace que el evaporador se congele, o bien que la temperatura sea demasiado baja.	Añada una bebida o un líquido con mayor contenido de azúcar, o ajuste el nivel preestablecido.
	El sinfín no está bien colocado.	Asegúrese de que el sinfín esté correctamente instalado.
	Sinfín deformado.	Adquiera un sinfín de repuesto en el sitio web de Klarstein o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein.
	Se ha introducido un objeto extraño duro en el interior del recipiente.	Compruebe el contenido del recipiente.
	El compresor o el ventilador de refrigeración hacen mucho ruido.	Es normal que el electrodoméstico haga ruido mientras está en funcionamiento. No obstante, si el volumen es demasiado alto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein.
	Resonancia	Retire cualquier otro objeto que esté en contacto con la máquina de granizados.

Problema	Posible causa	Solución
Esta bebida no se puede convertir en granizado ni congelar.	El líquido añadido contiene menos del 6 % de azúcar.	Añada una bebida o un líquido con mayor contenido en azúcar.
	El líquido añadido tiene un alto contenido en alcohol (más del 16 %).	Añada una bebida con menor contenido alcohólico o sin alcohol para diluirla.
	No es adecuado utilizar el preajuste SLUSH para una bebida alcohólica, por ejemplo, ya que esta tiene una temperatura objetivo más alta.	Seleccione el programa preestablecido adecuado para el tipo de bebida.
	El nivel de la bebida en el recipiente es demasiado bajo, lo que impide que se mezcle y se enfríe correctamente.	Vierta la bebida hasta que supere la línea «MIN».
	Se ha producido un fallo en el elemento de refrigeración.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein.
	No está correctamente conectado a la corriente	Asegúrese de que la fuente de alimentación cumple los requisitos (220-240V/50Hz).
El aparato no se pone en marcha o deja de funcionar de repente.	No está enchufado a la toma de corriente.	Asegúrese de que el aparato esté conectado a una toma de corriente con tensión.
	El recipiente no se ha instalado correctamente.	Vuelva a instalar el recipiente.
	Se ha activado una alerta por bajo nivel de azúcar o alto contenido de alcohol.	Ajuste el contenido de azúcar o alcohol de la bebida y, a continuación, reinicie el programa preestablecido.
	El accionamiento accidental del botón de inicio/parada ha provocado que el programa preestablecido se detuviera o no se iniciara.	Compruebe el estado de la máquina para asegurarse de que el sinfín está girando, lo que indica que está enfriando o manteniendo la temperatura.
	Se ha activado la protección del compresor. El aparato deja de funcionar automáticamente si se enciende con frecuencia.	Desenchufe el aparato y espere al menos 3 minutos antes de volver a encenderlo.

Problema	Posible causa	Solución
Fuga de agua	Se produce condensación, especialmente cuando existe una gran diferencia de temperatura en el interior del recipiente.	Instale la bandeja de goteo correctamente para evitar daños accidentales en la encimera.
	La palanca o boquilla del dispensador no está completamente cerrada.	Asegúrese de que la palanca o la boquilla del dispensador estén completamente cerradas.
	Si se añade demasiada bebida, puede producirse un desbordamiento y derretirse.	Vierta el exceso de líquido para que el nivel no supere la línea MAX correspondiente.
	Daños o desgaste de las piezas del recipiente.	Adquiera un recipiente de repuesto en el sitio web de Klarstein o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein.
Se muestra «E1»	El motor de agitación se ha atascado.	Compruebe que el conjunto del recipiente de carga esté instalado correctamente.
		Selecione el ajuste adecuado para preparar granizado.
	El recipiente no se ha instalado correctamente.	Vuelva a revisarlo y vuelva a instalarlo. Debería oír un clic claro cuando esté instalado.
	O bien el motor de la batidora no gira, o bien el interruptor no funciona correctamente.	Apague el dispositivo durante un tiempo y, a continuación, reinícielo. Si el error E1 persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
	Las materias primas contienen menos del 6 % de azúcar.	Añada 1 o 2 cucharadas de sirope aromatizado, zumo, azúcar, azúcar de dátiles, azúcar de coco, sirope de arce, sirope de agave o miel por ración. Mezcle el azúcar adicional con la base antes de verterla en el aparato. Restablezca el aparato pulsando el botón de reinicio. Reinicie pulsando de nuevo el preset.
	Las palas del ventilador del agitador están haciendo un fuerte ruido de roce o se están atascando.	

Problema	Posible causa	Solución
Se muestra «E2»	Fallo de sensor de temperatura: circuito abierto o cortocircuito.	Desconecte la alimentación durante un tiempo y, a continuación, reinicie el sistema. Si el error E2 persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
Se muestra «E3»	Fallo por circuito abierto o sobrecorriente en el ventilador del condensador.	Apáguelo durante un rato y, a continuación, vuelva a encenderlo. Si el error E3 persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
Se muestra «E4»	No hay suficientes ingredientes en el recipiente.	Siga la receta recomendada, añada nata espesa o azúcar y, a continuación, apague la máquina para reiniciarla. Espere 10 minutos y, a continuación, vuelva a encenderlo para completar el proceso. Nota: Se recomienda añadir los ingredientes tal y como se indica en la receta.
	Alto contenido en alcohol	Añada 60 ml de agua, refresco de soda, tónica, agua con gas o café o té frío por ración para diluir la mezcla. Restablezca el aparato pulsando el botón de reinicio. Reinicie pulsando de nuevo el preset.
Se muestra «E5»	Avería de la placa de control y la placa de alimentación	Apague el dispositivo durante un rato y, a continuación, reinicielo. Si el error E5 persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.



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 de ningún accidente causado por el desmontaje por cuenta propia. Si el producto no está cubierto por la garantía, solo se cobrará el coste de las piezas y no se aplicará la tarifa de mantenimiento. El fabricante se reserva el derecho de interpretar los compromisos anteriores.

IDEAS PARA RECETAS

GRANIZADO DE GASEOSA

Ingredientes:

- Capacidad máxima: 0,8 L, capacidad mínima: 0,6 L
- Puede utilizar cualquiera de las siguientes bebidas: Coca-Cola, refresco de lima-limón, refresco de crema, root beer, ginger ale, refresco de uva o cualquier otro refresco azucarado.

Preparación:

1. Vierta el refresco en el recipiente.
2. Seleccione el modo de granizado. El aparato se pondrá en marcha a la temperatura óptima para obtener la mejor textura. Si lo desea, ajuste el espesor.
3. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. ¡Listo para servir y disfrutar!



Nota: Tenga en cuenta que los refrescos light (o los refrescos elaborados con edulcorantes) no son compatibles con este aparato. Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido antes de verterlo en el recipiente.

GRANIZADO DE MANGO

Ingredientes:

- 3 tazas de zumo de mango recién exprimido
- Capacidad máxima: 0,8 L, capacidad mínima: 0,6 L

Preparación:

1. Coloque un colador sobre el zumo de mango recién exprimido para eliminar las impurezas y, a continuación, vierta el zumo colado en el recipiente.
2. Seleccione el modo JUICE SLUSH. El aparato se pondrá en marcha a la temperatura óptima para obtener la mejor textura.
Si lo desea, ajuste la temperatura.
3. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Decore y sirva inmediatamente.



Nota: Para conseguir la textura deseada, pulse el botón + o - para ajustar la densidad. Dado que las frutas tropicales son más sensibles al frío, se recomienda elegir un nivel más bajo para conservar mejor su sabor.

GRANIZADO DE MARGARITA

Ingredientes:

- 240 ml de tequila
- 80 ml de triple sec
- 300 ml de zumo de lima fresco
- 180 ml de sirope simple
- Capacidad máxima: 0,8 L, capacidad mínima: 0,6 L

Preparación:

1. En una jarra o un bol grande, bata todos los ingredientes hasta que queden bien mezclados.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione MARGARITA. El ajuste preestablecido comenzará a la temperatura predeterminada u óptima para obtener una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Viértalo en un vaso con el borde salado y adórnalo a su gusto. Sírvalo inmediatamente.



Nota: Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido antes de verterlo en el recipiente.

SANGRIA ROJA

Ingredientes:

- 340 ml de vino tinto
- 40 ml de licor de naranja o brandy
- 400 ml de zumo de naranja
- 20 g de azúcar moreno claro
- Capacidad máxima: 0,8 L, capacidad mínima: 0,6 L

Preparación:

1. En una jarra o un bol grande, bata todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados y el azúcar se haya disuelto por completo.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione el modo SPIKED SLUSH. El aparato se pondrá en marcha a la temperatura óptima para obtener la mejor textura. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Decore y sirva inmediatamente.



Nota: Para conseguir la textura deseada, pulse el botón + o - para ajustar la densidad. La mezcla alcohólica debe contener entre un 5 % y un 16 % de alcohol. En el caso de las bebidas con mayor grado alcohólico, elija un nivel más alto.

HELADO DE VAINILLA

Ingredientes:

- 150 ml de leche entera
- 350 ml de nata
- 100 g de azúcar de caña + 2,5 ml de extracto de vainilla
- Capacidad máxima: 0,6 L

Preparación:

1. En una jarra o un bol grande, bata todos los ingredientes hasta que se mezclen bien y el azúcar granulado se haya disuelto por completo.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Vierta todos los ingredientes en un recipiente aparte y bátalos bien durante al menos tres minutos, ya sea con una batidora o a mano, para incorporar aire de manera uniforme a la mezcla. Una adecuada aireación es esencial para conseguir una textura suave y cremosa.
4. Una vez terminada la mezcla, esta debería haber aumentado ligeramente de volumen y tener una consistencia suave y uniforme. Solo entonces debe verterse en el recipiente para su preparación.
5. Incorporar aire de manera uniforme es fundamental para elaborar un helado suave y sedoso, ya que aumenta el volumen del producto final, lo que da como resultado una textura más ligera y cremosa.
6. Seleccione el modo ICE-CREAM. El ajuste preestablecido comenzará a la temperatura predeterminada u óptima para obtener una textura ideal. Si lo desea, ajuste la temperatura.
7. Una vez que el helado haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Decore y sirva inmediatamente.

Recomendación para enfriar previamente los ingredientes

Para obtener los mejores resultados, se recomienda refrigerar la leche y la nata antes de la preparación. El uso de ingredientes previamente enfriados puede reducir considerablemente el tiempo de enfriamiento de la máquina y ayudarle a conseguir la textura ideal del helado cremoso con mayor rapidez.



Nota: Cuando utilice el programa preestablecido para helados, sirva el helado en un plazo de 30 minutos para evitar que salga espumoso. Además de utilizar la palanca del dispensador, también puede intentar sacar el recipiente de la máquina y servir el helado directamente con una cuchara. En comparación con un granizado, el helado es una bebida más espesa que tiende a adherirse al interior del recipiente con mayor facilidad. Por lo tanto, además de volver a poner en marcha el ciclo de limpieza tras el consumo, se recomienda retirar el recipiente para limpiarlo a mano y evitar así los residuos de azúcar.

BATIDO

Ingredientes:

- 165 g de cacao caliente dulce en polvo
- 500 ml de leche entera
- 135 ml de nata espesa
- Capacidad máxima: 0,8 L; capacidad mínima: 0,6 L

Preparación:

1. En una jarra o un bol grande, bata todos los ingredientes hasta que el polvo se haya disuelto por completo.
Vierta la mezcla en el recipiente.
2. Seleccione el modo batido. El aparato se pondrá en marcha a la temperatura óptima para obtener la mejor textura.
Si lo desea, ajuste la temperatura.
3. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Decore y sirva inmediatamente.



Nota: Cuando utilice el programa preestablecido para batidos, sirva el batido en un plazo de 30 minutos para evitar que salga espumoso.

FRAPPÉ DE CARAMELO

Ingredientes:

- 310 ml de leche entera
- 420 ml de café solo
- 70 ml de salsa de caramelo
- Capacidad máxima: 0,8 L; capacidad mínima: 0,6 L

Preparación:

1. En una jarra o un bol grande, bata todos los ingredientes hasta que la salsa de caramelo se haya disuelto por completo y todo quede bien mezclado.
2. Vierta la mezcla en el recipiente.
3. Seleccione FRAPPÉ. El aparato se pondrá en marcha a la temperatura óptima para obtener la mejor textura. Si lo desea, ajuste la temperatura.
4. Una vez que la bebida helada haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Sírvalo inmediatamente, coronado con nata montada y salsa de caramelo al gusto.



