

SWEET SWIRL

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

10046255 10046256



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 05/26

Sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise	4	English 25
Beschreibung	7	Español 45
Installation	9	Français 65
Bedienung	11	Italiano 85
Eiscreme-Produktion	15	
Rezepte	18	
Reinigung und Wartung	20	
Fehlersuche und Fehlerbehebung	21	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	22	
Hinweise zur Entsorgung	24	
Hersteller	24	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046255, 10046256
Stromversorgung	220–240 V – 50 Hz
Stromverbrauch	250 W
Schutzklasse	I
Klimatyp	N/ SN
Kapazität	1,5 Liter
Maße (LxBxH)	417x280x517 mm
Verpackungsmaße (LxBxH)	465x342x495 mm
Nettogewicht	16,5 kg
Bruttogewicht	18,5 kg

SICHERHEITSHINWEISE

- Um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, und verwenden Sie dieses Produkt nur entsprechend dem in der Bedienungsanleitung angegebenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät empfohlen wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter eine Steckdose.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen, sodass Kinder nicht daran ziehen können.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, da es sonst zu Kurzschlüssen und Stromschlägen kommen könnte.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Betriebs immer geschlossen ist.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Ausstecken mit der Hand fest.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anleitung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, wird keine Haftung übernommen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen Timer oder eine Funksteckdose an.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Wir raten von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab, weil dieses überhitzen und ein Brandrisiko darstellen könnte.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Geräten, die brennbare Gase enthalten.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder explosiven Stoffe in dem Gerät.
- Kippen Sie das Gerät nicht um. Wenn das Gerät umgekippt sein sollte, lassen Sie sie 2 Stunden lang stehen, bevor Sie es wieder einschalten.
- Wurde der Eisbereiter im Winter von draußen nach drinnen gebracht, warten Sie vor dem Einschalten einige Stunden, bis er sich auf Raumtemperatur erwärmt hat.
- Entsorgen Sie das Gerät nur bei einer zugelassenen Abfallentsorgungseinrichtung. Setzen Sie das Gerät keinen offenen Flammen aus.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt

bestimmt, außer diese werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen, die dafür sorgt, dass sie das Gerät sicher benutzen können.

- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen keine Kühlgeräte be- und entladen.
- Halten Sie das Gerät 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärmeableitung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Kochplatten oder Öfen.
- Schalten Sie das Gerät nicht zu häufig ein (mindestens alle 5 Minuten), um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
- Stecken Sie keine Metallteile oder andere elektrische Gegenstände in das Gerät, um Brände und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Schlagen Sie beim Herausnehmen des Eises nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Schalten Sie die Stromzufuhr erst ein, wenn die Trommel oder das Mischblatt ordnungsgemäß installiert ist.
- Die Ausgangstemperatur der Zutaten sollte 25 ± 5 °C betragen. Legen Sie die Zutaten nicht zum Vorgefrieren in den Gefrierschrank, da andernfalls die Mixerklänge blockiert werden könnte, bevor sich die Eiscreme im gewünschten Zustand befindet.
- Entfernen Sie keinesfalls die Klinge des Mixers, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Niemals mit Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen reinigen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed-and-Breakfasts, Catering und ähnliche Bereiche außerhalb des Einzelhandels.

Dieses Gerät enthält das Kühlmittel Isobutan (R600a), ein natürliches, umweltfreundliches Gas. Obwohl es brennbar ist, schädigt es die Ozonschicht nicht und trägt nicht zum Treibhauseffekt bei. Die Verwendung dieses Kältemittels hat jedoch zu einem leichten Anstieg des Geräuschpegels des Geräts geführt. Zusätzlich zu den Geräuschen des Kompressors können Sie möglicherweise auch das Kältemittel hören, das durch das System fließt. Dies ist unvermeidlich und hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Leistung des Geräts. Dies ist unvermeidlich und hat keine negativen Auswirkungen auf die Leistung des Geräts. Während des Transports und der Aufstellung des Geräts muss darauf geachtet werden, dass keine Teile des Kühlsystems beschädigt werden. Auslaufendes Kältemittel kann zu Augenschäden führen.

- Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse frei von Hindernissen.
- Der Kältemittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Das Kühlsystem enthält eine Hochdruck-Kältemittel. Beschädigen Sie das

Kühlsystem nicht.

