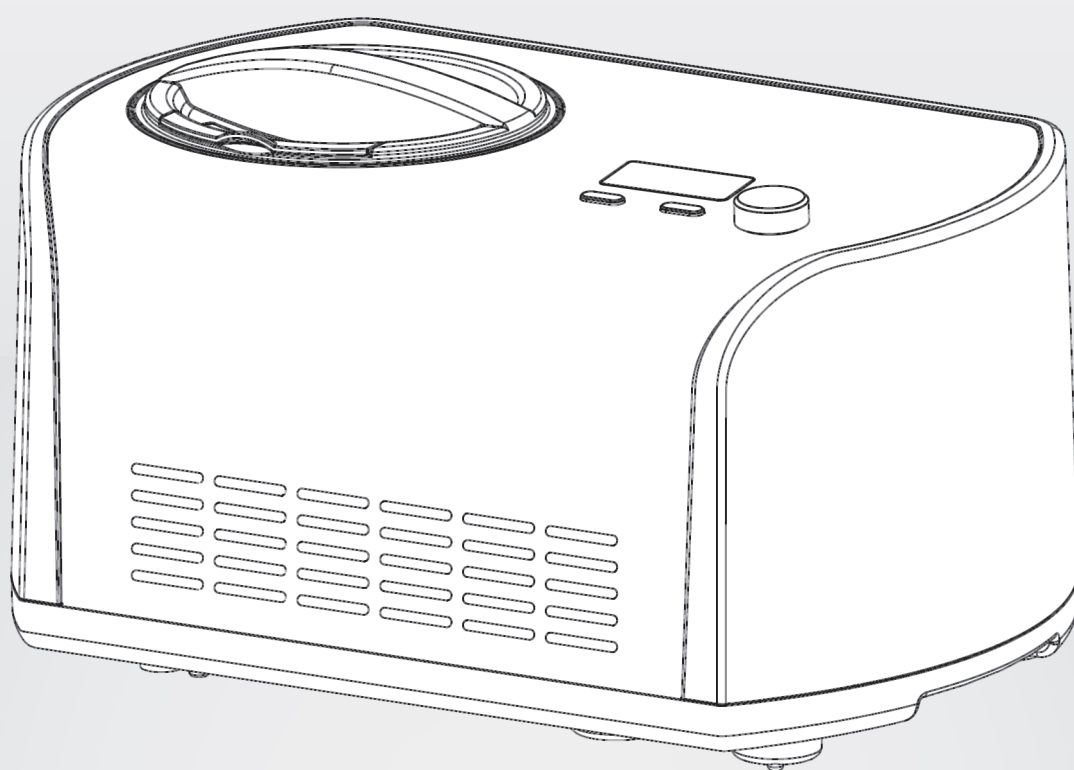




Eismaschine

10028043

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Funktionstasten 3
Bedienung und Funktionen 4
Eisrezepte 5
Reinigung und Pflege 7
Hinweise zur Entsorgung 7
Konformitätserklärung 7

Technische Daten

Artikelnummer	10028043
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	135 W
Abmessungen	400 mm (B) x 260 mm (T) x 275 mm (H)
Fassungsvermögen	1.2 L

Sicherheitshinweise

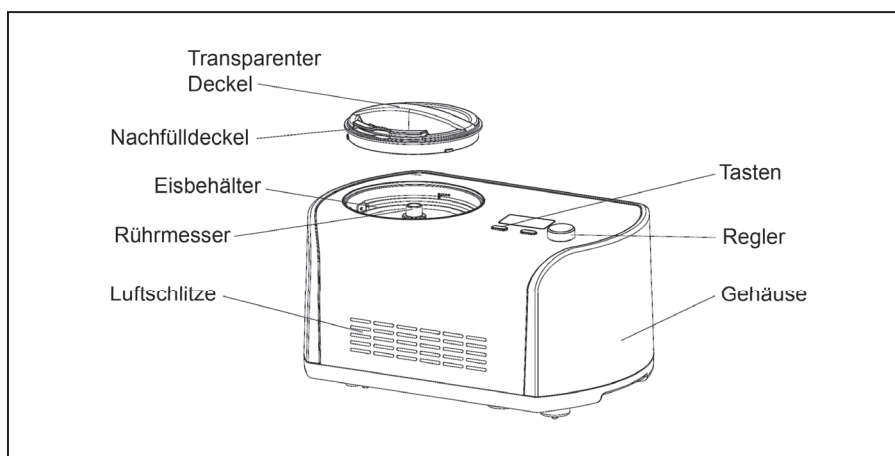
Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht mehr als 45°.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie drauf, dass Stecker und Netzkabel nicht nass werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder reinigen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 8 cm Platz, um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen ist.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heißen Kochplatten oder Öfen.
- Schalten Sie das Gerät nicht mehrmals hintereinander ein und aus. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor sie das Gerät wieder einschalten, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Bleche oder andere Objekt ins Gerät, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn Sie das Eis entnehmen, schlagen Sie nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um ihn nicht zu beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie den Behälter und das Rührmesser angebracht haben.

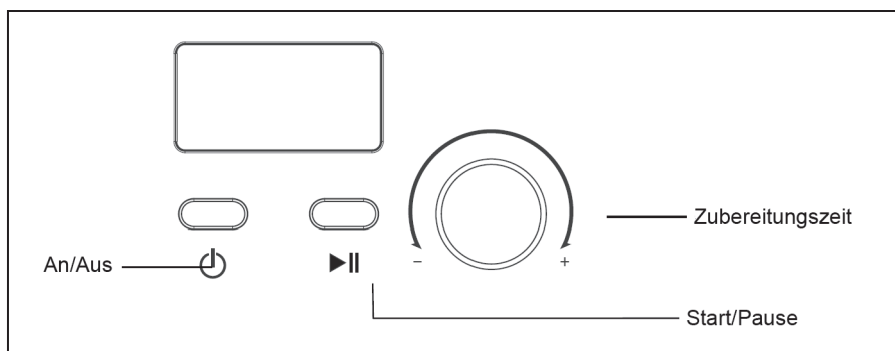
- Die Temperatur für Zutaten beträgt $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Kühlen Sie die Zutaten nicht vor, andernfalls könnte das Messer blockieren, bevor die Eiscreme fertig zubereitet ist.
- Entfernen Sie das Rührmesser nicht, solange es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerpulver oder Scheuerschwämmen.
- Bewahren Sie im Gerät keine explosiven Substanzen auf, wie beispielsweise Sprühdosen mit leicht entzündlichen Treibgasen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Geräteübersicht und Funktionstasten

Geräteübersicht



Funktionstasten



An/Aus

Drücken Sie auf die Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Zustand. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, um das Gerät auszuschalten.

Zubereitungszeit

Nachdem Sie die Zutaten in den Eisbehälter gegeben haben, drehen Sie am Regler, um die Zubereitungszeit einzustellen.

Start/Pause

Nachdem Sie Menü und Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf die Taste, um die Zubereitung zu starten. Drücken Sie während des Betriebs auf die Taste, pausiert das Gerät und der Timer.