Nota: Cuando utilice el programa preestablecido para frappés, sirvalo en un plazo de 30 minutos para evitar que salga espumoso.

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

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	107
Consignes de sécurité	108
Vue d'ensemble de l'appareil	113
Vue d'ensemble des modes	115
Fonctions des boutons	116
Installation	117
Fonctionnement	119
Nettoyage et entretien	121
Questions fréquentes	128
Schéma électrique	130
Dépannage	131
Inspirations de recettes	135
Informations sur le recyclage	139
Fabricant	139

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10048901
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	160 W
Classe de protection	I
Capacité	0,8 L
Type de climat	N/SN/ST/T
Dimensions (LxLxH)	345 x 153 x 385 mm
Dimension du colis (LxLxH)	350 x 197 x 448 mm
Poids net	7,4 kg
Poids brut	8,1 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	Signification
	MISE EN GARDE : indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
	ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.
	MISE EN GARDE : Risque de choc électrique
 Attention : risque d'incendie !	R290 MISE EN GARDE : Risque d'incendie. Cet appareil contient le réfrigérant inflammable R290.
	ATTENTION : Risque de brûlures
	Remarque : propose des conseils et des informations utiles pour l'utilisation de votre hotte.

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 : Risque d'incendie.

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.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
- Ne pas utiliser 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, entretenir ou 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 & 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 : Utilisez des ingrédients comestibles uniquement.

- La température initiale recommandée pour les ingrédients se situe entre 5°C et 20°C.
- N'utilisez pas d'ingrédients entièrement congelés ou solides, car ils risquent de surcharger ou de bloquer la lame de mélange. Les ingrédients légèrement réfrigérés (par exemple, au réfrigérateur à ~4°C) conviennent.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à ce que le mélange reste fluide et qu'il ne soit pas partiellement congelé avant d'être transformé.

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 récuser 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 crêpe glacée avec des liquides inflammables, car cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

9. Mise en garde spéciale concernant les contacts électriques

- 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



Remarque : 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 de stockage

- 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 le couvercle reste ouvert longtemps, la température dans les compartiments de l'appareil peut augmenter considérablement.
- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.



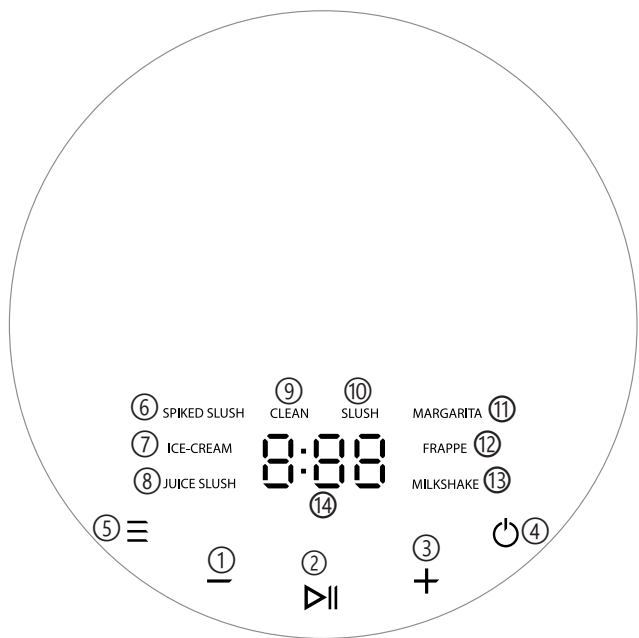
MISE EN GARDE : Risque d'incendie.

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.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL



Panneau de contrôle



1	Diminution de l'épaisseur	8	Mode jus granité
2	Appuyez sur le bouton Start/Stop.	9	Mode de nettoyage
3	Augmentation de l'épaisseur	10	Mode granité
4	Bouton ON/OFF	11	Mode margarita
5	Bouton de contrôle des préréglages	12	Mode Frappé
6	Mode granité cocktail	13	Mode milk-shake
7	Mode crème glacée	14	Affichage

Accessoires

Lame de mélange	1	Manuel d'utilisation	1
Bac d'égouttage	1	joint d'étanchéité du barillet de chargement	1
Couvercle décoratif du bac d'égouttage	1	Assemblage du godet de chargement	1

VUE D'ENSEMBLE DES MODES

Mode granité

Ce mode a été conçu pour transformer vos boissons quotidiennes.

Mode crème glacée

Conçu pour créer de délicieuses glaces à partir de bases laitières.

Mode margarita

Ce mode a été conçu pour transformer vos margaritas.

Mode granité cocktail

Ce mode a été conçu pour les boissons contenant de l'alcool.

Mode jus granité

Ce mode a été conçu pour préparer des boissons fraîches et rafraîchissantes et mixer des jus de fruits pour en faire des smoothies revitalisants.

Mode milk-shake

Ce mode a été conçu pour les boissons à base de lait et de crème.

Mode Frappé

Ce mode a été conçu pour permettre aux amateurs de café de préparer des friandises glacées.

Mode nettoyage

Fonction autonettoyante qui dure 5 minutes par cycle de nettoyage.

FONCTIONS DES BOUTONS

Bouton ON/OFF

Appuyez pour allumer/éteindre l'appareil.

Bouton Start/Stop.

Appuyez pour démarrer ou arrêter le menu préréglé ou le cycle de nettoyage sélectionné.

Bouton de sélection des préréglages

Appuyez pour faire défiler les 8 préréglages.

Bouton de réglage de l'épaisseur

Appuyez sur les boutons pour personnaliser le niveau souhaité en fonction du niveau par défaut de chaque préréglage. Plus le niveau est élevé, plus la température est basse et plus le granité est épais.

Aperçu de l'affichage

- Affichage de l'heure et de la température : A l'exception de la présélection de nettoyage, lorsqu'une présélection n'est pas démarrée ou est arrêtée, cet écran affiche la température actuelle à différents niveaux.
- Lorsqu'un préréglage est en cours, il indique la température de la boisson à l'intérieur du récipient.
- Lorsque la température de la boisson a atteint la température cible, l'écran affiche « COL » pour indiquer que la boisson est prête.
- Voyants de niveau/progression : Lorsqu'une présélection n'a pas été lancée ou a été arrêtée, les voyants indiquent le niveau de la présélection.
- Lorsqu'une présélection est en cours, les voyants indiquent la progression de la présélection.

INSTALLATION

Étape 1 : Nettoyer les pièces (récipient, vis sans fin, plateau d'égouttage)

Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents. Retirer et laver à la main la cuve, la vis sans fin et le bac d'égouttage.

Étape 2 : Essuyer l'appareil

Essuyez le panneau de commande, la base du moteur et l'évaporateur (qui sera en contact avec les boissons) avec un chiffon doux. Laisser sécher complètement avant utilisation.



Remarque : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent endommager la finition.

Étape 3 : Installation de la vis sans fin

Tournez la vis de mélange dans la bonne position (par exemple, la position des trois points), puis installez la vis sans fin vers le bas.

Étape 4 : Assemblage du godet

Soulever le godet à matériaux jusqu'à la hauteur du joint d'étanchéité et appuyer brièvement sur le bouton d'enclenchement. Faites-le tourner du côté gauche de la machine vers le côté droit jusqu'à ce que le symbole du triangle sur le godet soit aligné avec l'avant de la machine et que vous entendiez un déclic.

Étape 5 : S'assurer que l'interrupteur du godet est en position d'arrêt

Veillez à mettre l'interrupteur du godet en position d'arrêt avant d'ajouter la boisson.



Remarque : ce point est très important ; si l'interrupteur n'est pas désactivé, la boisson s'écoulera du récipient.

Étape 6 : Verser la boisson

Ouvrez le couvercle triangulaire du godet et versez-y la boisson. Fermez ensuite fermement le couvercle.

Étape 7 : Sélection d'un préréglage

Branchez l'appareil dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre, puis appuyez sur le bouton pour le mettre en marche. Appuyez sur le bouton de préréglage pour sélectionner le préréglage de votre choix qui sélectionnera automatiquement une épaisseur typique, bien que vous puissiez la modifier à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas. Le chiffre affiché à l'écran indique la température à laquelle le produit final doit être abaissé pour ce niveau.



Remarque : Pour les recettes des différents smoothies et glaces, veuillez vous référer au livre de recettes.

Étape 8 : Garder le produit au frais

Une fois le granité prêt, l'appareil maintient la température finale pendant 12 heures. En revanche, le préréglage de la crème glacée ne dure que 2 heures afin d'éviter la dilatation et la fonte, qui peuvent entraîner une séparation. En mode « COL, » la vis sans fin continue de tourner pour maintenir le mélange bien homogène. Vous pouvez continuer à servir des granités pendant toute cette période de maintien au chaud, même s'ils seront plus épais juste après avoir été préparés. Conseils : Pour un meilleur goût, dégustez-le une fois qu'il a atteint son état idéal et évitez de le conserver trop longtemps.



Remarque : Si le processus dure plus de 70 minutes et n'affiche pas « COL. » ou n'émet pas de bip, il se peut qu'il ne se soit pas terminé correctement. Veuillez vérifier que les proportions et l'état des ingrédients sont adaptés au mode sélectionné.

Étape 9 : Savourez votre granité !

Lorsqu'il est prêt, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « COL. » Placez une tasse sous la buse et poussez doucement la poignée du distributeur sur la position ON pour servir votre glace. Remarque : si le granité est trop épais pour être distribué en douceur, éteignez la machine et laissez-la reposer pendant environ une minute. Retirez ensuite le récipient et versez délicatement le granité.

Étape 10 : Auto-nettoyage de la cuve

Après utilisation, videz le granité restant par la buse du distributeur. Ajouter suffisamment d'eau sans dépasser la ligne MAX. Activez le cycle de nettoyage pour faire fondre le granité, puis videz le liquide restant par la buse du distributeur. Avant de démonter la cuve, vous pouvez également lancer un cycle de nettoyage avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les parties internes de la cuve.

Étape 11 : Démontage, nettoyage et stockage

Après chaque utilisation, veuillez suivre les instructions de nettoyage de ce manuel. Les étapes détaillées du nettoyage sont indiquées à la page 15.

FONCTIONNEMENT

Obtenir l'épaisseur parfaite pour les granités

Les trois principaux facteurs qui influencent l'épaisseur des granités sont la température, la teneur en sucre et la teneur en alcool. Le niveau préréglé contrôle principalement l'épaisseur des granités par le biais de la température. En outre, le type de boisson et ses ingrédients influencent considérablement l'épaisseur en fonction des niveaux de sucre et d'alcool.

Température

Plus la température est basse, plus le granité est épais. C'est pourquoi, lorsque vous appuyez sur le bouton de réglage de l'épaisseur '+', le chiffre affiché (la température) diminue. Les granités sont les plus épais immédiatement après la fin du cycle, donc si l'épaisseur est excessive, laissez-le reposer pendant plusieurs minutes et essayez de le distribuer à nouveau. Si le granité est trop fluide, essayez d'augmenter l'épaisseur et recommencez le cycle.

Teneur en sucre

Veuillez vous assurer que le mélange respecte la teneur minimale en sucre (6 %). Consultez l'étiquette nutritionnelle de la boisson/du liquide pour vous assurer que la teneur en sucre respecte le minimum recommandé dans le tableau ci-dessous :

Taille de la portion	Quantité totale minimale de sucre
600 ml	36 g
700 ml	42 g
800 ml	48 g

Si la liste est inférieure, ajoutez du sucre cristallisé (assurez-vous qu'il est complètement dissous), du sirop simple, du nectar d'agave, du miel, du sirop d'érable, du soda ou du jus de fruit. L'allulose peut également être utilisé comme substitut du sucre, mais c'est le seul substitut du sucre qui fonctionne. Lorsqu'une faible teneur en sucre est détectée, l'appareil émet un signal sonore et affiche un message d'erreur E1. Il faut alors augmenter la teneur en sucre de la boisson et redémarrer la machine.