- Die Wartung des Kühlsystems sollte von Fachleuten durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs oder der Eistrückgewinnung.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelaufbewahrungsfächern des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.
- Ziehen Sie den Stecker des Eisbereiters aus der Steckdose, bevor Sie diesen reinigen oder Reparaturen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Reinigen Sie den Eisbereiter nicht mit brennbaren Flüssigkeiten, weil dies zu einem Brand oder einer Explosion führen kann.
- Kältemittel und Isoliergas sind entflammbar.



WARNUNG

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

Spezielle Hinweise

- Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass sich auf der Rückseite des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile befinden.

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

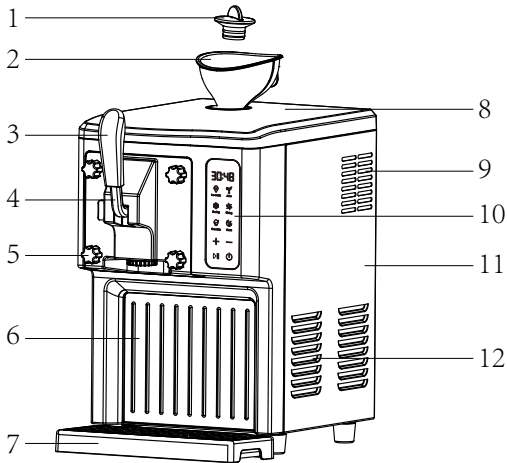
- Wenn die Tür längere Zeit geöffnet bleibt, kann die Temperatur in den Fächern des Geräts erheblich ansteigen.
- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen und die zugänglichen Abflusssysteme regelmäßig.



WARNUNG

Achten Sie beim Gebrauch, bei der Wartung und bei der Entsorgung des Geräts auf das linke Symbol auf der Rückseite des Geräts oder auf dem Kompressor. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs, der Wartung und der Entsorgung von Brandquellen fern.

BESCHREIBUNG



1 Verschlussstopfen der Einspeiseöffnung	7 Wasserbehälter
2 Trichter	8 Obere Abdeckung
3 Griff	9 Bildschirmabdeckung
4 Griff	10 Entlüftungsöffnung
5 Sicherungsmutter	11 Seitenwand
6 Vordere Zierabdeckung	10 Entlüftungsöffnung

Funktionstasten



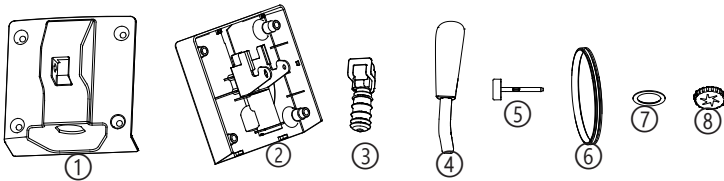
① Zeitangabe	⑦ Saftmodus
② Eiscrememodus	⑧ Mix-Taste
③ Kühlmodus	⑨ Reinigungsmodus
④ Shakesmodus	⑩ Zeit senken
⑤ Zeit erhöhen	⑪ Ein/Aus
⑥ Start/Pause	

Zubehör

Rührflügel	1	Gebrauchsanleitung	1
Bürste	1	Trichter	1

INSTALLATION

Montage und Demontage des Griffs



① obere Abdeckung der Einspeiseöffnung	⑤ Griffende
② Basis der Einspeiseöffnung	⑥ Dichtungsring
③ Verschlussstopfen der Einspeiseöffnung	⑦ Dichtungsring der Einspeiseöffnung
④ Griff	⑧ Abdeckung der Einspeiseöffnung

1. Fügen Sie ① in ② ein, wie in Abbildung 1 dargestellt.
2. Drücken Sie ③ mit der Hand in ②, wie in Abbildung 2 dargestellt.
3. Drücken Sie ① in ② und dann nach oben, bis Sie ein Klickgeräusch hören, wie in Abbildung 3 dargestellt.
4. Fügen Sie ④ in ③ ein, wie in Abbildung 4 gezeigt.
5. Fügen Sie ⑤ in ① ein, wie in Abbildung 5 gezeigt.
6. Klemmen Sie ⑦ in ②, wie in Abbildung 6 gezeigt.
7. Klemmen Sie ⑧ in ② und ziehen Sie es im Uhrzeigersinn fest, wie in Abbildung 7 gezeigt.
8. Klemmen Sie ⑥ in ②, wie in Abbildung 8 gezeigt.