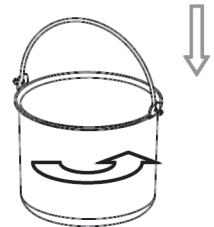
Bedienung und Funktionen

Eismaschine reinigen und vorbereiten

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

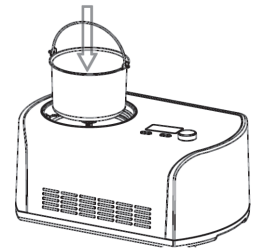
Schritt 1

Bereiten Sie die Zutaten gemäß der Zutatenliste im Rezeptteil der Bedienungsanleitung zu. Sie müssen den Eisbehälter vorher nicht extra kühlen. Das Gerät verfügt über einen eingebauten Kompressor, der die Zutaten während der Eiszubereitung kühlt. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten zusammen mit etwas warmem Wasser in den herausnehmbaren Behälter und verrühren Sie sie gut.



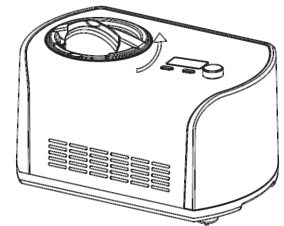
Schritt 2

Setzen Sie den Eisbehälter in die Eismaschine ein und drehen Sie ihn leicht herum, bis er fest mit der festen Schüssel verbunden ist.



Schritt 3

Setzen Sie das Rührmesser in den herausnehmbaren Behälter ein und achten Sie darauf, dass das Unterteil des Messers fest mit der Motorenführung verbunden ist. Setzen Sie den transparenten Deckel auf die Eismaschine und schrauben Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.

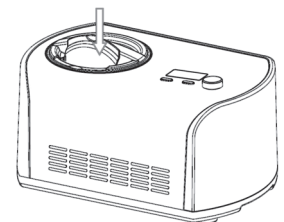


Schritt 4

Drücken Sie auf die An/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Stellen Sie mit dem Regler die Zubereitungszeit ein. Drücken Sie auf Start/Pause um die Zubereitung zu starten.

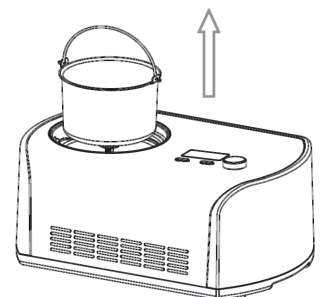
Schritt 5

Benutzen Sie den Nachfülldeckel um während der Eiszubereitung weitere Zutaten hinzuzufügen.



Schritt 6

Nachdem die Zubereitung beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie den Eisbehälter.



Kühlhaltefunktion

Um zu verhindern, dass das Eis nach der Zubereitung schmilzt, startet die nach der Zubereitung automatisch die Kühlhaltefunktion. Das Eis wird 1 Stunde lang gekühlt. Eine Stunde später wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Motorschutzfunktion

Wenn die Eiscreme hart wird, kann es sein, dass der Motor blockiert. Falls das passiert, hält das Gerät automatisch an und erfasst die Temperatur, um zu verhindern, dass sich der Motor überhitzt.

Wichtige Hinweise zur Eiszubereitung

Um Überlaufen und unnötige Reste zu vermeiden, versichern Sie sich, dass die Menge der Zutaten maximal 60% des Fassungsvermögens ausmacht. Die Eiscreme dehnt sich während der Zubereitung aus.

Eisrezepte

Vanilleeis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Varianten:

Mint Chip

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

Butter-Pekannuss

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

Cookies & Cream

Fügen Sie 150 ml grobgehackte Cookies oder Ihre grobgehackten Lieblingskekse in den letzten 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzu.

Schokoladeneis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Varianten:

Schoko-Mandel

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

Schoko-Cookie

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

Schoko-Marshmallow-Strudel

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

Frisches Erdbeereis

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Frisches Zitronensorbet

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Geister Schoko-Joghurt

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Reinigung und Pflege

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

Entsorgung und Konformitätserklärung



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

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

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

Contents

Technical Data	8
Safety Instructions	8
Product Description and Controls	9
Use and Functions	10
Ice Cream Recipes	11
Cleaning and Care	13
Disposal Considerations	13
Declaration of Conformity	13

Technical Data

Item number	10028043
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	135 W
Dimensions	400 mm (W) x 260 mm (D) x 275 mm (H)
Capacity	1.2 L

Safety Instructions

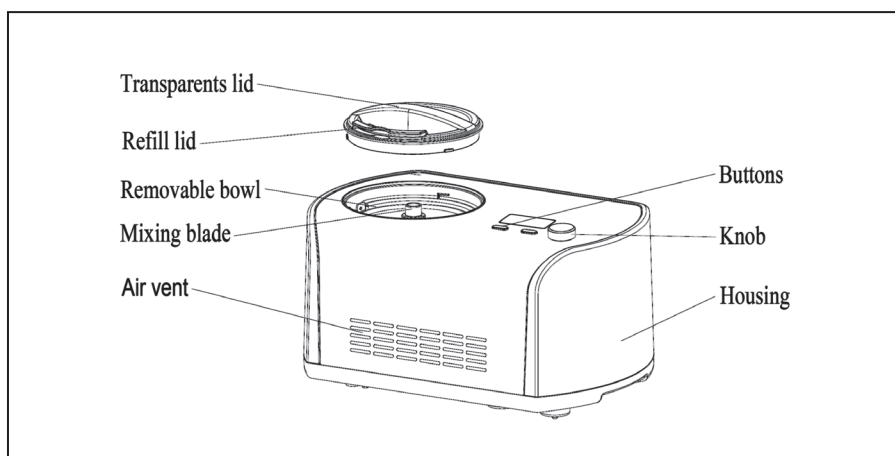
Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.

- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- 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.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.

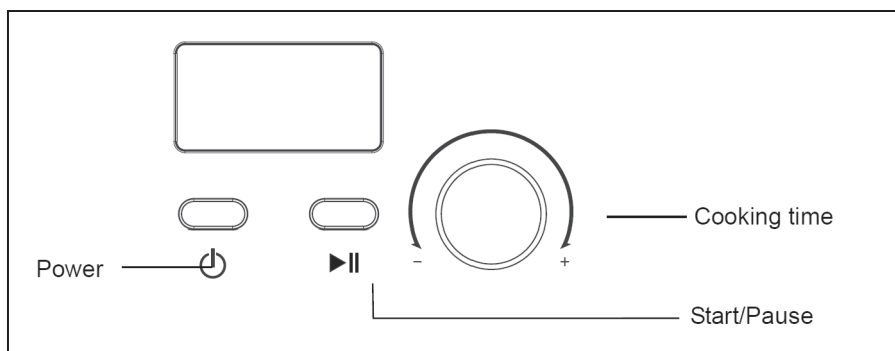
- Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
- The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
- Do not use outdoors.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.

