



Eiscrememaschine

10022113

10022114

10028711

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres 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.

Inhalt

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht.	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Bedienung	4
Rezepte.	6
Reinigung und Pflege	8
Hinweise zur Entsorgung	8
Konformitätserklärung	8

Technische Daten

Artikelnummer	10022113 10022114 10028711
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	7 W
Max. Füllmenge	0,8 l

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät dient dem Zubereiten von Speiseeis / Sorbet.
- Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Ausschließlich das empfohlene Zubehör verwenden.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.
- Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.
- Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen kann die Oberfläche beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.
- Tauchen Sie den Antrieb nicht in Wasser ein.
- Reinigen Sie das Gerät und seine einzelnen Komponenten nicht in einer Geschirrspülmaschine.

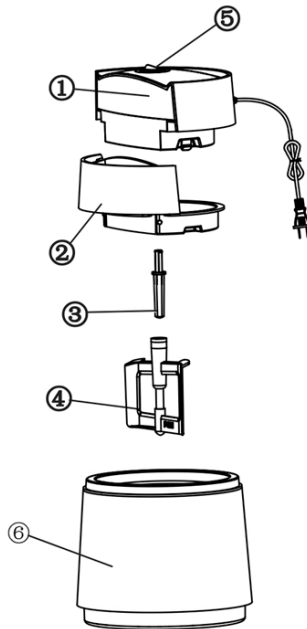
Netzkabel / Netzstecker

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.

Geräteübersicht

- 1 Antrieb
- 2 Deckel
- 3 Rührerführung
- 4 Rührer
- 5 Ein- und Ausschalter
- 6 Eisbehälter

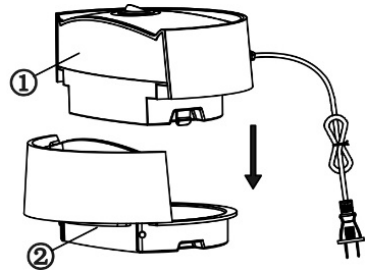


Bedienung

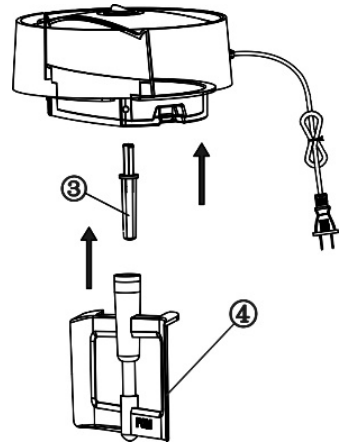
- Reinigen Sie alle Einzelteile vor der ersten Nutzung.
- Stellen Sie den Tank für ca. 8-12 Stunden in einen Gefrierschrank mit einer Temperatur von -18°C .
- Bereiten Sie die Eiscreme vor. Stellen Sie die fertige Mischung in einen Kühlschrank und lassen Sie die Mischung auf 5 bis 10°C herunterkühlen.
- Befüllen Sie den vorgekühlten Tank mit der Eiscrememischung und schalten Sie den Rührmechanismus zeitnah zu. Überfüllen Sie den Tank nicht.
- Typischerweise braucht das Gerät 20-30 Minuten um essfertiges Eis anzurühren. Individuelle Vorlieben, die gewählten Zutaten und deren Menge haben Einfluss auf die erforderliche Zubereitungsdauer. Experimentieren Sie mit dem Gerät, um wunschgerechte Ergebnisse zu erzielen.

Hinweis: Um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden, verändert das Gerät die Rührrichtung, wenn die Mischung zu zäh wird. Bei häufigem Wechsel der Rührrichtung ist das Eis spätestens fertig. Stoppen Sie die Maschine zu diesem Zeitpunkt.

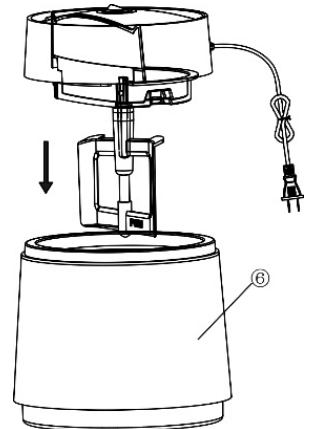
1. Setzen Sie den Antrieb und den Deckel ineinander, bis es klickt.



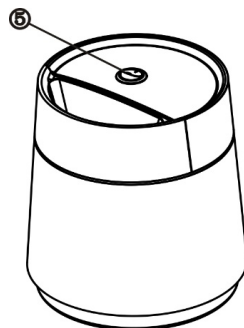
2. Setzen die Rührerführung und den Rührer in den Deckel ein.



3. Setzen Sie die Gesamtkonstruktion in den Eisbehälter ein. Sichern Sie den Sitz durch eine Drehbewegung gegen den Uhrzeigersinn.