Schlitzposition
oben

Ausrichten und
in den Boden
einsetzen

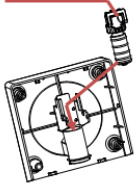


Abbildung 1

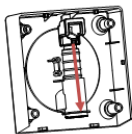


Abbildung 2



Abbildung 3

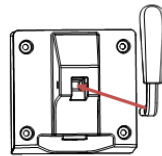


Abbildung 4

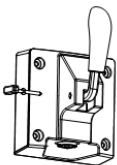


Abbildung 5

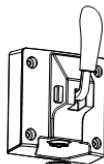


Abbildung 6



Abbildung 7



Abbildung 8

Demontage des Griffs

Führen Sie die Schritte von Abbildung 1 bis Abbildung 8 in umgekehrter Reihenfolge aus.

Eigenschaften

- Automatische Mikrocomputer-Steuerung, einfach und zuverlässig in der Anwendung und ohne große Kosten.
- Die LED-Anzeige zeigt den Betriebszustand an, was die Überwachung des Betriebszustandes erleichtert.
- Rotierende Eiscrememaschine, die gut mischt und einfach zu bedienen ist.
- Geeignet für die kontinuierliche Herstellung von Speiseeis.
- 1,5 l Fassungsvermögen.
- Die Teile sind abnehmbar, leicht zu reinigen, hygienisch und sicher.

BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose. Die Form und die Spannung der Steckdose müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
2. Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste  gedrückt, der Bildschirm wird vollständig beleuchtet und Sie können die Menüoberfläche aufrufen, um den Funktionsmodus auszuwählen.