Product Description and Controls

Product Description



Controls



Power

After plug on, the machine will enter into standby mode. Then touch this power button to enter into the setting mode. Touch this button during operation, the machine will power off.

Cooking time

Once the pre-prepared materials have been put into removable bowl, turning this knob can select the working time.

Start/Pause

After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, to press this button, the mixing will pause and the time countdown will pause as well.

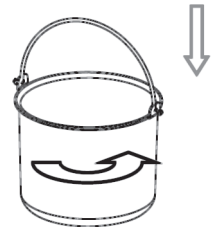
Use and Functions

Making Ice Cream

Before use, thoroughly wash all parts that will be contacted with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, measuring cup and spoon). Be sure the power cord is unplugged. Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the built-in compressor can provide best performance.

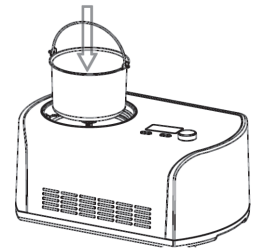
Step 1

Prepare ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the ingredients in operation thus ensure the output of ice cream. Pour the well prepared ingredients and warm water into the removable bowl, then have a uniform mixing (See picture).



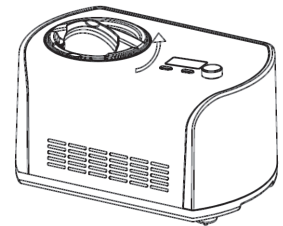
Step 2

Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl.



Step 3

Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See picture).

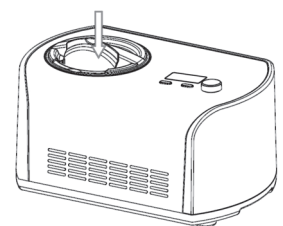


Step 4

Touch the Power button. Turn the Cooking time knob to choose the working time. Touch the Start/Pause button to start working.

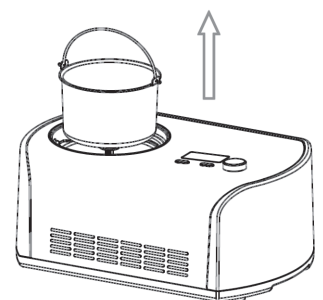
Step 5

You can add the favorite ingredients by opening the refill cover during ICE cream making (See below picture).



Step 6

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



Keep Cool Function

To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for 1 hour. One hour later, machine will enter standby state.

Motor Self-protection Function

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

Ice Cream Recipes

Vanilla Ice Cream

Ingredients:

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

Method:

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:

Mint Chip

Replace the vanilla with 1 to 1 ½ teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan

Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 200 ml roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream

Add 150 ml coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos, Mint Oreos, etc.) during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Ice Cream

Ingredients:

200 ml whole milk
100 ml granulated sugar
240 g bittersweet chocolate
200 ml heavy cream
1 teaspoon vanilla extract

Method:

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the chilled heavy cream and vanilla to taste. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes.

Variations:

Chocolate Almond

Add ½ teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 100-150 ml chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5-10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie

Add 100 ml chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Marshmallow Swirl

When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

Fresh Strawberry Ice Cream

Ingredients:

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

Method:

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and half of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, and the other half of the granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30-40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a „natural“ appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Fresh Lemon Sorbet

Ingredients:

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

Method:

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3–5 minutes. Cool completely. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30–40 minutes.

Chocolate Frozen Yogurt

Ingredients:

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

Method:

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20–30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50–60 minutes.

Cleaning and Care

1. The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.
2. Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth.
3. Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth.
4. Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth.
5. Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

Disposal and Declaration of Conformity



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

Producer: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.



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

Gentile Cliente,

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

Indice

Dati tecnici 14
Avvertenze di sicurezza 14
Descrizione del prodotto e tasti funzione 15
Utilizzo e funzioni 16
Ricette 17
Pulizia e manutenzione 19
Avvertenze per lo smaltimento 19
Dichiarazione di conformità 19

Dati tecnici

Numero articolo	10028043
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	135 W
Dimensioni	400 mm (L) x 260 mm (P) x 275 mm (A)
Capacità	1.2 L

Avvertenze di sicurezza

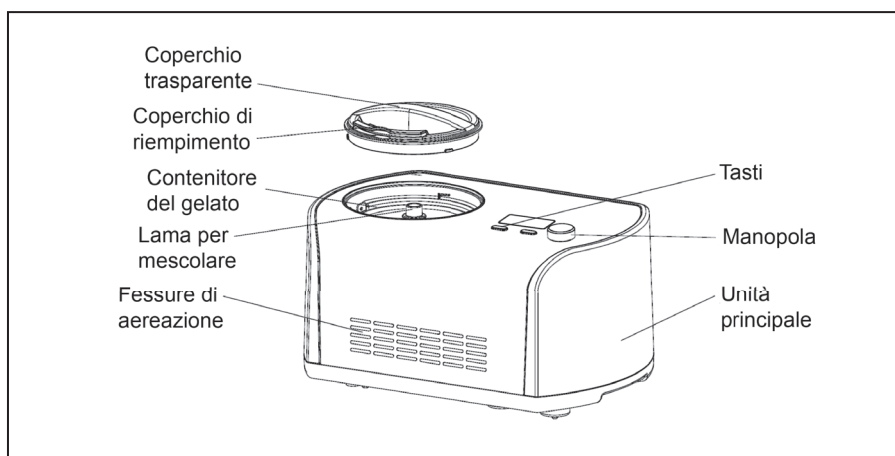
Leggere attentamente tutte le indicazioni di sicurezza e conservare il presente libretto d'istruzioni per consultazioni future.

- Prima di accendere il dispositivo, controllare la tensione sulla targhetta identificativa e collegare il dispositivo solo a prese con tensione corrispondente a quella indicata.
- Nel caso in cui il cavo di rete sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza specializzato o da una persona qualificata.
- Non capovolgere il dispositivo e non inclinarlo più di 45°.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi e prestare attenzione che la spina e il cavo di rete non si bagnino.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato o prima di pulirlo.
- Lasciare 8 cm di spazio intorno al dispositivo, per garantire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Utilizzare solo accessori autorizzati dal produttore.
- I bambini, le persone con limiti fisici e mentali dovrebbero usare il dispositivo solo se un supervisore ha prima illustrato loro le funzioni e le avvertenze di sicurezza. Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di fiamme vive, fornelli accesi o forni.
- Non accendere e spegnere il dispositivo più volte consecutive. Attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere il dispositivo per non danneggiare il compressore.
- Non infilare oggetti nel dispositivo per evitare il pericolo d'incendio o di corto circuito.
- Rimuovere con la massima cautela il gelato dal contenitore per danneggiarlo.
- Accendere il dispositivo solamente dopo aver inserito il contenitore e la lama per mescolare.