4. Schalten Sie das Gerät ein.



Rezepte

Milcheis

Zutaten

130 ml Milch
130 ml Schlagsahne
40 g Zucker

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mind. 8 Stunden in einen Tiefkühler.
2. Schlagen Sie die Sahne steif.
3. Vermischen Sie die alle Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5-10 °C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Tank und schalten Sie das Gerät an.

Bananeneis

Zutaten

40 ml Milch
40 ml Schlagsahne,
30 g Zucker
1 reife Banane
(ca. 80 g)

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mind. 8 Stunden in einen Tiefkühler.
2. Schlagen Sie die Sahne steif. Pürieren Sie die Banane.
3. Vermischen Sie die alle Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5-10 °C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Tank und schalten Sie das Gerät an.

Mangoeis

Zutaten

110 ml Milch
60 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mindestens 8 Stunden in einen Tiefkühler.

30 g Zucker
2 reife Mangos
(ca. 160 g)

2. Schlagen Sie die Sahne steif. Pürieren Sie die Mangos.
3. Vermischen Sie die alle Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5-10° C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Eisbehälter und schalten Sie das Gerät an.

Erdbeereis

Zutaten

60 ml Milch
80 ml Schlagsahne
40 g Zucker
120 g reife
Erdbeeren

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mindestens 8 Stunden in einen Tiefkühler.
2. Schlagen Sie die Sahne steif. Pürieren Sie die Erdbeeren.
3. Vermischen Sie die Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5 - 10 °C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Tank und schalten Sie das Gerät ein..

Schokoeis

Zutaten

130 ml Milch
100 ml Schlagsahne
30 g Zucker
40 g Schokolade

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mind. 8 Stunden in einen Tiefkühler.
2. Schlagen Sie die Sahne steif. Schmelzen Sie die Schokolade ein.
3. Vermischen Sie die alle Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5-10 °C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Tank und schalten Sie das Gerät ein.

Joghurteis

Zutaten

130 ml Joghurt
70 ml Schlagsahne
35 g Zucker
60 ml Erdbeersaft
5 ml Zitronensaft

Zubereitung

1. Stellen Sie die Schüssel vor der Zubereitung mindestens 8 Stunden in einen Tiefkühler.
2. Schlagen Sie die Sahne steif.
3. Vermischen Sie die alle Zutaten gründlich.
4. Kühlen Sie die Mischung auf 5-10 °C runter.
5. Geben Sie die Mischung in den Tank und schalten Sie das Gerät ein.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es auseinander.
- Eisbehälter:
 - Lassen Sie den Eisbehälter auf Raumtemperatur erwärmen, bevor Sie ihn reinigen.
 - Waschen Sie ihn innen gründlich mit warmen Wasser aus. Wischen Sie das Äußere mit einem feuchten Lappen.
 - Lassen Sie den Eisbehälter trocknen.
- Rührer:
 - Entnehmen Sie den Rührer aus dem Eisbehälter.
 - Waschen Sie ihn.
 - Lassen Sie ihn trocknen
- Deckel:
 - Waschen Sie den Deckel und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
- Antrieb:
 - Wischen Sie den Antrieb mit einem trockenen Tuch.

Hinweise zur Entsorgung



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.

Konformitätserklärung



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

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this 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	9
Security Instructions	9
Overview	11
Operation	11
Recipes	13
Cleaning and Care	15
Disposal Considerations	15
Declaration of Conformity	15

Technical Data

Item number	10022113 10022114 10028711
Voltage	220-240 V 50/60 Hz
Power consumption	7 W
Max. filling	0.8 l

Security Instructions

Intended use

- This appliance serves the making of ice cream / sorbet.
- It is solely designed for this purpose and may be used only for this purpose. It must be used only the way described in the instruction manual.
- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised and not play with this appliance.

Appliance

To reduce the risk of fire, electrical shock and damage:

- Never expose the unit to rain.

- Use only the recommended accessories.
- Do not repair the appliance by yourself. Turn to the customer support.
- Do not place heavy objects on this device.
- Please keep the original packaging. To ensure sufficient protection when transporting this device, put it back in the original packaging.

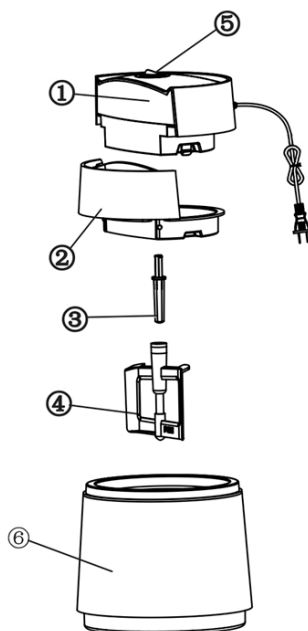
Power cord / power plug

To reduce the risk of fire, electrical shock, and damage:

- Make sure that the voltage of your power supply corresponds to the rated voltage of this appliance.
- Insert the power plug completely into the socket.
- Do not pull on the power cord, do not bend it and do not place heavy objects on it.
- Do not touch the power cord with wet hands.
- When disconnecting, grab the power plug on its body.
- Do not use a damaged power plug oder a damaged socket.