Teneur en alcool

L'alcool empêche la congélation, ce qui signifie que si votre mélange contient plus de 16 % d'alcool, le granité sera trop liquide ou ne congèlera pas du tout. Lorsque vous utilisez le préréglage SPIKED SLUSH, tous les ingrédients préparés (vin, bière, etc.) doivent contenir entre 5 % et 16 % d'alcool. Lorsque l'appareil détecte un taux d'alcool élevé, il émet un signal sonore et affiche un message d'erreur E4. Vous devez alors réduire la teneur en alcool de la boisson (par exemple en la diluant avec une boisson non alcoolisée) et redémarrer l'appareil.

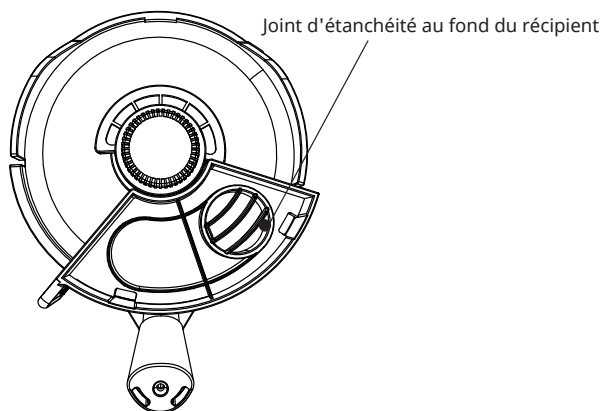
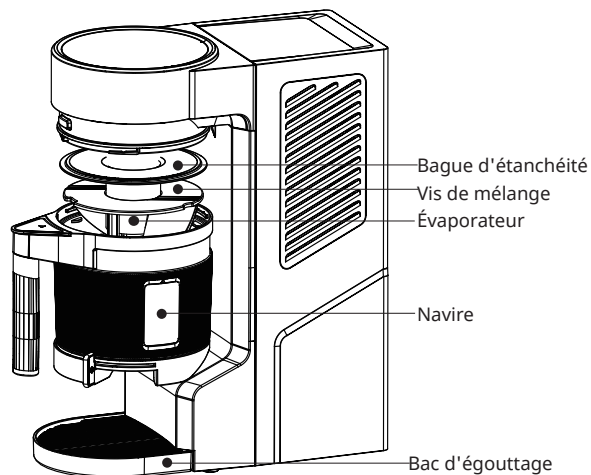
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

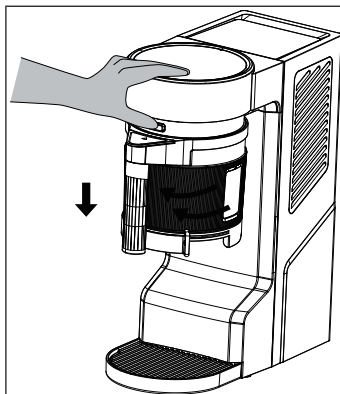
Vous craignez toujours de ne pas avoir suffisamment nettoyé ?

Vous êtes toujours préoccupé par les problèmes de nettoyage et d'entretien ?

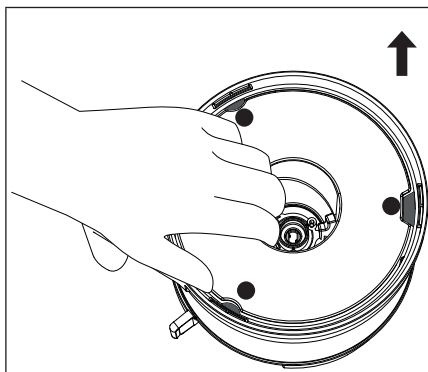
Cette section fournit des instructions détaillées de démontage et deux méthodes de nettoyage.

Que faut-il nettoyer ?

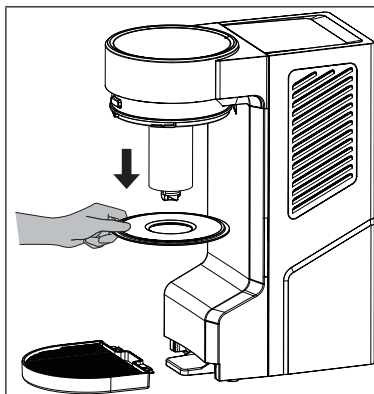


Comment démonter l'appareil ?

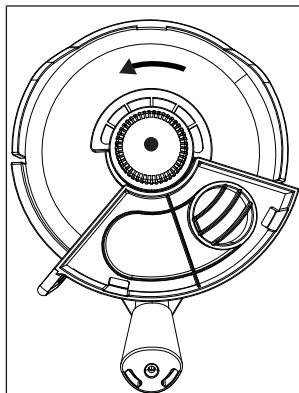
Appuyer brièvement sur l'interrupteur du godet et tourner le godet dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer vers le bas.



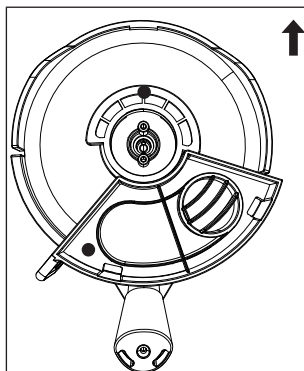
Tournez la vis de mélange dans la bonne position (par exemple, la position des trois points), puis retirez-la vers le haut.



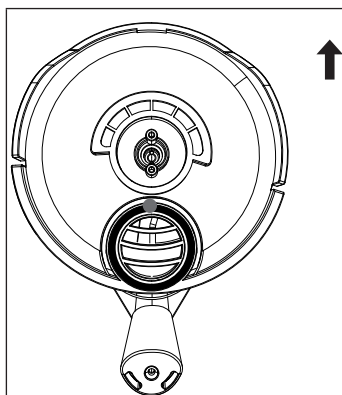
Retirez le joint d'étanchéité vers le bas. N'oubliez pas de le laver.



Retourner le fond du godet à matériaux. Ouvrir le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

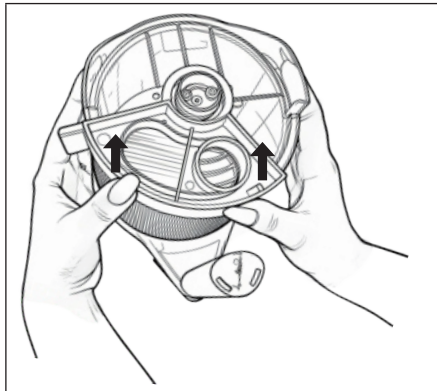


Retirez les deux pièces en plastique en les soulevant vers le haut (marquées de deux points, comme indiqué sur l'image).



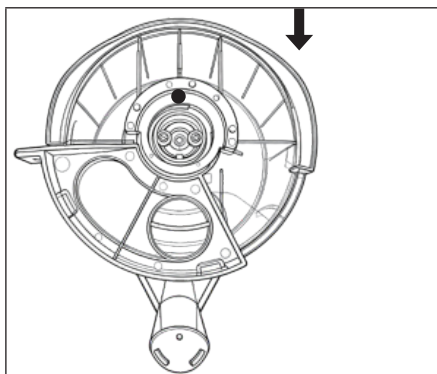
Enfin, retirez le joint d'étanchéité vers le haut.

Comment assembler un récipient ?

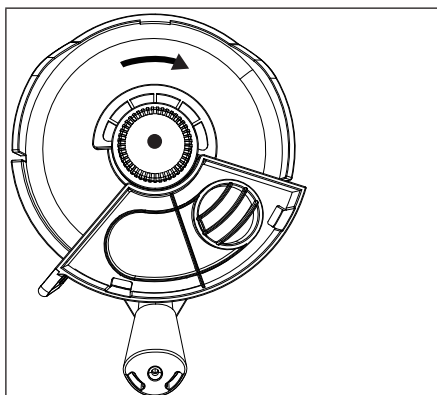


Lors de l'installation de l'interrupteur du distributeur, poussez-le vers l'avant jusqu'à ce que le composant central apparaisse sous la forme d'un cercle uniforme.

Remarque : Cette étape est très importante, car une installation incorrecte peut facilement provoquer des fuites.

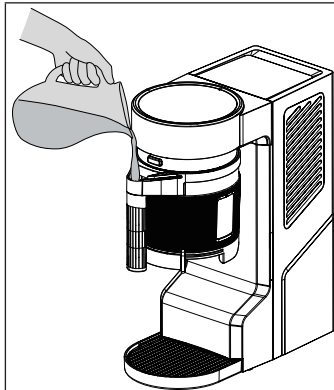


Lors de l'installation de la bague de fin de course, il suffit de la placer sur le dessus de l'interrupteur d'application.

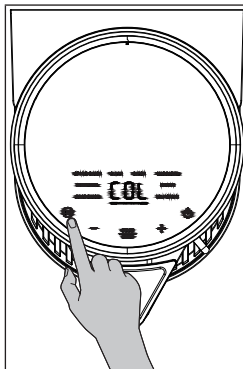


Serrer le couvercle de la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre ; s'il n'est pas correctement serré, il risque de fuir.

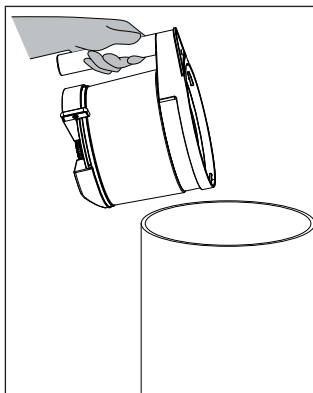
Méthode de nettoyage 1 : nettoyage manuel



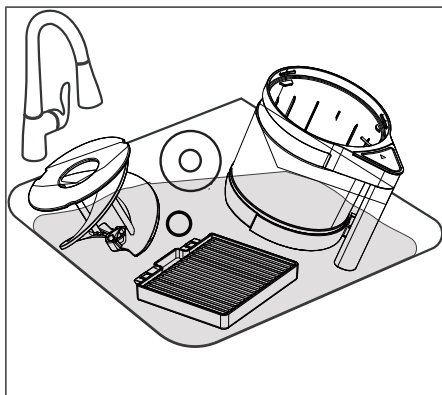
Mettez l'interrupteur de distribution en position d'arrêt, ouvrez le couvercle triangulaire et ajoutez environ 1 L d'eau.



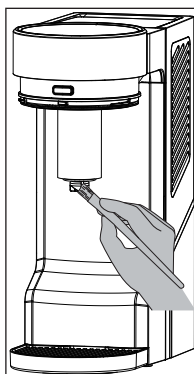
Appuyez brièvement sur le bouton pour sélectionner le mode de nettoyage. La machine fonctionne ensuite pendant cinq minutes.



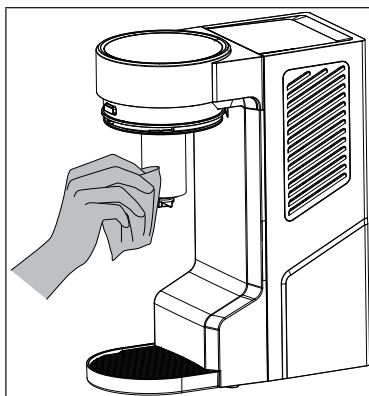
Vider le reste du contenu du godet.



Placez la cuve, le joint d'étanchéité de la cuve, le joint d'étanchéité inférieur de la cuve, la vis sans fin, le bac d'égouttage et la commande de distribution dans l'évier pour les laver.

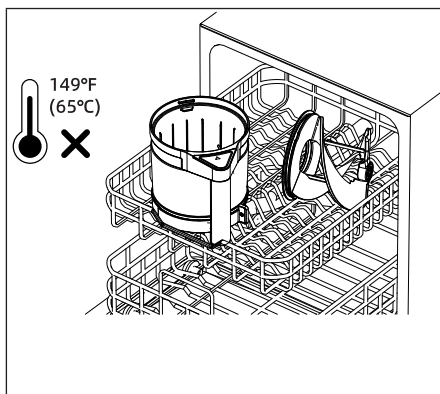


Utilisez une brosse (marquée d'un point sur l'image) pour nettoyer l'avant de l'évaporateur.