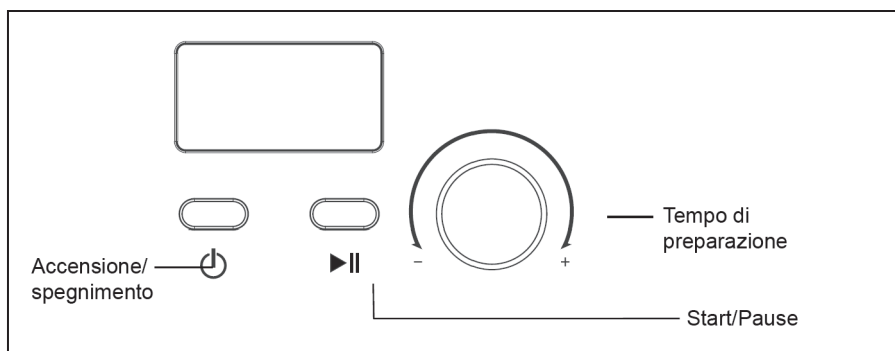
- La temperatura per gli ingredienti è di $25\pm5^{\circ}\text{C}$. Non preraffreddare gli ingredienti, altrimenti la lama per mescolare potrebbe bloccarsi prima di terminare la preparazione.
- Rimuovere la lama per mescolare solo quando questa non è più in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non pulire il dispositivo con polveri o spugne abrasive.
- Non conservare all'interno del dispositivo sostanze esplosive come ad esempio bombolette spray contenenti gas propellenti.
- Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale, ma esclusivamente per un uso domestico e in ambienti simili.

Descrizione del prodotto e funzione dei tasti

Descrizione del prodotto



Funzione dei tasti



Accensione/ Spegnimento

Per accendere il dispositivo, premere il tasto di accensione/spegnimento. Ora il dispositivo si trova in modalità standby. Per spegnere il dispositivo, premere il tasto mentre il dispositivo è in funzione.

Tempo di preparazione

Una volta inseriti gli ingredienti nel contenitore del gelato, premere il tasto apposito per impostare il tempo di preparazione.

Start/Pause

Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto Start/Pause per avviare il processo di preparazione. Per mettere in pausa il dispositivo e il timer, premere il tasto apposito mentre il dispositivo è in funzione.

Utilizzo e funzioni

Preparazione della macchina del gelato

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutti i componenti che vengono a contatto con il gelato, ovvero il recipiente fisso, il contenitore rimovibile, il coperchio trasparente, il coperchio di riempimento, il misurino e il cucchiaino. Collocare la macchina del gelato in posizione verticale e su una superficie piana, per garantire una prestazione ottimale del compressore.

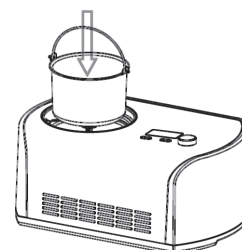
Fase 1

Preparare gli ingredienti seguendo le indicazioni contenute nel ricettario del presente manuale. Non raffreddare il contenitore del gelato prima dell'utilizzo. Il dispositivo dispone di un compressore integrato che raffredda gli ingredienti durante la preparazione del gelato. Introdurre gli ingredienti nel contenitore estraibile, aggiungere un po' di acqua calda e mescolare.



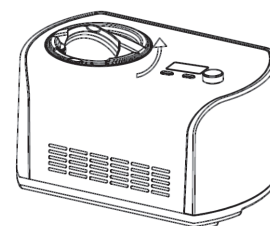
Fase 2

Inserire il contenitore del gelato nel dispositivo e avvitarlo con cautela fino al suo completo inserimento nel recipiente fisso.



Fase 3

Inserire la lama per mescolare nel contenitore estraibile e prestare attenzione che la parte inferiore della lama sia ben fissata con l'asse del motore. Mettere il coperchio trasparente sulla macchina e avvitarlo in senso antiorario.

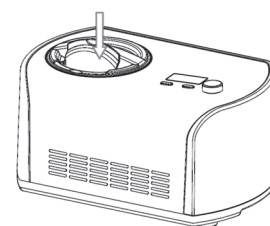


Fase 4

Premere il tasto di accensione/spegnimento per accendere il dispositivo. Impostare il tempo di preparazione tramite la manopola. Premere Start/Pause per avviare la preparazione.

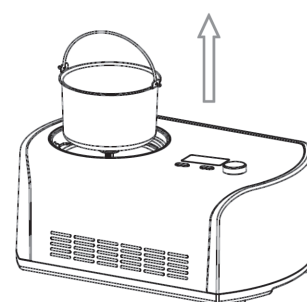
Fase 5

Utilizzare il coperchio di riempimento per aggiungere altri ingredienti durante la preparazione del gelato.



Fase 6

Al termine della preparazione, spegnere il dispositivo ed estrarre il contenitore del gelato.



Funzione di mantenimento in freddo

Per evitare che il gelato si scioglia una volta terminata la preparazione, il dispositivo attiva automaticamente la funzione di mantenimento in freddo per un'ora. Trascorsa un'ora, il dispositivo passa alla modalità standby.

Funzione di protezione del motore

Se il gelato diventa duro, ciò può essere dovuto al fatto che il motore sia bloccato. In questo caso, il dispositivo si arresta automaticamente e stabilizza la temperatura per evitare che il motore si surriscaldi.

Importanti indicazioni per la preparazione del gelato

Per evitare di preparare quantità di gelato eccessive, assicurarsi che la quantità degli ingredienti non superi il 60% della capacità del contenitore. Il gelato aumenta di volume durante la preparazione.

Ricette

Gelato alla vaniglia

Ingredienti:

200 ml di latte intero
100 g di zucchero
cristallizzato
150 ml di panna da cucina
1-2 cucchiaini di estratto
di vaniglia

Preparazione:

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

Varianti:

Menta e cioccolato:

Sostituire l'aroma alla vaniglia con un cucchiaino/un cucchiaino e mezzo di estratto di menta. Spezzettare il cioccolato fondente e aggiungerlo 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Noci pecan e burro

Sciogliere un pezzo di burro non salato in una padella larga 26 cm. Aggiungere 200 g di noci pecan tritate grossolanamente e un cucchiaino di sale. Cuocere il composto a fuoco medio finché le noci diventano leggermente dorate e girarle regolarmente. Togliere la padella dal fornello e setacciare il composto (il burro avrà il sapore delle noci pecan e può essere riutilizzato). Far raffreddare completamente le noci e aggiungerle 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Biscotti & crema

Aggiungere 150 g di biscotti tritati grossolanamente quando mancano 5 minuti al termine della preparazione del gelato.

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

200 ml di latte intero
100 g di zucchero
cristallizzato
240 g di cioccolato fondente
200 ml di panna da cucina
1 cucchiaino di estratto
di vaniglia

Preparazione:

Portare il latte a ebollizione. Spezzettare il cioccolato e miscelarlo con lo zucchero in un frullatore dotato di lama in metallo finché il cioccolato è tritato finemente. Aggiungere il latte caldo e continuare a mescolare fino ad ottenere una glassa cremosa ed omogenea. Versare la glassa in un recipiente di media grandezza e farla raffreddare completamente. Aggiungere la panna e l'estratto di vaniglia. Accendere la macchina del gelato, versare la glassa nel contenitore del gelato e miscelarla per 30-40 minuti finché diventa densa.