Overview

- 1 Power unit
- 2 Lid
- 3 Spindle
- 4 Paddle
- 5 On/off button
- 6 Freezer bowl

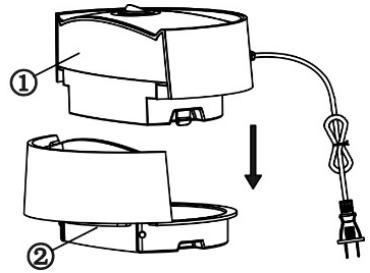


Operation

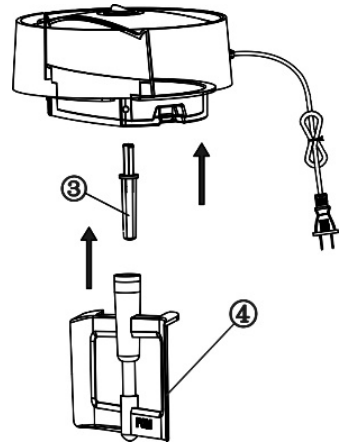
- Wash the parts before first use.
- Place the freezer tank into a freezer 8-12 hours in advance.
- Prepare the ice cream or sorbet mixture (see recipe). Allow the mixture to cool down in the refrigerator to 5-10 °C.
- Fill the tank with the ice cream mixture and switch on the stirring mechanism in time. Do not overfill the tank.
- Typically, the appliance needs 20-30 minutes to mix edible ice cream. Individual preferences, the chosen ingredients and their quality influence the preparation time needed. Experiment with the appliance to reach the desired results.

Note: To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.

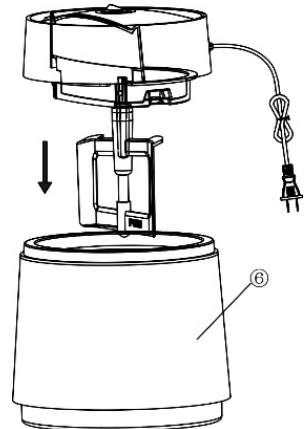
1. Connect the power unit to the lid. It will click into place.



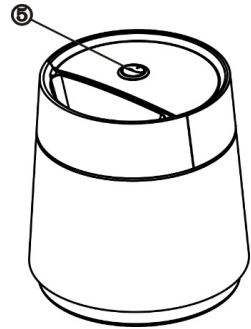
2. Assemble the spindle and paddle into the power unit.



3. Take out the freezer tank from the freezer.
4. Place the assembled power unit/lid/spindle/paddle onto the freezer tank. Then turn anti-clockwise to lock into position.



5. You can now turn on the ice cream maker.



Recipes

Milk ice cream

Ingredients

130 ml pure milk, 130 ml
whipping cream
40 g white sugar

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
2. Stir the light cream until sticky status.
3. Mix the pure milk, light cream and sugar.
4. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker..

Banana ice cream

Ingredients

1 large ripe banana
(about 80 g)
140 ml pure milk
50 ml whipping cream
30 g white sugar

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
2. Mash the banana.
3. Stir the light cream until it becomes sticky.
4. Mix the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then store them inside a cooler and cool it down to 5-10 °C.
5. Switch it on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Mango ice cream

Ingredients

110 ml
60 ml whipping cream

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.

30 g sugar
2 mangos
(ca. 160 g)

2. Mash the mango.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mix the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then store them inside a cooler and cool down to 5-10 °C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Strawberry ice cream

Ingredients

120 g fresh strawberries
60 ml pure milk
80 ml whipping cream
40 g white sugar

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
2. Mash the strawberries.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mixing the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Then storing them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Chocolate ice cream

Ingredients

130 ml milk
100 ml whipping cream
30 g sugar
40 g chocolate

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mixture.
2. Warm up the pure milk and white sugar. Then put the chocolate inside until it melted.
3. Stir the light cream until sticky status.
4. Mix all the ingredients. Then store them inside cooler and cool down to 5-10 °C.
5. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Yoghurt ice cream

Ingredients

130 ml yoghurt
70 ml whipping cream
35 g sugar
60 ml strawberry juice
5 ml lemon juice

Preparation

1. Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix all the ingredients.
4. Then store them inside a cooler and cool it down to 5-10 °C
5. Switch it on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

Cleaning and Care

- Always switch off, unplug and dismantle the appliance before cleaning.
- Freezer bowl
 - Allow the freezer bowl to reach room temperature before attempting to clean it.
 - Wash it thoroughly from the inside with warm water, from the outside, wipe the tank with a damp cloth.
 - Dry thoroughly..
- Paddle
 - Remove the paddle from the tank.
 - Wash
 - Dry thoroughly.
- Lid
 - Remove the paddle from the tank and wash it Then dry it thoroughly.
- Power unit
 - Wipe with a damp cloth, then dry.