Essuyez ensuite l'évaporateur avec un chiffon propre.

Méthode de nettoyage 2 : lavage au lave-vaisselle



Pour le nettoyage, placez la cuve, la vis sans fin et le joint d'étanchéité au fond de la cuve sur le panier supérieur du lave-vaisselle. La température ne doit pas dépasser 65°C (149°F) et le séchage à haute température n'est pas autorisé. Une fois le cycle du lave-vaisselle terminé, laissez toutes les pièces sécher à l'air libre.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Comment préparer des boissons froides ou des glaces sans ajouter de glaçons ou d'ingrédients congelés ?

Nous utilisons un évaporateur de qualité industrielle qui absorbe efficacement la chaleur des liquides à température ambiante, en abaissant progressivement leur température. Pendant le processus de refroidissement, les pales de mélange tournent continuellement pour empêcher les cristaux de glace de se former en un bloc solide. Grâce à une réfrigération et un mélange continus, le mélange se transforme en une texture lisse et soyeuse de type granité ou glace molle.

Peut-on utiliser toutes les boissons, y compris l'alcool, dans votre machine à boissons glacées ?

Cet appareil n'est pas compatible avec les boissons sans sucre ou contenant des édulcorants et n'est pas recommandé aux personnes qui doivent contrôler leur consommation de sucre. Veuillez noter que la concentration d'alcool acceptable se situe entre 5 et 16 % et que la boisson doit contenir plus de 6 % de sucre.

Les exigences en matière de capacité maximale sont-elles différentes ?

Étant donné que le refroidissement et le brassage entraînent une expansion de la boisson, la ligne MAX varie selon les boissons. Avant d'ajouter des ingrédients, veillez à ne pas dépasser la ligne MAX correspondante afin d'éviter que la boisson finie ne déborde du récipient.

Comment sélectionner une texture pour les smoothies ou les crèmes glacées ?

Vous pouvez ajuster la texture selon vos préférences en appuyant brièvement sur les boutons - ou +. Cinq niveaux sont disponibles :

Le niveau 1 est la consistance la plus légère et le niveau 5 est la consistance la plus épaisse et la plus crémeuse.



Remarque : Le réglage par défaut est le niveau 3, qui offre une texture équilibrée.

Puis-je laver le récipient et la vis sans fin au lave-vaisselle ?

Oui, ils peuvent être lavés au lave-vaisselle. Remarque : ne pas dépasser 65 °C dans le lave-vaisselle et éviter d'utiliser le cycle de séchage à haute température. Après le lavage, retirez rapidement le récipient à ingrédients et la vis de mixage et laissez-les sécher à l'air libre dans un endroit bien ventilé.

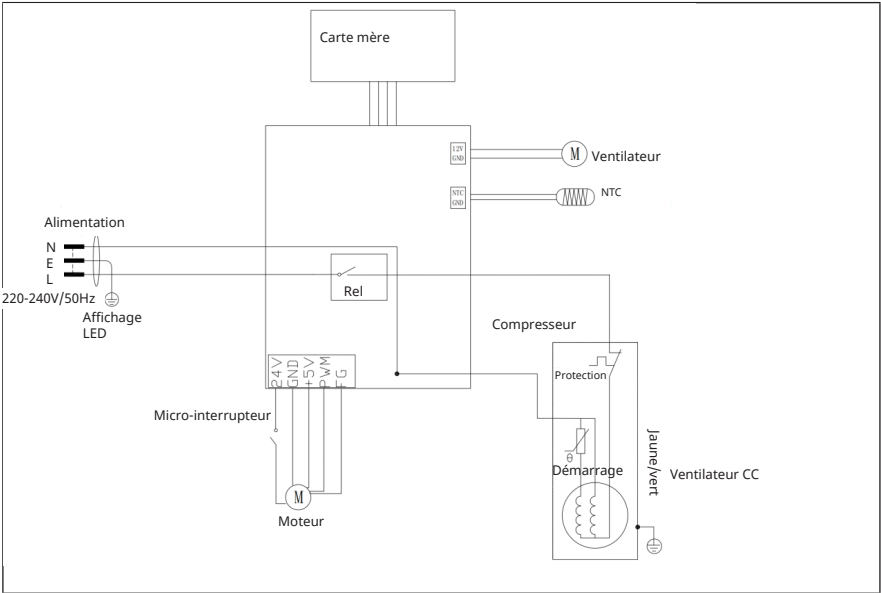
Est-il difficile de démonter et de nettoyer les accessoires ?

Ne vous inquiétez pas. Il suffit de suivre les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel.

Quelles sont les consignes à respecter ?

La machine à boissons glacées génère de la chaleur pendant son fonctionnement. Il convient donc de laisser un espace d'au moins 10 centimètres de chaque côté pour assurer une bonne ventilation. N'oubliez pas de le conserver dans un environnement sec et à l'écart des sources de chaleur telles que les fours et les appareils de chauffage, ainsi que des gaz corrosifs.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Niveau sonore	La faible teneur en sucre du granité provoque le gel de l'évaporateur ou la température est trop basse.	Vous pouvez soit ajouter une boisson ou un liquide plus sucré, soit ajuster le niveau préréglé.
	La vis sans fin n'est pas correctement installée.	Assurez-vous que la vis sans fin est correctement installée.
	Vis sans fin déformée.	Achetez une vis de remplacement sur le site Internet de Klarstein ou contactez le service clientèle de Klarstein.
	Un corps étranger dur a été placé à l'intérieur de la cuve.	Vérifier le contenu du récipient.
	Le compresseur ou ventilateur de refroidissement est très bruyant.	Il est normal que l'appareil émette un bruit lorsqu'il est utilisé. Toutefois, si le bruit est trop fort, veuillez contacter le service clientèle de Klarstein.
	Résonance	Retirer tout autre objet en contact avec la machine à granité.
La boisson ne peut être ni glacée ni frappée.	Le liquide ajouté contient moins de 6 % de sucre.	Ajouter une boisson ou un liquide plus riche en sucre.
	Le liquide ajouté contient un taux d'alcool élevé (plus de 16 %).	Ajoutez une boisson avec une teneur en alcool plus faible ou sans alcool pour la diluer.
	Le préréglage SLUSH n'est pas approprié pour une boisson alcoolisée, par exemple, car la température de consigne est plus élevée.	Sélectionnez le préréglage approprié pour le type de boisson.
	Le niveau de la boisson dans le récipient est trop bas, ce qui empêche un mélange et un refroidissement complets.	Ajouter la boisson jusqu'à ce qu'elle dépasse la ligne MIN.
	Il y a une défaillance de l'élément de réfrigération.	Contactez le service clientèle Klarstein.
	L'appareil n'est pas correctement alimenté	Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux exigences (220-240V/50Hz).

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas ou s'arrête brusquement.	Il n'est pas branché sur une prise électrique.	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise électrique sous tension.
	La cuve n'a pas été installée correctement.	Réinstaller la cuve.
	Une alerte de faible teneur en sucre ou en alcool a été déclenchée.	Ajuster la teneur en sucre ou en alcool de la boisson, puis relancer le préréglage.
	Une action accidentelle sur le bouton Marche/Arrêt a entraîné l'arrêt ou le non-démarrage du programme préréglé.	Vérifiez l'état de la machine pour vous assurer que la vis sans fin tourne, ce qui indique qu'elle refroidit ou maintient le froid.
	La protection du compresseur a été déclenchée. L'appareil s'arrête automatiquement s'il est fréquemment mis sous tension.	Débranchez l'appareil et attendez au moins 3 minutes avant de le rallumer.
Fuite d'eau.	La condensation se produit, en particulier lorsqu'il y a une grande différence de température dans le récipient.	Installez correctement le bac de récupération pour éviter d'endommager accidentellement le comptoir.
	La poignée ou la buse du distributeur n'est pas complètement fermée.	S'assurer que la poignée ou la buse du distributeur est complètement fermée.
	Ajouter trop de boisson peut provoquer un débordement et une fonte.	Vider l'excédent de boisson de manière à ce que le niveau ne dépasse pas la ligne MAX correspondante.
	Dommages ou usure des parties de la cuve.	Achetez un récipient de remplacement sur le site Web de Klarstein ou contactez le service client de Klarstein.

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche E1	Le moteur d'agitation s'est bloqué.	Vérifier que l'ensemble de la cuve de chargement est correctement installé. Sélectionnez le réglage adéquat pour obtenir du granité.
	Le godet n'a pas été installé correctement.	Réinspectez-le et réinstallez-le. Vous devez pouvoir entendre nettement un clic lorsqu'il est installé.
	Soit le moteur de l'agitateur ne tourne pas, soit l'interrupteur fonctionne mal.	Éteignez l'appareil pendant un certain temps, puis redémarrez-le. Si l'erreur E1 persiste, contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
	Les matières premières contiennent moins de 6 % de sucre.	Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de sirop aromatisé, de jus, de sucre, de sucre de datte, de sucre de coco, de sirop d'érable, de sirop d'agave ou de miel par portion. Mélanger le sucre supplémentaire à la base avant de le verser dans l'appareil. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur la touche de préréglage. Redémarrer en appuyant à nouveau sur la présélection.
	Les pales du ventilateur de l'agitateur font un bruit de raclement ou se bloquent.	
L'écran affiche E2	Défaut de circuit ouvert/court-circuit du capteur de température.	Éteignez l'appareil pendant un certain temps, puis redémarrez-le. Si l'erreur E2 persiste, contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
L'écran affiche E3	Circuit ouvert ou défaut de surintensité du ventilateur du condenseur.	Éteignez l'appareil pendant un certain temps, puis redémarrez-le. Si l'erreur E3 persiste, contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.

Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche E4	Il n'y a pas assez d'ingrédients dans le récipient.	Suivez la recette recommandée, ajoutez de la crème épaisse ou du sucre, puis éteignez l'appareil pour le réinitialiser. Attendez 10 minutes, puis rallumez l'appareil pour terminer le processus. Remarque : Il est recommandé d'ajouter les ingrédients comme indiqué dans la recette.
	Teneur en alcool élevée	Ajoutez 60 ml d'eau, de soda, d'eau tonique, d'eau de Seltz ou de café ou de thé nature et frais par portion pour diluer le mélange. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur la touche de pré-réglage. Redémarrer en appuyant à nouveau sur la présélection.
L'écran affiche E5	Carte mère et alimentation dysfonctionnement de la carte mère	Éteignez l'appareil pendant un certain temps, puis redémarrez-le. Si l'erreur E5 persiste, contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.



Remarque : Si vous rencontrez 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. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de problème de qualité ou d'accident causé par un démontage effectué par l'utilisateur. Si le produit n'est plus sous garantie, seuls les frais de pièces seront facturés et les frais de maintenance seront offerts. Le fabricant se réserve le droit d'interpréter les engagements ci-dessus.

INSPIRATIONS DE RECETTES

GRANITÉ AU SODA

Ingrédients :

- Capacité maximale : 0,8 L, capacité minimale : 0,6 L
- Vous pouvez utiliser n'importe lequel des produits suivants : Coca-Cola, soda citron-lime, soda à la crème, root beer, soda au gingembre, soda au raisin ou tout autre soda sucré.

Préparation :

1. Verser le soda dans le récipient.
2. Choisissez le Mode SLUSH L'appareil démarre à la température optimale pour une meilleure texture. Si vous le souhaitez, ajustez l'épaisseur.
3. Une fois que la boisson congelée a atteint la température cible, l'appareil émet un signal sonore. Servez et dégustez.



Remarque : le soda diététique (ou le soda fabriqué avec des substituts de sucre) ne fonctionne pas dans cet appareil. Pour de meilleurs résultats, refroidir le liquide avant de l'ajouter au récipient.