Varianti:

Mandorle al cioccolato

Aggiungere ½ cucchiaino di estratto di mandorla unito all'estratto di vaniglia. Aggiungere 100-150 g di mandorle tostate e tritate o di mandorle al cioccolato 5-10 minuti prima che termini la preparazione del gelato.

Biscotti al cioccolato

Aggiungere 5 minuti prima che termini la preparazione del gelato, 100 g di biscotti tritati grossolanamente.

Cioccolato e marshmallow

Cospargere il gelato pronto con una cucchiata di crema di cioccolato e crema di marshmallow prima di congelarlo.

Gelato alla fragola

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mettere in un recipiente le fragole sminuzzate, il succo di limone appena spremuto e 50 g di zucchero. Mescolare con cura e far inzuppare le fragole per due ore. Prendere un recipiente di media grandezza. Mescolare il latte e i restanti 50 g di zucchero per 1-2 minuti utilizzando un frullatore o una frusta, finché lo zucchero si è sciolto. Aggiungere la panna, il succo e l'estratto di vaniglia. Accendere la macchina del gelato, introdurre il composto nel contenitore del gelato e mescolare per 30-40 minuti finché questo diventa denso.

Nota: Il gelato avrà un colore rosa chiaro. Nel caso in cui si desideri un colore più scuro, aggiungere un colorante per alimenti fino a ottenere il colore desiderato.

Sorbetto al limone fresco

Ingredienti:

300 g di zucchero
300 ml di acqua
200 ml di succo di limone
1 buccia di limone

Preparazione:

Mescolare zucchero e acqua in un pentolino e portare a ebollizione. Lasciare il composto sul fuoco a fiamma bassa per 3-5 minuti finché lo zucchero si è sciolto. Poi far raffreddare completamente il composto. Aggiungere il succo di limone appena spremuto e la buccia di limone tagliata finemente e mescolare. Accendere la macchina del gelato, aggiungere il composto nel contenitore del gelato e mescolare per 30-40 minuti finché diventa denso.

Yogurt al cioccolato

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mescolare il latte e il cioccolato spezzettato per 20-30 secondi utilizzando un frullatore con lama in metallo fino ad ottenere una glassa cremosa ed omogenea. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e mescolare per altri 15 secondi. Accendere la macchina del gelato, versare la glassa e mescolare per circa 50-60 minuti finché diventa densa.

Pulizia e manutenzione

1. Spegnerne il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
2. Rimuovere la lama per mescolare e lavarla con un panno umido.
3. Rimuovere il contenitore estraibile e pulirlo con un panno umido.
4. Pulire il coperchio trasparente e il coperchio di riempimento con un panno umido.
5. Rimuovere lo sporco o altre macchie sul dispositivo con un panno umido. Prestare attenzione che il cavo, la spina e le fessure di aereazione non si bagnino e non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
6. Asciugare tutti i componenti e reinserirli.

Smaltimento e dichiarazione di conformità



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

Produttore: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino.



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

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil Klarstein. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 20
Consignes de sécurité 20
Aperçu de l'appareil et touches de fonctions 21
Utilisation et fonctions 22
Recettes de glace 23
Entretien et nettoyage 25
Informations sur le recyclage 25
Déclaration de conformité 25

Données techniques

Numéro d'article	10028043
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	135 W
Dimensions (L x P x H)	400 mm x 260 mm x 275 mm
Capacité	1,2 litre

Consignes de sécurité

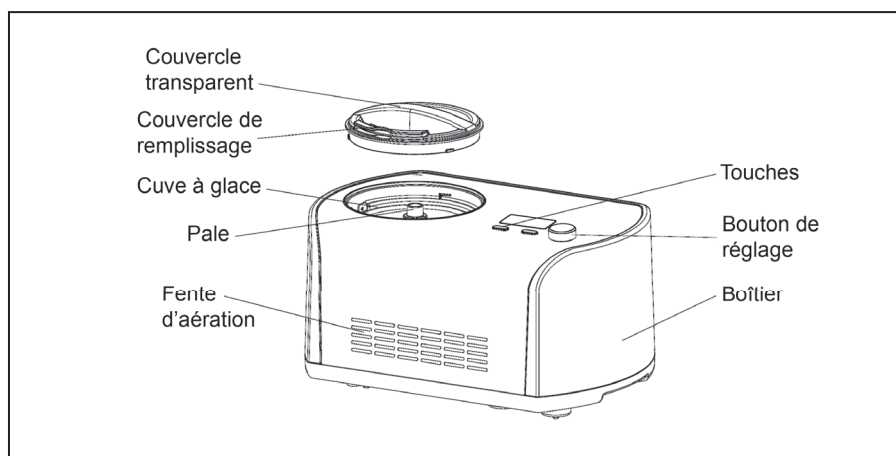
Veuillez lire attentivement toutes les indications et conservez ce mode d'emploi soigneusement pour pouvoir le consulter à tout moment.

- Brancher l'appareil à une prise dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Ne pas retourner l'appareil et ne pas l'incliner à plus de 45°.
- Ne pas faire tremper l'appareil complètement dans l'eau ou tout autre liquide. S'assurer de ne pas mouiller le cordon d'alimentation et la fiche.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée ou pour le nettoyer.
- Maintenir un espace libre de 8 centimètres autour de l'appareil pour assurer une ventilation suffisante.
- Utiliser seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes, de plaques électriques chaudes ou de fours.
- Ne pas allumer et éteindre l'appareil plusieurs fois de suite. Attendre au moins 5 minutes avant de rallumer l'appareil pour ne pas endommager le compresseur.
- Ne pas introduire d'objets (métalliques ou non) dans l'appareil pour éviter tout risque d'incendie et de court-circuit.
- Pour extraire la glace, ne pas donner de coup sur l'appareil ou sur les bords du récipient pour ne pas les endommager.
- Ne pas allumer l'appareil avant d'avoir installé le récipient et les lames.

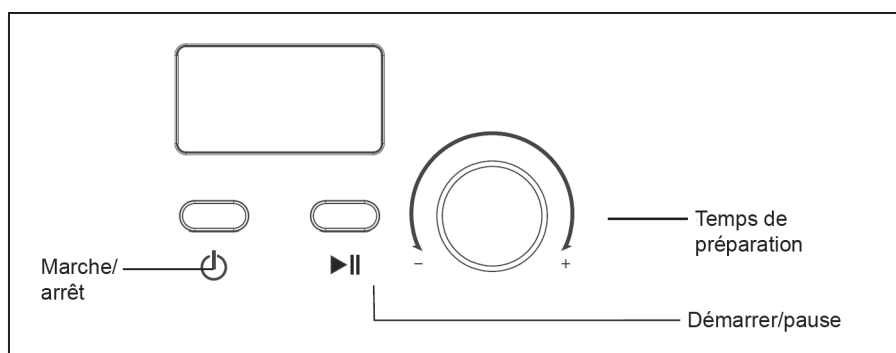
- La température des aliments doit être de 25 ± 5 °C. Ne pas pré-congeler les aliments avant de préparer la glace, ou les lames pourraient se bloquer.
- Ne pas retirer les lames lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de la poudre abrasive ou avec une éponge abrasive.
- Ne pas stocker de substances explosives dans l'appareil telles que des bombes aérosols contenant du gaz facilement inflammable.
- L'appareil n'a pas été conçu pour un usage commercial, mais pour un usage domestique ou dans un environnement similaire.