Disposal Considerations



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.

Declaration of Conformity



Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere con cura le seguenti istruzioni 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	16
Avvertenze di sicurezza	16
Descrizione del prodotto	18
Messa in funzione e utilizzo	18
Ricette	20
Pulizia e manutenzione	22
Smaltimento	22
Dichiarazione di conformità	22

Dati tecnici

Numero articolo	10022113 10022114 10028711
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Potenza	7 W
Capacità	0,8 l

Avvertenze di sicurezza

Utilizzo conforme

- Il dispositivo serve a preparare il gelato e il sorbetto.
- E' destinato esclusivamente a questo scopo e può essere utilizzato solo nelle modalità descritte nel presente libretto d'istruzioni.
- Il dispositivo non è destinato ad essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità sensoriali o mentali ridotte e/o che non dispongono dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che un supervisore illustri loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il dispositivo.

Dispositivo

- Per ridurre il pericolo d'incendio, di scosse elettriche e danni:
- Non esporre il dispositivo alla pioggia.

- Utilizzare esclusivamente l'accessorio consigliato.
- Non aprire mai il prodotto e non tentare mai di ripararlo autonomamente.
- Non posizionare oggetti pesanti sul dispositivo.
- Conservare la confezione originale. Per garantire la massima protezione durante il trasporto, riporre il dispositivo nella confezione originale.
- Non utilizzare liquidi volatili come ad esempio spray per insetti per pulire il dispositivo. Non strofinare le superfici troppo energicamente per non danneggiarle. Le parti in gomma o in plastica non devono restare a contatto con il dispositivo per un tempo prolungato.
- Non immergere la testa motore in acqua.
- Non lavare il dispositivo e i suoi componenti in lavastoviglie.

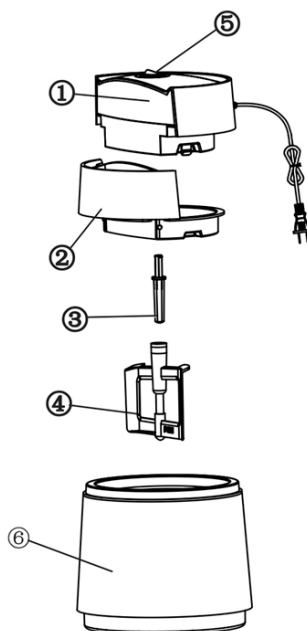
Cavo di rete

Per ridurre il pericolo d'incendio, di scosse elettriche e danni:

- Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondono al voltaggio indicato.
- Inserire correttamente la spina nella presa.
- Non tirare il cavo per staccare la spina, non piegarlo e non collocare oggetti pesanti al di sopra.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Staccare la spina alla base.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di rete o la presa sono danneggiati.
- Installare il dispositivo in modo da poter staccare prontamente il cavo di rete in caso di emergenza.

Descrizione del prodotto

- 1 Testa motore
- 2 Coperchio
- 3 Albero della pala mescolatrice
- 4 Pala mescolatrice
- 5 Interruttore di accensione/ spegnimento
- 6 Ciotola



Messa in funzione e utilizzo

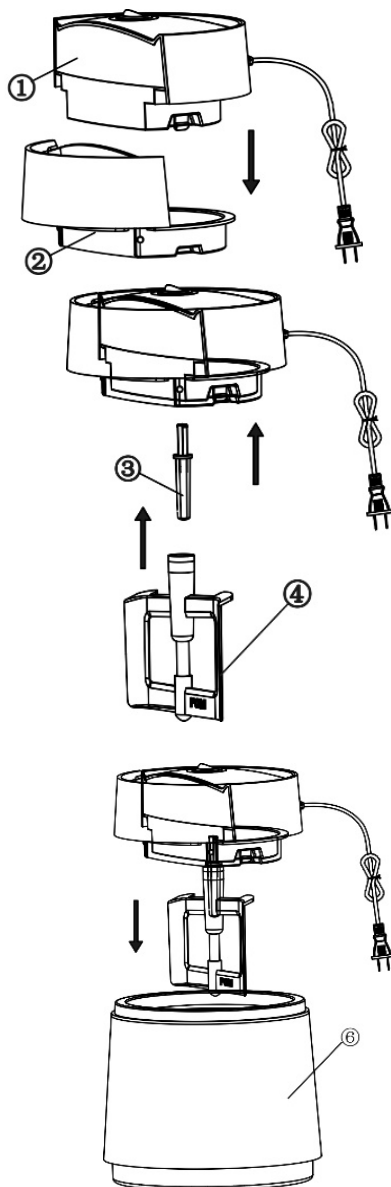
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, lavare tutti i componenti.
- Lasciare la ciotola nel congelatore per circa 8-12 ore ad una temperatura di -18°C .
- Preparare la miscela. Mettere la miscela in frigorifero e farla raffreddare ad una temperatura compresa tra 5 e 10°C .
- Una volta raffreddata, introdurre la miscela nella ciotola e azionare il meccanismo di miscelazione. Non riempire eccessivamente la ciotola.
- Il processo di preparazione del gelato è compreso generalmente tra i 20 e i 30 minuti. Trascorsi 20/30 minuti, la mantecazione del gelato è terminata e il gelato è pronto da servire.
- La durata del processo di preparazione varia in base ai gusti personali, agli ingredienti scelti e alla loro quantità. Si consiglia pertanto di sperimentare ingredienti e quantità differenti per ottenere i risultati desiderati.