GRANITÉ DE MANGUE

Ingrédients :

- 3 tasses de jus de mangue fraîchement pressé
- Capacité maximale : 0,8 L, capacité minimale : 0,6 L

Préparation :

1. Filtrer les impuretés du jus de mangue fraîchement pressé, puis ajouter le jus filtré au récipient.
2. Choisissez le Mode JUICE SLUSH Le pré-réglage démarrera à la température optimale pour une texture optimale.
Réglez la température si besoin.
3. Une fois que la boisson glacée atteint la température cible, l'appareil émet un bip. Décorer et servir immédiatement.



Remarque : pour obtenir la texture souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - pour ajuster l'épaisseur. Les fruits tropicaux étant plus sensibles au froid, il est recommandé de choisir un niveau inférieur pour mieux préserver leur saveur.

GRANITÉ MARGARITA

Ingrédients :

- 240 ml de tequila
- 80 ml de triple sec
- 300 ml de jus de citron vert frais
- 180 ml de sirop simple
- Capacité maximale : 0,8 L, capacité minimale : 0,6 L

Préparation :

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. Verser le mélange dans le récipient.
3. Sélectionner MARGARITA. Le pré-réglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Réglez la température si besoin.
4. Une fois que la boisson glacée a atteint la température cible, l'appareil émet un signal sonore. Versez dans un verre à bord salé et garnissez selon vos envies. Servez immédiatement.



Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, réfrigérez le liquide avant de l'ajouter au récipient.

SANGRIA ROUGE

Ingrédients :

- 340 ml de vin rouge
- 40 ml de liqueur d'orange ou de brandy
- 400 ml de jus d'orange
- 20 g de cassonade blonde
- Capacité maximale : 0,8 L, capacité minimale : 0,6 L

Préparation :

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et que le sucre soit complètement dissous.
2. Verser le mélange dans le récipient.
3. Choisissez le Mode SPIKED SLUSH. Le pré-réglage démarrera à la température optimale pour une texture optimale. Réglez la température si besoin.
4. Une fois que la boisson glacée a atteint la température cible, l'appareil émet un signal sonore. Décorer et servir immédiatement.



Remarque : pour obtenir la texture souhaitée, appuyez sur le bouton + ou - pour ajuster l'épaisseur. Le mélange alcoolisé doit contenir entre 5 % et 16 % d'alcool. Pour les boissons à forte teneur en alcool, choisissez un niveau plus élevé.

GLACE VANILLE

Ingrédients :

- 150 ml de lait entier
- 350 ml de crème
- 100 g de sucre de canne + 2,5 ml d'extrait de vanille
- Capacité maximale : 0,6 L

Préparation :

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et que le sucre granulé soit complètement dissous.
2. Verser le mélange dans le récipient.
3. Verser tous les ingrédients dans un récipient séparé et fouetter soigneusement pendant au moins trois minutes, soit à l'aide d'un batteur, soit à la main, pour incorporer uniformément l'air dans le mélange. Une bonne aération est essentielle pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
4. Une fois le mélange terminé, il doit avoir légèrement augmenté de volume et avoir une consistance lisse et uniforme. Ce n'est qu'ensuite qu'il doit être versé dans le récipient destiné à la préparation.
5. L'incorporation régulière d'air est cruciale pour la fabrication d'une glace douce et soyeuse, car elle augmente le foisonnement du produit fini, ce qui permet d'obtenir une texture plus légère et plus crémeuse.
6. Sélectionnez le mode ICE-CREAM. Le préréglage démarrera à la température par défaut/optimale pour une texture idéale. Réglez la température si besoin.
7. Une fois que la crème glacée atteint la température cible, l'appareil émet un bip. Décorer et servir immédiatement.

Recommandation pour la réfrigération préalable des ingrédients

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de réfrigérer le lait et la crème avant la préparation. L'utilisation d'ingrédients pré-réfrigérés permet de réduire considérablement le temps de refroidissement de la machine et d'obtenir plus rapidement la texture idéale de la glace molle.



Remarque : lors de l'utilisation du préréglage pour la crème glacée, la distribution doit se faire dans les 30 minutes pour éviter la formation de mousse. Vous pouvez utiliser la poignée du distributeur, ou essayer de retirer le récipient de la machine et prélever la glace directement à l'aide d'une cuillère. Par rapport à un granité, la crème glacée est un produit plus épais qui a tendance à coller plus facilement à l'intérieur du récipient. C'est pourquoi, en plus de relancer le cycle de nettoyage après consommation, il est recommandé de retirer le récipient pour le nettoyer manuellement afin d'éviter la formation de résidus de sucre.

MILK SHAKE

Ingrédients :

- 165 g de poudre de cacao chaude sucrée
- 500 ml de lait entier
- 135 ml de crème épaisse
- Capacité maximale : 0,8 L ; capacité minimale : 0,6 L

Préparation :

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à dissoudre complètement la poudre.
Verser le mélange dans le récipient.
2. Sélectionner MILKSHAKE. Le pré-réglage démarrera à la température optimale pour une texture optimale.
Réglez la température si besoin.
3. Une fois que la boisson glacée a atteint la température cible, l'appareil émet un signal sonore.
Décorer et servir immédiatement.



Remarque : lors de l'utilisation du pré-réglage pour la crème glacée, la distribution doit se faire dans les 30 minutes pour éviter la formation de mousse.

CARAMEL FRAPPÉ

Ingrédients :

- 310 ml de lait entier
- 420 ml de café noir
- 70 ml de sauce au caramel
- Capacité maximale : 0,8 L ; capacité minimale : 0,6 L

Préparation :

1. Dans un pichet ou un grand bol, fouettez tous les ingrédients jusqu'à ce que la sauce caramel soit complètement dissoute et que le tout soit bien mélangé.
2. Verser le mélange dans le récipient.
3. Sélectionnez FRAPPÉ. Le pré-réglage démarrera à la température optimale pour une texture optimale. Réglez la température si besoin.
4. Une fois que la boisson glacée atteint la température cible, l'appareil émet un signal sonore.
Servir immédiatement, nappé de crème fouettée et de sauce au caramel si vous le souhaitez.



Remarque : Lorsque vous utilisez le pré-réglage Frappé, servez la boisson dans les 30 minutes pour éviter qu'elle ne devienne mousseuse.

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

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	141
Avvertenze di sicurezza	142
Descrizione del dispositivo	147
Descrizione delle modalità	149
Funzione dei tasti	150
Installazione	151
Utilizzo	153
Pulizia e manutenzione	155
Domande comuni	162
Schema elettrico	164
Risoluzione dei problemi	165
Idee per le ricette	169
Avviso di smaltimento	173
Produttore	173

DATI TECNICI

Numero dell'articolo	10048901
Alimentazione	220-240 V/50 Hz
Consumo di energia	160 W
Classe di protezione	I
Capienza	0,8 L
Tipo di clima	N/SN/ST/T
Dimensioni (Lung.xLarg.xAlt.)	345 x 153 x 385 mm
Dimensioni dell'imballaggio (Lung.xLarg.xAlt.)	350 x 197 x 448 mm
Peso netto	7,4 kg
Peso lordo	8,1 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
	AVVERTENZA: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni gravi o la morte.
	ATTENZIONE: indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare lesioni minori o danni al dispositivo.
	AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche.
 R290 Attenzione: rischio di incendio!	AVVERTENZA: rischio di incendio! Questo dispositivo contiene il refrigerante R290.
	ATTENZIONE Rischio di ustioni.
	Nota: offre consigli e informazioni utili per l'utilizzo del dispositivo.

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.



AVVERTENZA: rischio di incendio!

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 interni.
- 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 & 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 esclusivamente con ingredienti ad uso alimentare.

- La temperatura iniziale consigliata per gli ingredienti è compresa tra 5 e 20°C.
- Non utilizzare ingredienti completamente congelati o solidi, perché potrebbero sovraccaricare o bloccare la pala mantecatrice. Sono adatti ingredienti leggermente refrigerati (ad esempio, da un frigorifero a ~4 °C).
- Per ottenere risultati ottimali, assicurati che la miscela rimanga fluida e non sia parzialmente congelata prima di procedere alla lavorazione.

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 detergenti 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



Nota: 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.



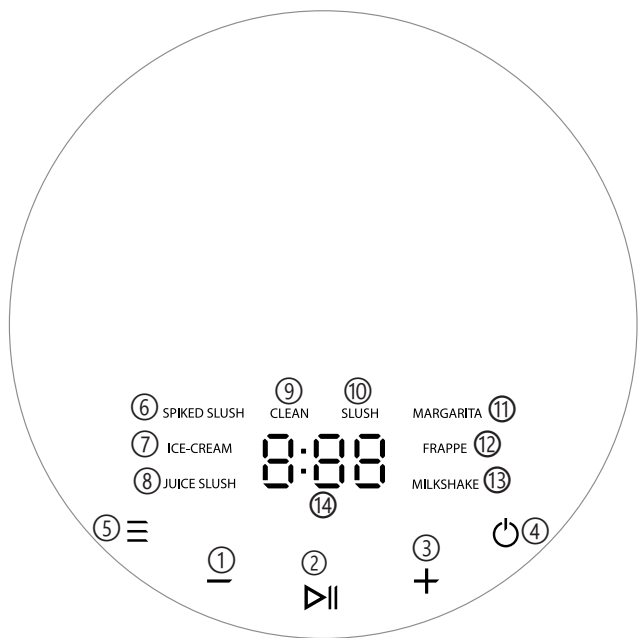
AVVERTENZA: rischio di incendio!

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



Pannello di controllo



1	Ridurre la densità	8	Modalità Granita a base di succo
2	Tasto Start/Stop.	9	Modalità di pulizia
3	Aumentare la densità	10	Modalità Granita
4	Tasto On/Off	11	Modalità Margarita
5	Tasto di controllo delle impostazioni predefinite	12	Modalità Frappé
6	Modalità Granita alcolica	13	Modalità Milkshake
7	Modalità Gelato	14	Display

Accessori

Pala mantecatrice	1	Manuale d'uso	1
Vaschetta di raccolta	1	Guarnizione del cilindro di ricarica	1

Copertura decorativa della vaschetta di raccolta	1	Gruppo cestello di carico	1
--	---	---------------------------	---

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ

Modalità Granita

Questa modalità trasforma le tue bevande preferite in fresche granite.

Modalità Gelato

Progettata per creare deliziosi gelati a base di latte.

Modalità Margarita

Questa modalità è stata progettata per preparare i tuoi margarita.

Modalità Granita alcolica

Questa modalità è stata progettata per bevande contenenti alcol.

Modalità Granita a base di succo

Questa modalità è stata progettata per creare fresche bevande ghiacciate e trasformare i succhi di frutta in smoothie rigeneranti.

Modalità Milkshake

Questa modalità è stata progettata per bevande a base di latte e panna.

Modalità Frappé

Questa modalità è stata progettata per gli amanti del caffè che desiderano preparare specialità ghiacciate.

Modalità di pulizia

Funzione di autopulizia che dura 5 minuti per ogni ciclo.

FUNZIONE DEI TASTI

Tasto On/Off

Premere per accendere/spegnere il dispositivo.

Tasto Start/Stop.

Premere per avviare o interrompere l'impostazione predefinita o il ciclo di lavaggio selezionato.

Tasto di controllo delle impostazioni predefinite

Premere per scorrere le 8 impostazioni predefinite.

Tasto di controllo della densità

Premere il tasto per personalizzare la densità desiderata in base al livello standard di ogni impostazione predefinita. Più alto è il livello, più bassa è la temperatura e più densa sarà la granita.

Descrizione del display

- Display tempo/temperatura: ad eccezione del programma di pulizia, quando una modalità predefinita non è avviata o viene interrotta, questo display mostra la temperatura attuale a diversi livelli.
- Quando è in funzione un'impostazione predefinita, mostra la temperatura della bevanda all'interno del recipiente.
- Quando la temperatura della bevanda ha raggiunto il valore desiderato, il display mostra "COL" per indicare che la bevanda è pronta.
- Spie di livello/avanzamento: quando un programma predefinito non è avviato o viene interrotto, le spie indicano l'impostazione del livello selezionato.
- Quando un programma predefinito è in funzione, le spie mostrano lo stato di avanzamento.