Aperçu de l'appareil et touches de fonction

Aperçu de l'appareil



Touches de fonction



Marche/arrêt

Appuyer sur cette touche pour allumer l'appareil. Il entre alors en mode veille. Lorsque l'appareil est en marche, appuyer sur cette touche pour l'éteindre.

Temps de préparation

Une fois les aliments dans la cuve, tourner le bouton de réglage pour ajuster le temps de préparation.

Démarrer/pause

Une fois le menu et la minuterie réglés, appuyer sur cette touche pour lancer la préparation. Lorsque l'appareil est en marche, appuyer sur cette touche pour interrompre le minuteur.

Utilisation et fonctions

Nettoyer et préparer la turbine à glace

Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer tous les éléments entrant en contact avec la crème glacée, c'est-à-dire, la cuve fixe, la cuve amovible, la pale, le couvercle transparent, le couvercle de remplissage, le doseur et la cuillère. Placer l'appareil en position verticale sur une surface plane, pour permettre au compresseur la meilleure performance possible.

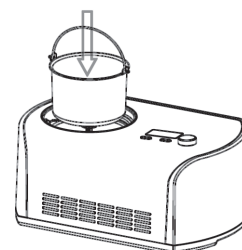
Étape 1

Préparer les aliments comme indiqué dans la liste des ingrédients de la section « Recettes » de ce mode d'emploi. Il n'est pas nécessaire de faire refroidir la cuve à glace préalablement. L'appareil dispose d'un compresseur intégré qui refroidit les aliments pendant la préparation de la glace. Insérer les ingrédients préalablement préparés avec un peu d'eau tiède dans la cuve amovible et bien mélanger.



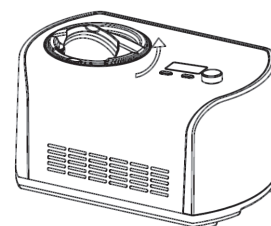
Étape 2

Placer la cuve à glace dans la machine et la tourner légèrement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la cuve fixe.



Étape 3

Placer la pale dans la cuve amovible et s'assurer que la partie inférieure de la pale s'enclenche bien dans l'axe du moteur. Placer le couvercle sur l'appareil et le visser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

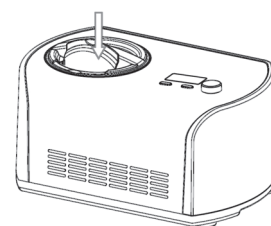


Étape 4

Appuyer sur la touche Marche/arrêt pour allumer l'appareil. Régler le temps de préparation à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur la touche Démarrer/pause pour lancer la préparation.

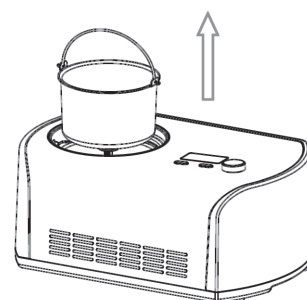
Étape 5

Utiliser le couvercle remplissage pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil.



Étape 6

Une fois la préparation terminée, éteindre l'appareil et retirer la cuve à glace.



Fonction maintien du froid

Pour éviter que la glace ne fonde après la préparation, la fonction maintien du froid se met automatiquement en marche. La glace est maintenue au froid pendant une heure puis l'appareil passe en mode veille.

Fonction protection du moteur

Lorsque la glace devient ferme, il est possible que le moteur se bloque. Si cela arrive, l'appareil s'arrête automatiquement et garde la température pour éviter que le moteur ne surchauffe.

Consignes importantes concernant la préparation de glace

Pour éviter tout débordement et gâchis, s'assurer que la quantité des ingrédients ne dépasse pas 60 % de la capacité totale de la cuve. La crème glacée augmente de volume pendant la préparation.

Recettes de glace

Glace à la vanille

Ingrédients :

200 ml de lait entier
100 ml de sucre blanc
150 ml de crème (froide)
1-2 cuillères à café
d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger le lait et le sucre dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un batteur, à basse vitesse, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter la crème et l'extrait de vanille puis mélanger tous les ingrédients. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme.

Variantes :

Mint Chip

Ajouter de 1 à 1 ½ cuillère à café d'extrait de menthe au lieu de l'extrait de vanille. Couper du chocolat noir en petits morceaux et les ajouter 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

Beurre – noix de pécan

Faire fondre du beurre salé dans une poêle de 26 cm de diamètre. Ajouter 200 ml de noix de pécan hachées et une cuillère à café de sel. Faire cuire le mélange à feu moyen jusqu'à ce que les noix brunissent légèrement. Remuer de temps à autre. Retirer la poêle du feu puis filtrer le mélange (le beurre peut être réutilisé). Laisser les noix complètement refroidir et les ajouter 5 minutes avant la fin du temps de préparation de la glace.

Cookies & Cream

Ajouter 150 ml de cookies hachés ou de votre biscuit préféré 5 minutes avant la fin du temps de préparation de la glace.

Glace au chocolat

Ingrédients :

200 ml de lait entier
100 ml de sucre blanc
240 g de chocolat noir
200 ml de crème (froide)
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

Faire chauffer le lait dans une casserole ou au four à micro-ondes, jusqu'à ce qu'il produise des bulles sur rebords. Couper le chocolat en petits morceaux puis les mixer avec le sucre à l'aide d'un mixeur avec un bol mixeur en métal, jusqu'à ce que le chocolat soit bien broyé. Ajouter le lait chaud et mixer une nouvelle fois jusqu'à obtenir un mélange lisse. Verser le mélange dans un saladier de taille moyenne et le laisser complètement refroidir. Ajouter ensuite la crème et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme.

Variantes :

Choco – amandes

Ajouter ½ cuillère à café d'extrait d'amande en plus de l'extrait de vanille. Ajouter 100-150 ml d'amandes broyées ou d'amandes au chocolat 5 à 10 minutes avant la fin du temps de préparation.

Choco – cookies

Ajouter 100 ml de cookies broyés 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

Choco – tourbillon de marshmallow

Avant de placer la glace au congélateur, tapisser avec une bonne cuillerée de votre sauce de chocolat préférée et une bonne cuillerée de crème de marshmallow.