ATTENZIONE: per evitare che il motore si surriscaldi, il dispositivo cambia la direzione di miscelazione se la miscela diventa troppo densa. Se la direzione di miscelazione viene cambiata di frequente, il processo di preparazione del gelato dura più a lungo. Al termine del processo spegnere il dispositivo.

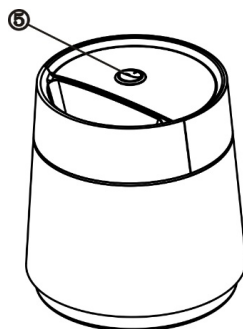
1. Assemblare la testa motore e il coperchio fino a sentire un clic.

2. Assemblare l'albero della pala mescolatrice e la pala mescolatrice nel coperchio.

3. Inserire la parte assemblata (testa motore, coperchio, albero della pala mescolatrice, pala mescolatrice) nella ciotola e ruotarla in senso antiorario per bloccarla.



4. Accendere il dispositivo.



Ricette

Gelato al latte

Ingredienti

130 ml di latte
130 ml di panna
40 g di zucchero

Preparazione

1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo.
2. Montare la panna.
3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti.
4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C.
5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.

Gelato alla banana

Ingredienti:

140 ml di latte
40 ml di panna
30 g di zucchero
1 banana matura
(circa 80 g)

Preparazione

1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo.
2. Montare la panna. Frullare la banana.
3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti.
4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C.
5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.

Gelato al mango

Ingredienti

Preparazione

110 ml di latte 60 ml di panna 30 g di zucchero 2 manghi maturi (circa 160 g)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo. 2. Montare la panna. Frullare i manghi. 3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti. 4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C. 5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.
---	---

Gelato alla fragola

Ingredienti 60 ml di latte 80 ml di panna 40 g di zucchero 120 g di fragole mature	Preparazione <ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo. 2. Montare la panna. Frullare le fragole. 3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti. 4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C. 5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.
---	--

Gelato al cioccolato

Ingredienti: 40 g di cioccolato 130 ml di latte 130 ml di panna 40 g di zucchero	Preparazione <ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo. 2. Montare la panna. Sciogliere il cioccolato. 3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti. 4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C. 5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.
---	---

Gelato allo yogurt

Ingredienti: 130 ml di yogurt 70 ml di panna 35 g di zucchero 60 ml di succo di fragole 5 ml di succo di limone	Preparazione <ol style="list-style-type: none"> 1. Lasciare la ciotola per almeno 8 ore nel congelatore prima dell'utilizzo. 2. Montare la panna. 3. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti. 4. Far raffreddare la miscela in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 5 e i 10 °C. 5. Introdurre la miscela nella ciotola e accendere il dispositivo.
---	---

Pulizia e manutenzione

Spegnere il dispositivo e smontarne le parti.

Ciotola:

- Prima di pulire la ciotola, farla intiepidire a temperatura ambiente.
- Lavare accuratamente l'interno con acqua calda. Lavare la parte esterna con un panno umido.
- Lasciarla asciugare.

Pala Mescolatrice:

- Disinserire la pala mescolatrice.
- Lavarla.
- Lasciarla asciugare.

Coperchio:

- Lavare il coperchio e farlo asciugare completamente.
- Testa Motore.
- Pulirla con un panno asciutto.

Smaltimento



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.

Dichiarazione di conformità



CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. 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	23
Consignes de sécurité	23
Aperçu de l'appareil	25
Fonctionnement	25
Recette	27
Entretien et nettoyage	29
Informations sur le recyclage	29
Déclaration de conformité	29

Données techniques

Numéro d'article	10022113 10022114 10028711
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Puissance	7 W
Capacité maximale	0,8 litre

Consignes de sécurité

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à la préparation de glaces et de sorbets.
- Il est exclusivement destiné à cet usage et ne peut être utilisé qu'à cette finalité. Il ne peut être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances ; à moins qu'elles ne soient surveillées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Appareil

Pour éviter le risque d'incendie, d'électrocutions et de dommages :

- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.
- Utiliser exclusivement les accessoires autorisés par le fabricant.