INSTALLAZIONE

1° passaggio: pulizia delle parti (recipiente, coclea, vaschetta di raccolta)

Prima di utilizzare il dispositivo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e verificare che tutte le parti e gli accessori siano presenti. Rimuovere e lavare a mano il recipiente, la coclea e la vaschetta di raccolta.

2° passaggio: pulizia del dispositivo

Pulire il pannello di controllo, la base del motore e l'evaporatore (che entrano in contatto con le bevande) con un panno morbido. Lasciare asciugare completamente prima dell'uso.



Nota: non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare mai detersivi abrasivi per non danneggiare la finitura.

3° passaggio: installazione della coclea

Ruotare la coclea mescolatrice nella posizione corretta (ad es. la posizione dei tre punti), quindi installare la coclea rivolta verso il basso.

4° passaggio: montaggio del cestello

Sollevare il cestello di carico all'altezza della guarnizione e premere brevemente il pulsante a scatto. Ruotarlo dal lato sinistro verso il lato destro del dispositivo finché il simbolo del triangolo sul cestello non risulta allineato con la parte anteriore e si avverte uno scatto.

5° passaggio: assicurarsi che l'interruttore del cestello sia in posizione off

Prima di aggiungere la bevanda, accertarsi di aver spento l'interruttore del cestello.



Nota: questa operazione è molto importante; se l'interruttore non viene spento, la bevanda fuoriesce dal contenitore.

6° passaggio: versare la bevanda

Aprire il coperchio triangolare del cestello e versare la bevanda. Chiudere quindi saldamente il coperchio.

7° passaggio: selezionare un programma predefinito

Collegare la spina a una presa di corrente correttamente installata e collegata a terra e accendere il dispositivo. Premere il tasto del programma predefinito desiderato, che selezionerà automaticamente una densità standard, anche se è possibile modificarla utilizzando le frecce. Il numero mostrato sul display indica la temperatura alla quale deve essere portato il prodotto finale per quel determinato livello.



Nota: per le ricette di diversi frullati e gelati, consultare il ricettario.

8° passaggio: mantenimento della temperatura

Una volta che la granita è pronta, il dispositivo mantiene la temperatura finale per un massimo di 12 ore. Per quanto riguarda il programma predefinito per il gelato, tuttavia, il mantenimento dura solo 2 ore per evitare l'eccessivo aumento di volume e lo scioglimento, che potrebbero causare la separazione degli ingredienti. Nello stato "COL", la coclea continua a ruotare per mantenere la granita ben miscelata. È possibile continuare a erogare granite durante tutto il periodo di mantenimento, sebbene la consistenza risulti più densa subito dopo il completamento della preparazione. Suggestivo: per gustare al meglio il prodotto, consumarlo non appena raggiunge lo stato ideale ed evitare di conservarlo troppo a lungo.



Nota: se il processo richiede più di 70 minuti e non viene mostrata la scritta "COL" o non viene emesso un segnale acustico, potrebbe non essere terminato correttamente. Verificare che le proporzioni e le condizioni degli ingredienti siano adatte alla modalità selezionata.

9° passaggio: gustare la granita!

Quando è pronta, il dispositivo emette un segnale acustico e lo schermo mostra "COL". Posizionare una tazza sotto l'ugello e spingere delicatamente la maniglia dell'erogatore in posizione "ON" per servire la granita.

Nota: se la granita è troppo densa per essere erogata senza problemi, spegnere il dispositivo e attendere circa un minuto. Quindi rimuovere il contenitore e versare lentamente la granita.

10° passaggio: autopulizia del recipiente

Dopo l'uso, svuotare la granita residua attraverso l'ugello dell'erogatore. Aggiungere una quantità d'acqua sufficiente senza superare la linea MAX. Attivare il ciclo di pulizia per sciogliere la granita, quindi svuotare il liquido rimanente attraverso l'ugello dell'erogatore. Prima di smontare il recipiente, è possibile eseguire un ciclo di pulizia con acqua saponata per pulire inizialmente le parti interne del recipiente.

11° passaggio: smontaggio, pulizia e stoccaggio

Dopo ogni utilizzo, seguire le istruzioni di pulizia riportate in questo manuale. I passaggi dettagliati per la pulizia sono riportati a pagina 15.

UTILIZZO

Ottenere la densità perfetta per le granite

I tre fattori principali che influenzano la densità della granita sono la temperatura, il contenuto di zucchero e il contenuto di alcol. Il livello predefinito controlla principalmente la densità della granita in base alla temperatura. Inoltre, il tipo di bevanda e i suoi ingredienti influenzano in modo significativo la densità in base ai livelli di zucchero e di alcol.

Temperatura

Più bassa è la temperatura, più densa è la granita. Per questo motivo, quando si preme il tasto di regolazione della densità "+", il numero mostrato (la temperatura) diminuisce. La granita è più densa subito dopo la fine del ciclo, quindi se una granita è troppo densa, attendere alcuni minuti e provare a erogarla nuovamente. Se la densità è insufficiente, provare ad aumentarla e ripetere il ciclo.

Contenuto di zucchero

Si assicuri che la miscela raggiunga il tenore minimo di zucchero (6%) Consultare l'etichetta nutrizionale della bevanda/del liquido per assicurarsi che il contenuto di zucchero sia conforme al minimo raccomandato nella tabella sottostante:

Porzione	Quantità minima di zucchero totale
600 ml	36 g
700 ml	42 g
800 ml	48 g

Se il contenuto è inferiore, aggiungere zucchero semolato (assicurarsi che sia completamente sciolto), sciroppo di zucchero, nettare d'agave, miele, sciroppo d'acero, bibite o succo di frutta. È possibile utilizzare l'allulosio come sostituto dello zucchero; tuttavia, è l'unico sostituto dello zucchero compatibile con il dispositivo. Quando viene rilevato un basso contenuto di zucchero, il dispositivo emette un segnale acustico e mostra il messaggio di errore "E1". A questo punto, è necessario aumentare il contenuto di zucchero della bevanda e riavviare il dispositivo.

Contenuto alcolico

L'alcol inibisce il congelamento; pertanto, se la miscela contiene più del 16% di alcol, la granita risulterà troppo liquida o non congelerà affatto. Durante l'uso del programma GRANITA ALCOLICA, tutti gli ingredienti già miscelati (vino, birra, ecc.) devono contenere una percentuale di alcol compresa tra il 5% e il 16%.

Quando il dispositivo rileva un tasso alcolico elevato, emette un segnale acustico e mostra il messaggio di errore "E4". È quindi necessario ridurre il contenuto alcolico della bevanda (ad esempio, diluendola con una bevanda analcolica) e riavviare il dispositivo.

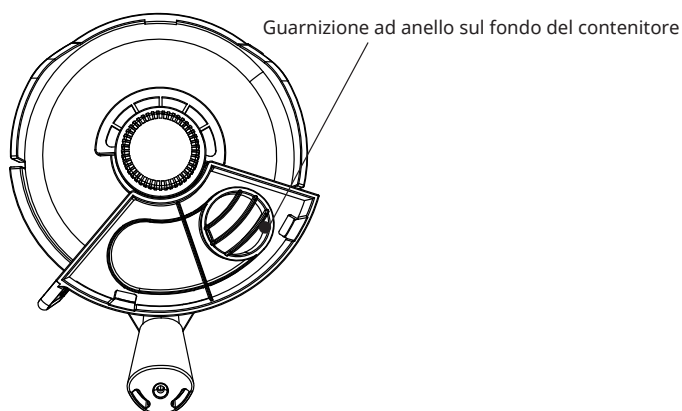
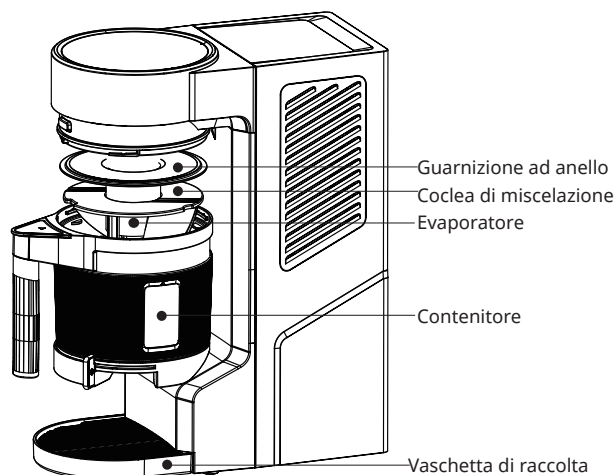
PULIZIA E MANUTENZIONE

Ancora dubbi sulla pulizia del dispositivo?

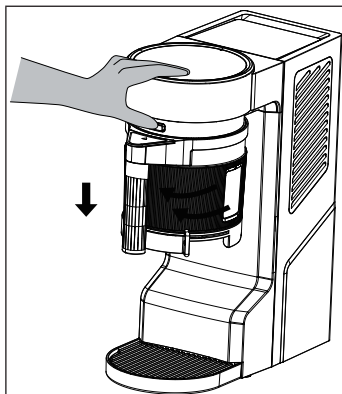
Ancora dubbi sulla complessità delle operazioni di pulizia e manutenzione del dispositivo?

Questa sezione fornisce istruzioni dettagliate per lo smontaggio e due metodi di pulizia.

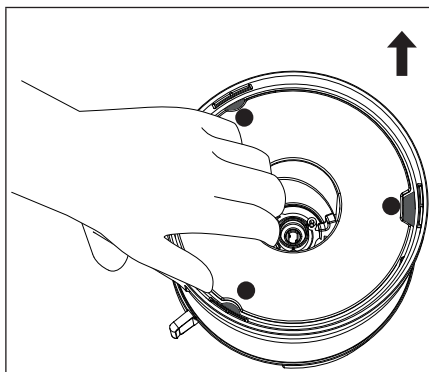
Cosa bisogna pulire?



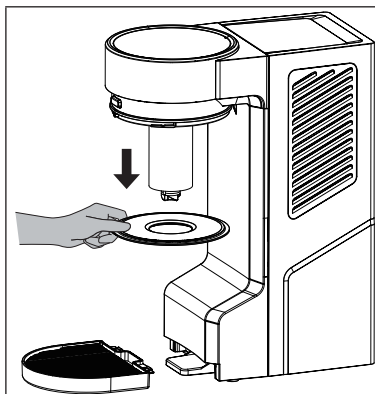
Come si smonta il dispositivo?



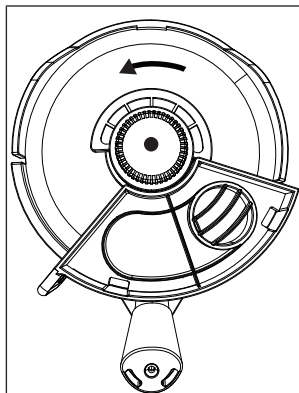
Premere brevemente l'interruttore sul cestello del contenitore e ruotare il contenitore in senso orario per estrarlo verso il basso.



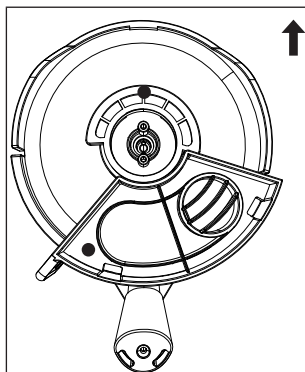
Ruotare la pala mescolatrice nella posizione corretta (ad es. la posizione dei tre punti nell'immagine sopra), quindi rimuoverla verso l'alto.



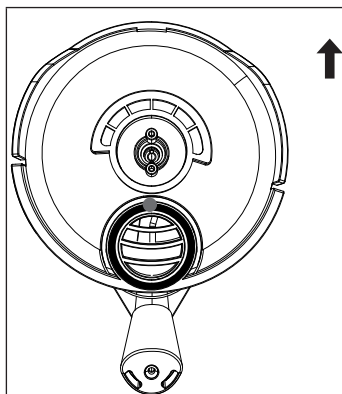
Rimuovere la guarnizione ad anello verso il basso. Non dimenticate di lavarlo.



Capovolgere il fondo del cestello di carico.
Aprire il tappo in senso antiorario.