Glace à la fraise

Ingrédients :

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

Préparation :

Couper les fraises en petits morceaux puis les placer dans un petit saladier. Ajouter le jus de citron fraîchement pressé et la moitié du sucre. Remuer délicatement et laisser les fraises mariner pendant 2 heures. Verser dans un saladier moyen le lait et l'autre moitié du sucre et mélanger pendant 1 à 2 minutes à l'aide d'un batteur ou d'un fouet, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter ensuite la crème, la totalité du jus des fraises et l'extrait de vanille. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Ajouter les morceaux de fraise 5 minutes avant la fin du temps de préparation.

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

Sorbet au citron

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélanger le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition. Le laisser ensuite frémir à feu doux pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laisser le mélange complètement refroidir. Ajouter ensuite le jus de citron fraîchement pressé et le zeste haché finement et mélanger délicatement. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Yaourt glacé au chocolat

Ingrédients :

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

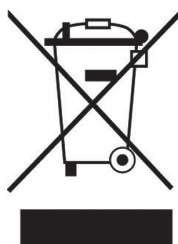
Préparation :

Mixer le lait et le chocolat haché pendant 20 à 30 secondes dans un mixeur possédant un bol en métal, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le yaourt et le sucre puis mixer pendant 15 secondes. Allumer l'appareil, verser le mélange dans la cuve et lancer la turbine pendant environ 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Nettoyage et entretien

1. Éteindre l'appareil et le débrancher.
2. Retirer la pale et l'essuyer avec un chiffon humide.
3. Retirer la cuve amovible et la nettoyer avec un chiffon humide.
4. Nettoyer le couvercle transparent et le couvercle de remplissage avec un chiffon humide.
5. Retirer les excédents et les taches de l'appareil avec un chiffon humide. Veiller à ne pas mouiller cordon d'alimentation, la fiche et les fentes de ventilation. Ne pas plonger l'appareil complètement dans de l'eau ou d'autres liquides.
6. Bien sécher les éléments avant de les remettre en place.

Recyclage et déclaration de conformité



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

Fabricant: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.



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

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos 26
Indicaciones de seguridad 26
Vista general del aparato y botones de función 27
Uso y funciones 28
Recetas de helados 29
Limpieza y cuidado 31
Indicaciones para la retirada del aparato 31
Declaración de conformidad 31

Datos técnicos

Número de artículo	10028043
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	135 W
Dimensiones	400 mm (ancho) x 260 mm (largo) x 275 mm (alto)
Capacidad	1,2 litros

Indicaciones de seguridad

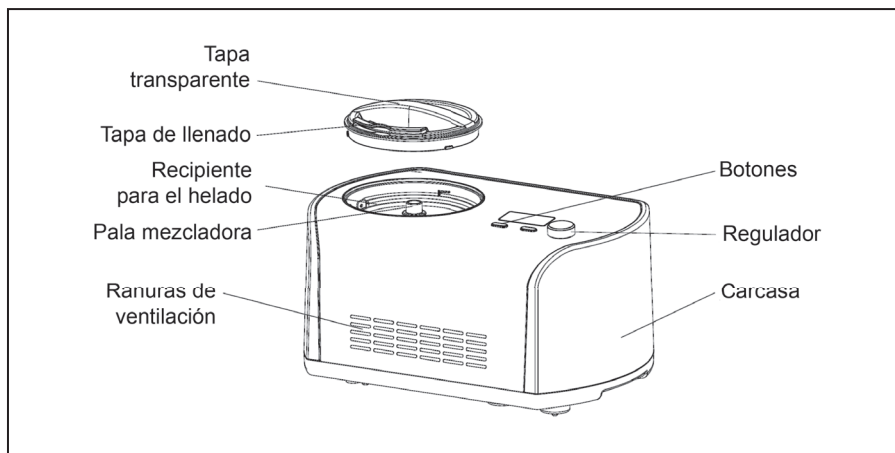
Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión del mismo en la placa técnica y conéctelo a tomas de corriente que se adecuen a esos valores.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser reparado por un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No vuelque el aparato ni lo incline más de 45°.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido y asegúrese de que ni el enchufe ni el cable de alimentación se mojan.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o al limpiarlo.
- Deje una distancia de 8 cm alrededor de la máquina para garantizar suficiente ventilación.
- Utilice accesorios expresamente recomendados por el fabricante.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de ignición ni fogones u hornos calientes.
- No apague y encienda el aparato varias veces seguidas. Espere durante al menos 5 minutos antes de encender el aparato de nuevo para no dañar el compresor.
- No introduzca chapas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar un incendio o un cortocircuito.
- Al sacar el helado no golpee el recipiente ni el canto del mismo para no dañarlo.
- Encienda el aparato cuando haya colocado el recipiente y la pala mezcladora.

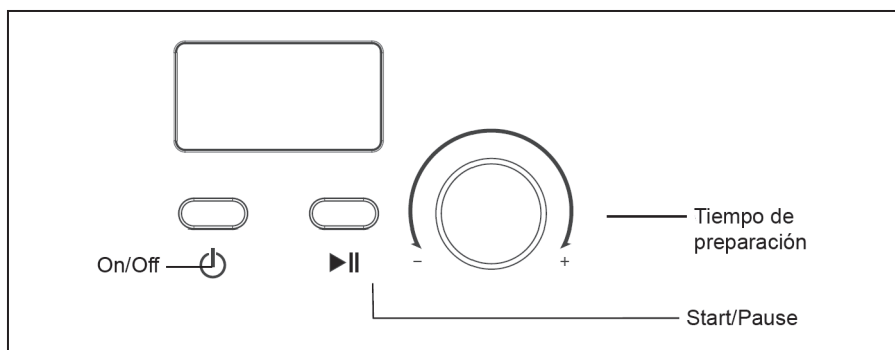
- La temperatura inicial de los ingredientes es de 25 ± 5 °C. No congele previamente los ingredientes, podría bloquear la pala mezcladora antes de que el helado esté listo.
- No retire la pala mezcladora mientras esté en funcionamiento.
- No utilice este aparato al aire libre.
- No limpie el aparato con polvos o esponjas abrasivas.
- No almacene en el aparato sustancias explosivas, como sprays con gases propulsores inflamables.
- Este aparato no está indicado para un uso comercial, sino doméstico o similar.

Descripción del aparato y botones de función

Descripción del aparato



Botones de función



On/Off

Pulse este botón para encender el aparato, que pasará automáticamente al modo standby. Pulse el botón con la máquina en marcha para apagarla.

Tiempo de preparación

Una vez haya introducido los ingredientes en el recipiente, gire el regulador para ajustar el tiempo de preparación.

Start/Pause

Cuando haya ajustado la hora y el menú, pulse este botón para iniciar la preparación. Pulse el botón con el aparato en marcha para pausarlo.

Uso y funciones

Limpiar y preparar la heladera

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas que están en contacto con el helado: el recipiente fijo, el recipiente extraíble, la pala mezcladora, la tapa transparente, la tapa de llenado, el vaso medidor y la cuchara. Ponga la máquina recta en una superficie plana para que el compresor pueda trabajar en condiciones óptimas.