- Ne pas réparer l'appareil soi-même. S'adresser au service après-vente pour la maintenance de l'appareil.
- Ne placer aucun objet lourd sur l'appareil.
- Veuillez conserver la boîte d'emballage originale. Ranger l'appareil dans cette dernière, lors de son transport, pour obtenir une meilleure protection.
- Ne pas utiliser de liquide volatil, tel qu'un spray insecticide, près de l'appareil. Ne pas frotter trop fort lors du nettoyage, ou l'extérieur de l'appareil pourrait être endommagé. Ne pas laisser trop longtemps en contact des éléments en caoutchouc et en plastique avec l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau.
- Ne pas laver le moteur et ses différents composants au lave-vaisselle.

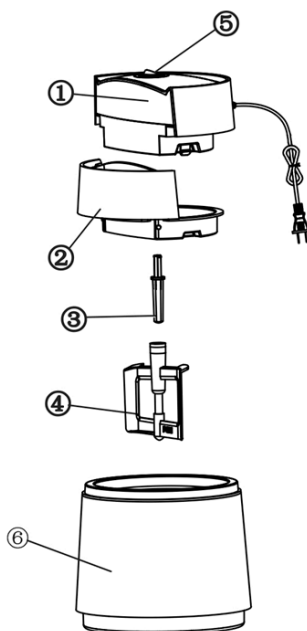
Cordon d'alimentation et fiche

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de dommages :

- S'assurer que la tension de votre installation électrique correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est correctement branché.
- Ne pas tirer sur le câble, ne pas le plier et ne pas poser d'objet lourd dessus.
- Ne pas manipuler la fiche avec les mains mouillées.
- Tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser de fiche ou de prise endommagée.

Aperçu de l'appareil

- 1 Moteur
- 2 Couvercle
- 3 Axe d'entraînement
- 4 Pale
- 5 Interrupteur marche/arrêt
- 6 Cuve à glace

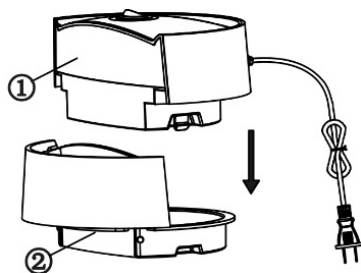


Fonctionnement

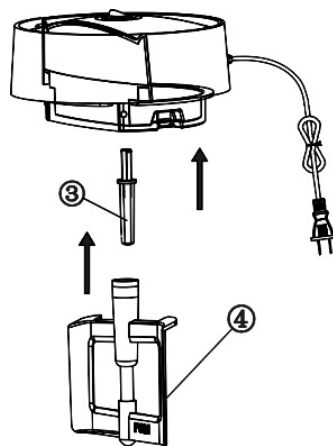
- Nettoyer tous les éléments avant la première utilisation.
- Placer la cuve au congélateur pendant 8 à 12 heures à une température de -18°C .
- Préparer la base et la placer au réfrigérateur à une température située entre 5 et 10°C .
- Verser la base dans la cuve pré-réfrigérée puis connecter rapidement cette dernière au mécanisme de la pale. Ne pas trop remplir la cuve.
- En général, le temps de préparation varie entre 20 et 30 minutes, selon les aliments et les quantités choisies. Ajuster les quantités pour obtenir le résultat désiré.

Indication : pour éviter de surchauffer le moteur, changer la direction de la pale, lorsque la base devient plus ferme. Si la direction de la pale doit souvent être changée, cela signifie que la glace est prête. Éteindre alors l'appareil.

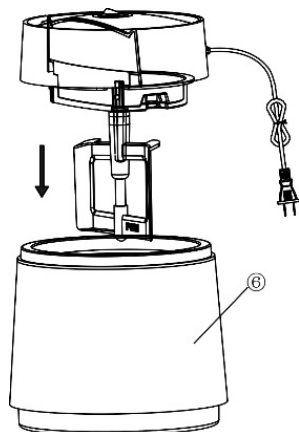
1. Placer le moteur sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



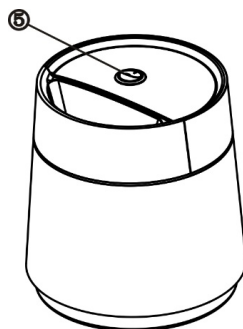
2. Fixer l'axe d'entraînement et la pale au couvercle.



3. Sortir la cuve à glace du réfrigérateur.
4. Placer à présent le moteur sur la cuve. Le fixer en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



5. Allumer l'appareil.



Recette

Glace au lait

Ingrédients

130 ml de lait
130 ml de crème
40 g de sucre

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.
2. Fouettez la crème.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil.

Glace à la banane

Ingrédients

140 ml de lait
40 ml de crème
30 g de sucre
une banane mûre
(environ 80 g)

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.
2. Fouettez la crème. Réduire en purée la banane.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil.

Glace à la mangue

Ingrédients

110 ml de lait
60 ml de crème

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.