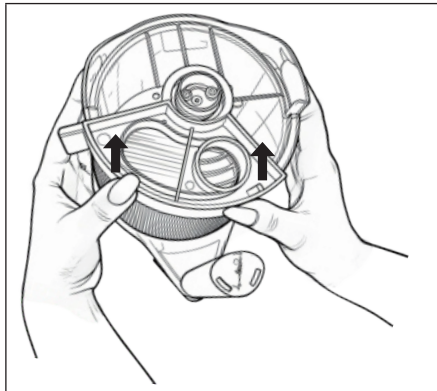


Rimuovere le due parti in plastica sollevandole
verso l'alto (contrassegnate da due punti,
come mostrato nell'immagine).



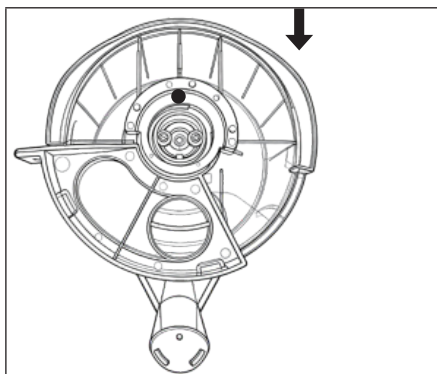
Infine, rimuovere la guarnizione ad anello
verso l'alto.

Come si assembla il recipiente?

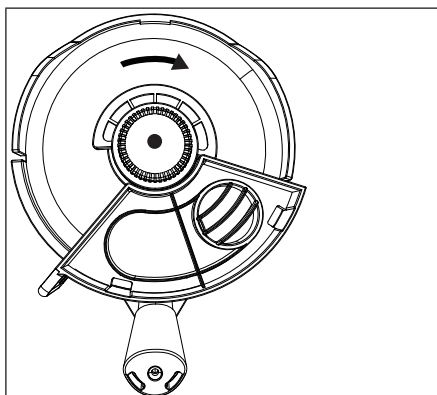


Quando si installa l'interruttore di erogazione, spingerlo in avanti finché il componente centrale non appare come un cerchio uniforme.

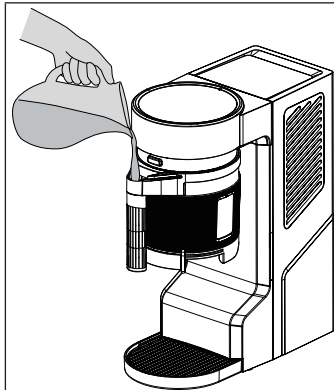
Nota: questo passaggio è molto importante, poiché un'installazione errata può facilmente causare perdite.



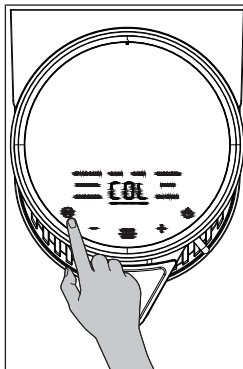
Durante l'installazione dell'anello di fine corsa, posizionarlo semplicemente sopra l'interruttore di erogazione.



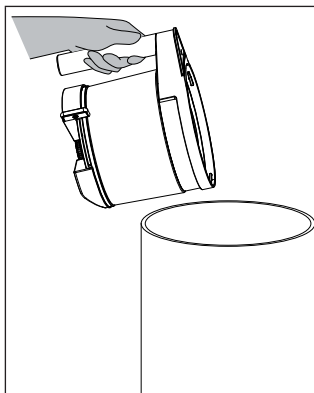
Serrare il coperchio del recipiente in senso orario; se non è serrato correttamente, potrebbe perdere.

1° metodo di pulizia: pulizia manuale

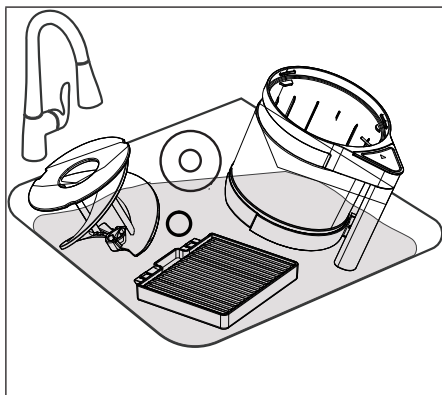
Portare l'interruttore di erogazione in posizione off, aprire il coperchio triangolare e aggiungere circa 1 L d'acqua.



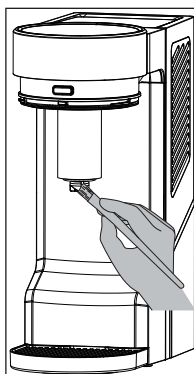
Premere brevemente il tasto per selezionare la modalità di pulizia. Il dispositivo funziona quindi per cinque minuti.



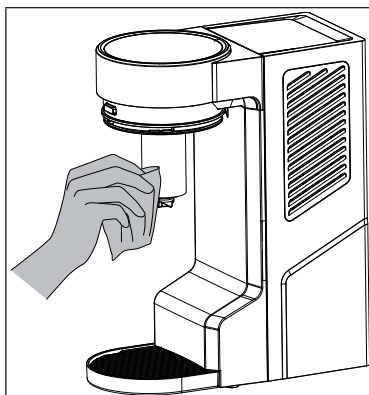
Svuotare il contenuto rimanente del cestello.



Mettere il recipiente, la guarnizione ad anello del recipiente, la guarnizione ad anello inferiore del recipiente, la coclea, la vaschetta di raccolta e il comando di erogazione nel lavandino per lavarli.

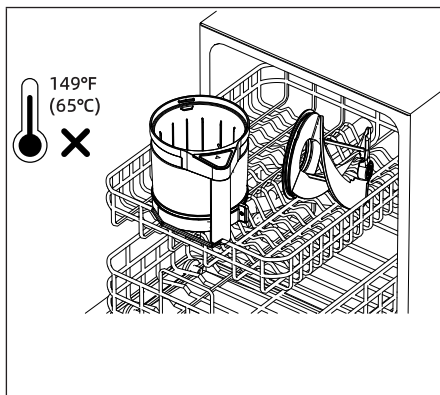


Utilizzare una spazzola (contrassegnata da un punto nell'immagine) per pulire la parte anteriore dell'evaporatore.



Passare poi un panno pulito sull'evaporatore.

2° metodo di pulizia: lavaggio in lavastoviglie



Per la pulizia, posizionare il recipiente, la coclea e la guarnizione ad anello sul fondo del recipiente nel cestello superiore della lavastoviglie. La temperatura non deve superare i 65 °C (149°F) e non è consentita l'asciugatura ad alta temperatura. Al termine del ciclo di lavaggio della lavastoviglie, lasciare che tutte le parti si asciughino naturalmente all'aria.

DOMANDE COMUNI

Come è possibile preparare bevande fredde o gelati senza aggiungere cubetti di ghiaccio o ingredienti congelati?

Viene utilizzato un evaporatore di livello industriale che assorbe efficacemente il calore dai liquidi a temperatura ambiente, abbassandone gradualmente la temperatura. Durante il processo di raffreddamento, le pale di miscelazione ruotano continuamente per evitare che i cristalli di ghiaccio formino in un blocco solido. Attraverso il raffreddamento e la miscelazione continui, il composto si trasforma in una granita omogenea o in un composto dalla consistenza soffice.

È possibile inserire qualsiasi tipo di bevanda o alcolico nel dispositivo?

Il dispositivo non è compatibile con bevande prive di zucchero o contenenti sostituti dello zucchero e non è raccomandato per le persone che devono controllare l'apporto di zuccheri.

Si noti che la concentrazione alcolica accettabile va dal 5 al 16% e che la bevanda deve contenere più del 6% di zucchero.

Ci sono requisiti diversi in relazione alla capacità massima?

Poiché il raffreddamento e la miscelazione provocano l'espansione della bevanda, la linea MAX varia a seconda delle bevande. Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi di non superare la linea MAX corrispondente, per evitare che la bevanda finita trabocchi nel recipiente.

Come si seleziona la consistenza giusta per frullati o gelati?

È possibile regolare la consistenza in base alle proprie preferenze premendo brevemente i tasti "-" o "+". Sono disponibili cinque livelli:

Il livello 1 corrisponde alla consistenza più leggera, mentre il livello 5 a quella più densa e cremosa.



Nota: l'impostazione predefinita è il livello 3, che offre una consistenza equilibrata.

Il recipiente e la coclea possono essere lavati in lavastoviglie?

Sì, sono lavabili in lavastoviglie. Nota bene: non superare i 65 °C (149 °F) nella lavastoviglie ed evitare di utilizzare il ciclo di asciugatura ad alta temperatura. Dopo il lavaggio, rimuovere immediatamente il contenitore degli ingredienti e la coclea di miscelazione e lasciarli asciugare all'aria in un luogo ben ventilato.

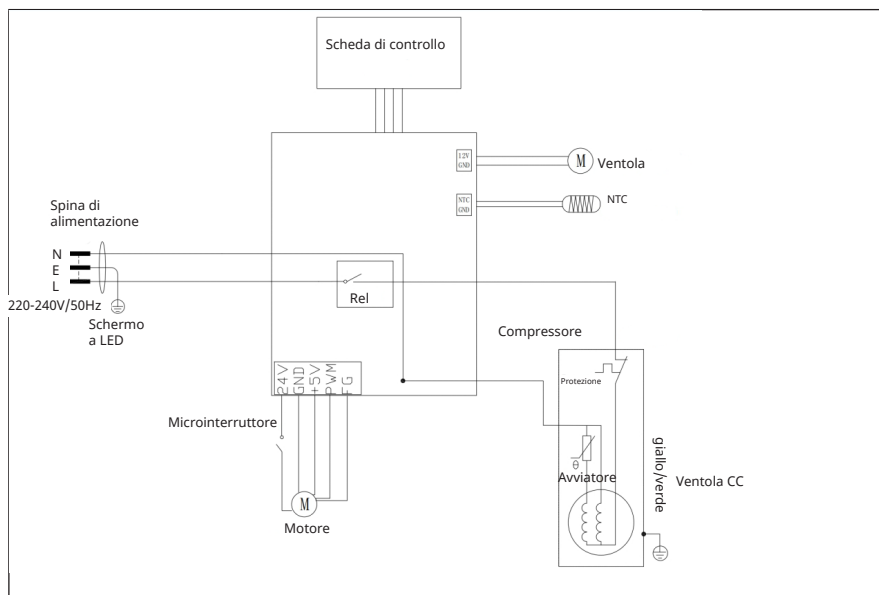
È difficile smontare e pulire gli accessori?

Non c'è motivo di preoccuparsi. È sufficiente seguire le istruzioni per la pulizia fornite nel presente manuale.

Quali sono le distanze da mantenere?

Il dispositivo genera calore durante il funzionamento, quindi è necessario mantenere uno spazio libero di almeno 10 centimetri su tutti i lati per una corretta ventilazione. Ricordarsi di conservarlo in un ambiente asciutto e lontano da fonti di calore come forni e stufe e da gas corrosivi.