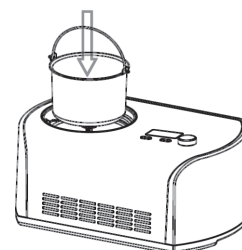
Paso 1

Prepare los ingredientes de acuerdo con las recetas que aparecen en la siguiente sección de este manual. No es necesario enfriar el recipiente con antelación. El aparato cuenta con un compresor incorporado que enfría los ingredientes durante la preparación del helado. Mezcle los ingredientes con un poco de agua tibia en el recipiente extraíble y remueva la mezcla.



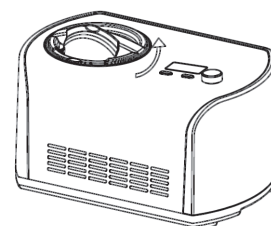
Paso 2

Coloque el recipiente en la heladera y gírelo ligeramente hasta que haya quedado encajado en el recipiente fijo.



Paso 3

Coloque la pala mezcladora en el recipiente extraíble y asegúrese de que la parte de abajo de la pala se encaja en el eje del motor. Coloque la tapa transparente en la heladera y enrósquela en el sentido contrario de las agujas del reloj.

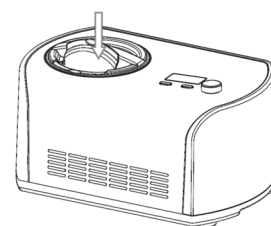


Paso 4

Pulse el botón on/off para encender el aparato. Ajuste el tiempo de preparación con ayuda del regulador. Pulse Start/Pause para poner en marcha la heladera.

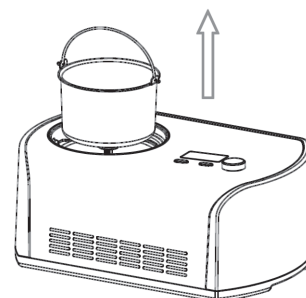
Paso 5

Utilice la tapa de llenado para añadir más ingredientes durante la preparación del helado.



Schritt 6

Cuando haya terminado con la preparación, apague el aparato y retire el recipiente extraíble.



Función de mantenimiento de frío

Para evitar que el helado se derrita tras la preparación, la función de mantenimiento de frío se inicia inmediatamente después de que el helado esté listo. El helado se mantendrá frío durante una hora. Transcurrido ese tiempo el aparato pasará al modo standby.

Función de protección del motor

Si el helado se endurece demasiado, el motor puede bloquearse. En este caso, el aparato se detendrá automáticamente y detectará su temperatura para evitar que el motor se sobrecaliente.

Indicaciones importantes para la preparación de helado

Para evitar que el helado se derrame o que la cantidad de helado sea excesiva, asegúrese de que la cantidad de ingredientes que introduce en el recipiente no supera el 60 % de la capacidad del mismo. El helado crecerá en volumen durante la preparación.

Recetas de helados

Helado de vainilla

Ingredientes:

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

Preparación:

Mezcle la leche y el azúcar en un bol con una batidora a baja potencia durante 1-2 minutos hasta que el azúcar se haya disuelto. Añada a continuación la nata y el aroma de vainilla y remueva. Encienda la heladera, vierta la mezcla en el recipiente de la máquina y deje que se mezcle durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Variantes:

Menta y chocolate

En lugar de utilizar el aroma de vainilla, añada 1-1 ½ cucharaditas de aroma de menta. Desmenuce chocolate amargo en trocitos y añádalos en los últimos 5 minutos de la preparación del helado.

Mantequilla y pacanas

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

Cookies y crema

Añada 150 ml de cookies desmenuzadas u otras galletas en los últimos 5 minutos de preparación del helado.

Helado de chocolate

Ingredientes:

200 ml de leche entera
100 ml de azúcar
240 g de chocolate amargo
200 ml de nata
1 cucharadita de aroma de vainilla

Preparación:

Caliente la leche en la cocina o en el microondas hasta que comience a burbujear. Pique el chocolate junto con el azúcar en una batidora provista de una cuchilla de metal hasta que haya quedado todo triturado. Añada la leche y remueva la mezcla hasta conseguir una masa blanda y homogénea. Pase la mezcla a un recipiente grande y deje que se enfríe. Añada la nata y el aroma de vainilla. Encienda la heladera, vierta la masa y mézclela durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Variantes:

Chocolate y almendras

Añada media cucharadita de aroma de almendra junto con el aroma de vainilla. Añada 100-150 ml de almendra picada o almendra cubierta de chocolate en los últimos 5-10 minutos de proceso.

Cookies de chocolate

Añada 100 ml de cookies desmenuzadas en los últimos 5 minutos de proceso.

Nube y chocolate

Cuando prepare el helado para meterlo en el congelador, cúbralo con un par de cucharaditas de salsa de chocolate y otras dos de crema de nube.

Helado de fresa natural

Variantes:

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

Preparación:

Mezcle las fresas con el zumo de limón recién exprimido y la mitad del azúcar en un cuenco pequeño. Remuévalo todo y deje macerar las fresas 2 horas. Coja un bol mediano. Mezcle la leche con la otra mitad del azúcar durante 1-2 minutos con una batidora de mano o con unas varillas hasta que el azúcar se disuelva. Añada la nata, el jarabe de las fresas y el aroma de vainilla. Encienda la heladera, vierta la mezcla en el recipiente y mézclelo durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente. Añada la fresa picada 5 minutos antes de sacar el helado del congelador.

Consejo: el helado natural será rosa claro. Si desea un color más oscuro, añada colorante alimenticio hasta conseguir el color deseado.

Sorbete de limón

Ingredientes:

300 ml de azúcar
300 ml de agua
200 ml de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura
de limón

Preparación:

Mezcle el azúcar con el agua en una cacerola pequeña y ponga la mezcla al fuego durante 3-5 minutos a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje que la mezcla se enfríe por completo. Añada el zumo y la ralladura de limón y remuévalo todo. Encienda la heladera, vierta la mezcla y remueva durante 30-40 minutos hasta que adquiera una textura consistente.

Yogur helado de chocolate

Ingredientes:

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

Preparación:

Remueva la leche y el chocolate picado durante 20-30 segundos con una batidora que tenga cuchilla de metal hasta que consiga una mezcla homogénea. Añada el yogur y el azúcar y remueva la mezcla durante 15 segundos. Encienda la heladera, vierta la mezcla y remueva durante 50-60 minutos hasta conseguir una textura consistente.

Limpieza y cuidado

1. Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Retire la pala de mezclar y límpiela con un paño húmedo.
3. Retire el recipiente extraíble y límpielo con un paño húmedo.
4. Limpie la tapa transparente y la tapa de llenado con un paño húmedo.
5. Retire la suciedad del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que el cable, el enchufe y las ranuras de ventilación no se mojan. Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido.
6. Seque todas las partes con cuidado y vuelva a montar la heladera.

Retirada y declaración de conformidad



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

Fabricante: CHAL-TEC GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín.



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