30 g de sucre
deux mangues
mûres (environ
80 g)

2. Fouettez la crème. Réduire en purée les mangues.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil

Glace à la fraise

Ingrédients

60 ml de lait
80 ml de crème
40 g de sucre
120 g de fraises
mûres

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.
2. Fouettez la crème. Réduire en purée les fraises.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil.

Glace au chocolat

Ingrédients

130 ml de lait
100 ml de crème
30 g de sucre
40 g de chocolat

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.
2. Fouettez la crème. Faire fondre le chocolat.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil.

Glace au yogourt

Ingrédients

130 ml de lait
70 ml de crème
35 g de sucre
60 ml de jus de fraise
5 ml de jus de citron

Préparation

1. Placer la cuve au congélateur pendant au moins 8 heures avant de l'utiliser.
2. Fouettez la crème.
3. Bien mélanger tous les ingrédients.
4. Laisser la base refroidir au réfrigérateur à une température de 5 à 10 °C.
5. Verser la base dans la cuve. Fixer le moteur sur la cuve et lancer l'appareil.

Entretien et nettoyage

- Éteindre et débrancher l'appareil.
- Cuve à glace :
 - Laisser la cuve atteindre la température ambiante avant de la nettoyer.
 - Bien nettoyer l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude. Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide.
 - Laisser la cuve sécher.
- Pale :
 - Retirer la pale de la cuve.
 - La nettoyer.
 - La laisser sécher.
- Couvercle :
 - Nettoyer le couvercle et le laisser sécher complètement.
- Moteur :
 - Nettoyer le moteur avec un chiffon humide.

Informations sur le recyclage



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.

Déclaration de conformité



Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2004/108/CE (CEM)

2006/95/CE (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	30
Indicaciones de seguridad	30
Descripción del aparato	32
Montaje	32
Recetario	34
Limpieza y cuidado	36
Indicaciones para la retirada del aparato	36
Declaración de conformidad	36

Datos técnicos

Artikelnummer	10022113 10022114 10028711
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	7 W
Max. Füllmenge	0,8 l

Indicaciones de seguridad

Uso del aparato

- Este aparato ha sido concebido para preparar helado o sorbete.
- Se ha diseñado solamente para tal efecto y no debe ser utilizado para ningún otro fin distinto al indicado en estas instrucciones de uso.
- 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.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

Aparato

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y otros daños:

- Proteja el aparato de la lluvia.
- Utilice solamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Nunca abra el producto por su cuenta ni intente repararlo. Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal técnico autorizado.
- No coloque objetos pesados encima del aparato.
- Coserve el embalaje original. Para proteger el aparato durante el transporte introdúzcalo en su embalaje original.
- No utilice líquidos volátiles, como sprays insecticidas. El exterior del aparato podría dañarse si se frota demasiado fuerte. Evite que el aparato esté en contacto continuado con objetos de goma o plástico.
- Nunca sumerja el motor en agua.
- No lave en el lavavajillas ninguna de las piezas de la heladera.

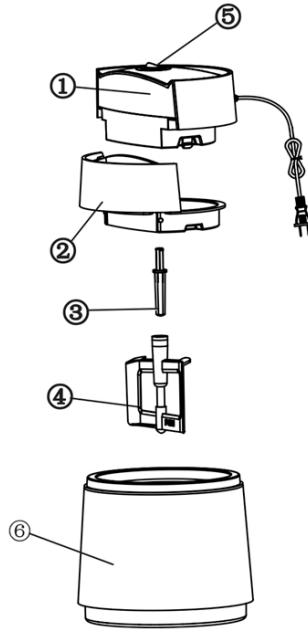
Enchufe

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y otros daños:

- Asegúrese de que la tensión del suministro eléctrico se adecua a los valores especificados en el aparato.
- Introduzca el enchufe completamente en la toma de corriente.
- No tire del cable ni lo pise ni coloque objetos pesados encima.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Para desenchufar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No utilice enchufes ni tomas de corriente en mal estado.
- Instale el aparato de tal manera que el cable de alimentación pueda desenchufarse inmeditamente de la toma de corriente en caso de avería.

Descripción del aparato

- 1 Motor
- 2 Tapa
- 3 Eje de las varillas
- 4 Varillas
- 5 Interruptor On/Off
- 6 Depósito