SCHEMA ELETTRICO



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Rumore	Il basso contenuto di zuccheri nella miscela per granite causa il congelamento dell'evaporatore, oppure la temperatura è troppo bassa.	Aggiungere una bevanda o un liquido con un contenuto di zucchero più elevato o regolare il livello predefinito.
	La coclea non è correttamente installata.	Assicurarsi che la coclea sia installata correttamente.
	Coclea deformata.	Acquistare una coclea di ricambio sul sito web di Klarstein o contattare l'assistenza clienti di Klarstein.
	Un oggetto estraneo duro è stato posizionato all'interno del recipiente.	Controllare il contenuto del recipiente.
	Il compressore o la ventola di raffreddamento produce un forte rumore.	È normale che il dispositivo emetta un suono durante l'uso. Tuttavia, se il suono è troppo forte, contattare l'assistenza clienti Klarstein.
	Risonanza	Rimuovere qualsiasi altro oggetto a contatto con il dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Impossibile ottenere la granita o il congelamento della bevanda.	Il liquido aggiunto contiene meno del 6% di zucchero.	Aggiungere una bevanda o un liquido con un contenuto di zucchero più elevato.
	Il liquido aggiunto contiene un elevato contenuto di alcol (oltre il 16%).	Aggiungere una bevanda analcolica o con un contenuto alcolico inferiore per diluire la miscela.
	Non è appropriato utilizzare l'impostazione predefinita GRANITA per una bevanda alcolica, poiché questa prevede una temperatura target più elevata.	Selezionare l'impostazione predefinita appropriata per il tipo di bevanda.
	Il livello della bevanda nel recipiente è troppo basso e impedisce una miscelazione e un raffreddamento completi.	Aggiungere la bevanda finché non supera la linea "MIN".
	Si è verificato un guasto all'elemento di refrigerazione.	Contattare l'assistenza clienti Klarstein.
	L'alimentazione non è corretta.	Assicurarsi che l'alimentazione sia conforme ai requisiti (220-240V/50Hz).
Il dispositivo non si avvia o smette di funzionare improvvisamente.	Non è collegato a una presa elettrica.	Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica sotto tensione.
	Il recipiente non è stato installato correttamente.	Reinstallare il recipiente.
	Si è attivato un allarme per il basso contenuto di zucchero o di alcol.	Regolare il contenuto di zucchero o di alcol della bevanda, quindi riavviare il programma predefinito.
	L'azionamento accidentale del tasto Start/Stop ha provocato l'arresto o il mancato avvio del programma.	Controllare lo stato del dispositivo per verificare che la coclea sia in movimento, a indicare che sta raffreddando o mantenendo la temperatura.
	È stata attivata la protezione del compressore. Il dispositivo smette di funzionare automaticamente se viene acceso frequentemente.	Scollegare il dispositivo e attendere almeno 3 minuti prima di riaccenderlo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Perdita d'acqua.	La condensa si forma soprattutto quando la differenza di temperatura tra i due recipienti è elevata.	Installare correttamente la vaschetta di raccolta per evitare di danneggiare accidentalmente il piano di lavoro.
	La maniglia o l'ugello dell'erogatore non sono completamente chiusi.	Assicurarsi che la maniglia o l'ugello dell'erogatore siano completamente chiusi.
	L'aggiunta di una quantità eccessiva di bevanda può causare la fuoriuscita del liquido e lo scioglimento della miscela.	Rimuovere la bevanda in eccesso affinché il livello non superi la relativa linea MAX.
	Danneggiamento o usura delle parti del recipiente.	Acquistare un recipiente di ricambio sul sito web di Klarstein o contattare l'assistenza clienti di Klarstein.
Viene mostrato il messaggio "E1".	Il motore di miscelazione si è bloccato.	Verificare che il gruppo del recipiente di carico sia installato correttamente.
		Selezionare l'impostazione corretta per la granita.
	Il cestello non è stato installato correttamente.	Controllare nuovamente e reinstallarlo. Una volta installato, si dovrebbe sentire chiaramente uno scatto.
	Il motore di miscelazione non gira o l'interruttore è malfunzionante.	Spegnere l'alimentazione per un certo periodo di tempo e riavviare. Se l'errore E1 persiste, contattare il servizio clienti per assistenza.
	Gli ingredienti contengono meno del 6% di zucchero.	Aggiungere 1-2 cucchiaini di sciroppo aromatizzato, succo, zucchero, zucchero di datteri, zucchero di cocco, sciroppo d'acero, sciroppo d'agave o miele per ogni porzione. Unire lo zucchero supplementare alla base prima di versarla nel dispositivo. Resetare il dispositivo premendo il tasto dell'impostazione predefinita. Riavviare premendo nuovamente il tasto dell'impostazione predefinita.
	Le pale della ventola del miscelatore producono un forte rumore di sfregamento o si bloccano.	

Problema	Possibile causa	Soluzione
Viene mostrato il messaggio "E2".	Guasto per circuito aperto o cortocircuito del sensore di temperatura.	Spegnere l'alimentazione per un certo periodo di tempo e riavviare. Se l'errore E2 persiste, contattare il servizio clienti per assistenza.
Viene mostrato il messaggio "E3".	Guasto per circuito aperto o sovracorrente della ventola del condensatore.	Spegnere l'alimentazione per un certo periodo di tempo e riavviare. Se l'errore E3 persiste, contattare il servizio clienti per assistenza.
Viene mostrato il messaggio "E4".	Non ci sono abbastanza ingredienti nel contenitore.	Seguire la ricetta consigliata, aggiungere la panna densa o lo zucchero, quindi spegnere il dispositivo per resettarlo. Attendere 10 minuti, quindi riaccendere per completare il processo. Nota: si consiglia di aggiungere gli ingredienti come indicato nella ricetta.
	Contenuto alcolico elevato.	Aggiungere 60 ml di acqua, bibite, acqua tonica, seltz, caffè o tè freddo per ogni porzione per diluire la miscela. Resettare il dispositivo premendo il tasto dell'impostazione predefinita. Riavviare premendo nuovamente il tasto dell'impostazione predefinita.
Viene mostrato il messaggio "E5".	Scheda di controllo e malfunzionamento della scheda di alimentazione	Spegnere il dispositivo per un certo periodo di tempo e riavviare. Se l'errore E5 persiste, contattare il servizio clienti per assistenza.



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 del prodotto. Se il prodotto non è coperto da garanzia, verrà addebitato solo il costo dei componenti, mentre i costi di manutenzione saranno omessi. Il produttore si riserva il diritto di interpretazione degli impegni sopra citati.

IDEE PER LE RICETTE

GRANITA CON BIBITE GASSATE

Ingredienti:

- Capacità massima: 0,8 L; capacità minima: 0,6 L
- È possibile utilizzare una qualsiasi delle seguenti bibite: Coca-Cola, gassosa (limone-lime), cream soda, root beer, ginger ale, soda all'uva o qualsiasi altra bibita zuccherata.

Preparazione:

1. Versare la bibita nel recipiente.
2. Selezionare la modalità GRANITA. Il dispositivo si avvia alla temperatura corretta per ottenere una consistenza ottimale. Se si desidera, regolare la densità.
3. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Servire e gustare!



Nota: le bibite dietetiche (o le bibite prodotte con sostituti dello zucchero) non sono adatte all'uso in questo dispositivo. Per ottenere risultati ottimali, raffreddare la bevanda prima di aggiungerla al recipiente.

GRANITA AL MANGO

Ingredienti:

- 3 tazze di succo di mango appena spremuto
- Capacità massima: 0,8 L; capacità minima: 0,6 L

Preparazione:

1. Filtrare le impurità dal succo di mango appena spremuto, quindi aggiungere il succo filtrato al recipiente.
2. Selezionare la modalità GRANITA A BASE DI SUCCO. Il programma si avvia alla temperatura corretta per ottenere una consistenza ottimale. Se si desidera, regolare la temperatura.
3. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.



Nota: per ottenere la consistenza desiderata, toccare il tasto "+" o "-" per regolare la densità. Poiché i frutti tropicali sono più sensibili al freddo, si consiglia di scegliere un livello più basso per preservarne meglio il sapore.

GRANITA AL MARGARITA

Ingredienti:

- 240 ml di tequila
- 80 ml di triple sec
- 300 ml di succo di lime fresco
- 180 ml di sciroppo di zucchero
- Capacità massima: 0,8 L; capacità minima: 0,6 L

Preparazione:

1. In una brocca o in una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versare il composto nel recipiente.
3. Selezionare la modalità MARGARITA. Il programma si avvia alla temperatura predefinita per ottenere una consistenza ottimale.
Se si desidera, regolare la temperatura.
4. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Versare in un bicchiere bordato di sale e guarnire a piacere. Servire immediatamente.



Nota: per ottenere risultati ottimali, raffreddare la bevanda prima di aggiungerla al recipiente.

SANGRIA ROSSA

Ingredienti:

- 340 ml di vino rosso
- 40 ml di liquore all'arancia o brandy
- 400 ml di succo d'arancia
- 20 g di zucchero di canna chiaro
- Livello massimo: 0,8 L, livello minimo: 0,6 L

Preparazione:

1. In una brocca o in una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo e lo zucchero si è sciolto completamente.
2. Versare il composto nel recipiente.
3. Selezionare la modalità GRANITA ALCOLICA. Il programma si avvia alla temperatura corretta per ottenere una consistenza ottimale. Se si desidera, regolare la temperatura.
4. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.



Nota: per ottenere la consistenza desiderata, toccare il tasto "+" o "-" per regolare la densità. La miscela deve contenere tra il 5% e il 16% di alcol. Per le bevande con un contenuto alcolico più elevato, scegliere un livello più alto.

GELATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

- 150 ml di latte intero
- 350 ml di panna
- 100 g di zucchero di canna + 2,5 ml di estratto di vaniglia
- Capacità massima: 0,6 L

Preparazione:

1. In una brocca o in una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo e lo zucchero semolato si è sciolto completamente.
2. Versare il composto nel recipiente.
3. Versare tutti gli ingredienti in un contenitore separato e frullare accuratamente per almeno tre minuti, con un mixer o a mano, per incorporare uniformemente l'aria nel composto. Una corretta aerazione è essenziale per ottenere una consistenza liscia e cremosa.
4. Una volta completata la miscelazione, il composto dovrebbe essere leggermente aumentato di volume e avere una consistenza liscia e uniforme. Solo a questo punto va versato nel recipiente per la preparazione.
5. Incorporare l'aria in modo uniforme è fondamentale per ottenere un gelato morbido e setoso, in quanto aumenta l'overrun del prodotto finito, ottenendo una consistenza più leggera e cremosa.
6. Selezionare la modalità GELATO. Il programma si avvia alla temperatura predefinita per ottenere una consistenza ottimale. Se si desidera, regolare la temperatura.
7. Quando il gelato ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.

Raccomandazione per il pre-raffreddamento degli ingredienti

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di conservare in frigorifero il latte e la panna prima della preparazione. L'utilizzo di ingredienti pre-raffreddati può ridurre significativamente il tempo di raffreddamento del dispositivo e aiutare a raggiungere più rapidamente la consistenza ideale del gelato.



Nota: quando si utilizza il programma predefinito per il gelato, servirlo entro 30 minuti per evitare un'uscita schiumosa. Oltre a utilizzare la maniglia dell'erogatore, si può anche provare a rimuovere il recipiente dalla macchina e a rimuovere il gelato direttamente con un cucchiaino. Rispetto a una granita, il gelato è più denso e tende ad attaccarsi più facilmente all'interno del contenitore. Pertanto, oltre a eseguire nuovamente il ciclo di pulizia, si consiglia di rimuovere il recipiente per la pulizia manuale per evitare residui di zucchero.

MILKSHAKE

Ingredienti:

- 165 g di cacao in polvere dolce e piccante
- 500 ml di latte intero
- 135 ml di panna da montare
- Capacità massima 0,8 L; capacità minima 0,6 L

Preparazione:

1. In una brocca o in una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta fino a quando il cacao si è dissolto completamente.
Versare il composto nel recipiente.
2. Selezionare la modalità MILKSHAKE. Il programma si avvia alla temperatura corretta per ottenere una consistenza ottimale.
Se si desidera, regolare la temperatura.
3. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Guarnire e servire immediatamente.



Nota: quando si utilizza il programma predefinito per il milkshake, servirlo entro 30 minuti per evitare un'uscita schiumosa.

FRAPPÉ AL CARMELLO**Ingredienti:**

- 310 ml di latte intero
- 420 ml di caffè nero
- 70 ml di salsa al caramello
- Capacità massima 0,8 L; capacità minima 0,6 L

Preparazione:

1. In una brocca o in una ciotola capiente, mescolare tutti gli ingredienti con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo e la salsa al caramello si è dissolta completamente.
2. Versare il composto nel recipiente.
3. Selezionare la modalità FRAPPÉ. Il programma si avvia alla temperatura corretta per ottenere una consistenza ottimale. Se si desidera, regolare la temperatura.
4. Quando la bevanda ghiacciata ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. Servire immediatamente, guarnendo con panna montata e salsa al caramello a piacere.



Nota: quando si utilizza il programma predefinito per il frappé, servirlo entro 30 minuti per evitare un'uscita schiumosa.

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



KLARSTEIN