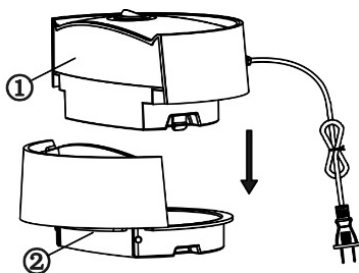


Montaje

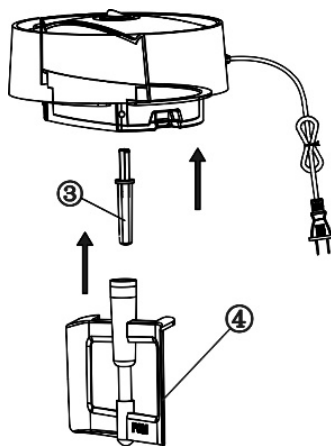
- Limpie todas las partes antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Meta el depósito en el congelador durante 8-12 horas a una temperatura de -18°C .
- Prepare la mezcla para el helado. Meta la mezcla en el frigorífico y deje que se enfríe hasta alcanzar una temperatura de $5-10^{\circ}\text{C}$.
- Llene el depósito previamente enfriado con la mezcla para el helado y accione las varillas rápidamente. No llene el depósito en exceso.
- Normalmente necesitará entre 20 y 30 minutos para que el helado esté listo para servirse.
- Los gustos personales, los ingredientes seleccionados y la cantidad de helado influyen en la duración de la preparación. Haga pruebas con su heladera para conseguir los mejores resultados.

AVISO: para evitar que el motor se sobrecaliente, la heladera cambiará automáticamente la dirección de movimiento de las varillas cuando la mezcla se haya espesado. Cuando la dirección de las varillas se cambie con mucha frecuencia, el helado estará listo. Detenga la máquina.

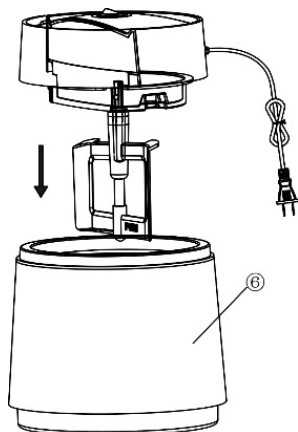
1. Encaje el motor en la tapa hasta que escuche un chasquido.



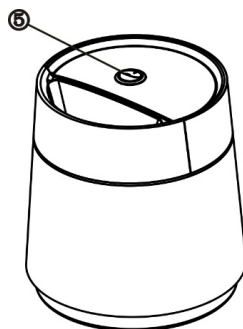
2. Acople el eje y las varillas en la tapa.



3. Encaje las piezas ya montadas en el depósito. Asegure ambas partes girándolas en el sentido contrario de las agujas del reloj. Schalten Sie das Gerät ein.



4. Encienda el aparato



Recetario

Helado de leche

Ingredientes

130 ml de leche
130 ml de nata líquida
40 g de azúcar

Preparación

1. Meta el depósito al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.
2. Bata la nata.
3. Mezcle bien todos los ingredientes.
4. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C.
5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Helado de plátano

Ingredientes

140 ml de leche
40 ml de nata líquida
30 g de azúcar
1 plátano maduro
(aprox. 80 g)

Preparación

1. Meta el depósito al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.
2. Bata la nata y triture el plátano.
3. Mezcle bien todos los ingredientes.
4. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C.
5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Helado de mango

Ingredientes	Preparación
110 ml de leche 60 ml de nata líquida 30 g de azúcar 2 mangos maduros (aprox. 160 g)	<ol style="list-style-type: none">1. Meta el depósito al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.2. Bata la nata y triture el mango.3. Mezcle bien todos los ingredientes.4. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C.5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Helado de fresa

Ingredientes	Preparación
60 ml de leche 80 ml de nata líquida, 40 g de azúcar 120 g de fresas maduras	<ol style="list-style-type: none">1. Meta el depósito al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.2. Bata la nata y triture las fresas.3. Mezcle bien todos los ingredientes.4. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C.5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Helado de chocolate

Ingredientes	Preparación
40 g de chocolate 130 ml de leche 100 ml de nata líquida 30 g de azúcar	<ol style="list-style-type: none">1. Meta el depósito al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.2. Caliente la leche y el azúcar y a continuación añada el chocolate para que se derrita.3. Bata la nata y a continuación mezcle bien todos los ingredientes.4. Enfríe la mezcla hasta que alcance una temperatura de entre 5 y 10 °C.5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Helado de yogur

Ingredientes	Preparación
130 ml de yogur 70 ml de nata líquida 35 g de azúcar 60 ml de zumo de fresa 5 ml de zumo de limón	<ol style="list-style-type: none">1. Meta el aparato al menos 8 horas en el congelador antes de preparar el helado.2. Bata la nata.3. Mezcle bien todos los ingredientes.4. Enfríe la mezcla hasta que alcance a una temperatura de entre 5 y 10 °C.5. Vierta la mezcla en el depósito y encienda el aparato.

Limpieza y cuidado

Apague el aparato y desmóntelo

Recipiente para el helado

- Deje que el recipiente alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Lávelo con agua tibia y frote el exterior con un paño húmedo.
- Deje que el recipiente se seque.

Varillas

- Retire las varillas del recipiente.
- Lávelas.
- Deje que se sequen.

Tapa

- Lave la tapa y deje que se seque.

Motor

- Limpie el motor con un paño seco.

Indicaciones para la retirada del aparato



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.

Declaración de conformidad



Fabricante: CHAL – TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE (EMC)

2011/65/UE (refundición RoHS 2)

2006/95/CE (baja tensión)