Eiscreme-Modus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Eiscreme-Modus aufzurufen. Die Standardzeit beträgt 45 Minuten, die Zeit ist einstellbar.
- Klicken Sie auf , um den Eiscreme-Modus zu starten. Der Kompressor und der Rührwerkmotor werden gestartet und der Countdown von 45 Minuten beginnt.
- Wenn die Eiscremeproduktion abgeschlossen ist, zeigt der Bildschirm „COOL“ an, die Isolationsphase I wird eingeleitet und der Summer ertönt 6 Mal. In dieser Phase läuft der Rührwerkmotor weiter. Die erste Isolationsphase dauert 60 Minuten.
- Nach 60 Minuten der Isolationsstufe I ertönt der Summer 6 Mal und das Gerät geht in die Isolationsstufe II über. Wenn der Kompressor eingeschaltet ist, läuft auch der Rührwerkmotor. Wenn der Rührwerkmotor anhält, können Sie die Taste  drücken, um die Entladung des Rührwerkmotors zu starten. Die Dauer der zweiten Isolationsphase beträgt 120 Minuten. Am Ende der zweiten Isolationsphase kehren Sie zur Standby-Schnittstelle zurück.
- Wenn Sie die Eiscreme kalt halten, können Sie durch Drücken des Eissymbols in den Betriebsmodus für die Eiscreme zurückkehren, mit einer Standardzeit von 10 Minuten und einer einstellbaren Zeit.
- Während des Eiscremeherstellungprozesses kann der Benutzer die Taste  drücken, um den Prozess anzuhalten. Der Kompressor wird erst 3 Minuten vor der Pause abgeschaltet. Während der Pause kann der Benutzer die Taste +/- drücken, um die Eiscremeproduktionszeit einzustellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Saftmodus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Saft-Modus aufzurufen. Der Benutzer kann die Kühlzeit des Saftes durch Drücken der Taste +/- nach seinen Bedürfnissen einstellen. Die Standardzeit ist 30 Minuten. Klicken Sie auf , um den Saft-Modus zu starten. Zu diesem Zeitpunkt werden der Kompressor und der Rührwerkmotor gestartet und die Zeit heruntergezählt.
- Der Countdown endet, auf dem Display wird „COOL“ angezeigt, das Gerät geht in den Isolationsmodus über und der Summer ertönt 6 Mal gleichzeitig. Kehren Sie nach 60 Minuten der Isolierung zur Standby-Schnittstelle zurück.
- Während des Entsaftungsvorgangs kann der Benutzer die Taste  drücken, um den Vorgang zu pausieren. Der Kompressor stoppt erst 3 Minuten vor der Pause und während der Pause können Sie +/- drücken, um die Kühlzeit des Saftes einzustellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Kühlmodus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Kühlmodus aufzurufen. Mit der Taste +/- kann der Benutzer die für den Einzelkühlbetrieb erforderliche Kühlzeit nach seinen Bedürfnissen einstellen. Die Standardeinstellung ist 10 Minuten. Klicken Sie auf , um den Einzelkühlmodus zu starten. Der Kompressor und der Rührwerkmotors werden gestartet und die Zeit heruntergezählt.
- Der Countdown endet, der Summer ertönt 6 Mal und der Bildschirm kehrt in die Standby-Anzeige zurück.
- Während des Einzelkühlungsmodus kann der Benutzer die Taste  drücken, um den Vorgang zu pausieren. Der Kompressor stoppt erst 3 Minuten vor der Pause und während der Pause können Sie +/- drücken, um die Kühlzeit anzupassen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Mischmodus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Mischmodus aufzurufen. Mit den Tasten +/- kann der Benutzer die gewünschte Mischzeit nach seinen Bedürfnissen einstellen. Die Standardeinstellung ist 30 Minuten. Klicken Sie auf , um den Mischmodus zu starten. Der Rührwerkmotor läuft an und die Zeit wird heruntergezählt.
- Der Countdown endet, der Summer ertönt 6 Mal und der Bildschirm kehrt in die Standby-Anzeige zurück.
- Während des Produktionsprozesses der Einzelmischungen können Benutzer den Betrieb mit der Taste  unterbrechen und während der Unterbrechung mit +/- die gewünschte Mischzeit einstellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Shakes-Modus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Shakes-Modus aufzurufen. Mit der Taste +/- können Benutzer die gewünschte Zeit für Milkshakes nach ihren Bedürfnissen einstellen. Die Standardeinstellung ist 30 Minuten. Klicken Sie auf , um den Shakes-Modus zu starten. Zu diesem Zeitpunkt werden der Kompressor und der Rührwerkmotor gestartet und die Zeit heruntergezählt.
- Der Countdown endet, auf dem Display wird „COOL“ angezeigt, das Gerät geht in den Isolationsmodus über und der Summer ertönt 6 Mal. Kehren Sie nach 60 Minuten der Isolierung zur Standby-Schnittstelle zurück.
- Während der Milchshake-Produktion können Benutzer die Taste  drücken, um den Vorgang anzuhalten. Der Kompressor wird erst 3 Minuten vor der Pause abgeschaltet. Mit der Taste +/- können Benutzer die gewünschte Zeit für Milkshakes nach ihren Bedürfnissen einstellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Reinigungsmodus

- Klicken Sie  auf der Menüoberfläche, um den Reinigungsmodus aufzurufen. Benutzer können die Reinigungszeit durch Drücken der Taste +/- nach ihren Bedürfnissen einstellen. Die Standardeinstellung ist 10 Minuten. Klicken Sie auf , um den Einzelmischmodus zu starten. Der Rührwerkmotor startet für 1 Minute, stoppt für 1 Minute und beginnt dann zu arbeiten. Der Timer ist abgelaufen.
- Der Countdown endet, der Summer ertönt 6 Mal und der Bildschirm kehrt in die Standby-Anzeige zurück.
- Während des Reinigungsvorgangs können Benutzer den Betrieb mit der Taste  unterbrechen und während der Unterbrechung mit +/- die gewünschte Reinigungszeit einstellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird, ertönt der Summer 6 Mal, um zur Standby-Schnittstelle zurückzukehren.

Zurück

- Wenn die Funktion ausgewählt und nicht aktiviert ist, drücken Sie die entsprechende Menüfunktionstaste, um zum Desktop zurückzukehren.
- Wenn das Gerät bereits läuft, drücken Sie Pause und dann die entsprechende Funktionstaste, um zum Desktop zurückzukehren.

Motorschutzfunktion

Mit zunehmender Produktionszeit wird das Eis immer härter und der Mischmotor könnte blockieren. Zu diesem Zeitpunkt überwacht der Motorschutz den Strom und die Temperatur des Motors und schaltet den Motor automatisch ab, um die Lebensdauer des Rührmotors zu gewährleisten. Nach kurzer Zeit schaltet sich der Motor automatisch wieder ein.

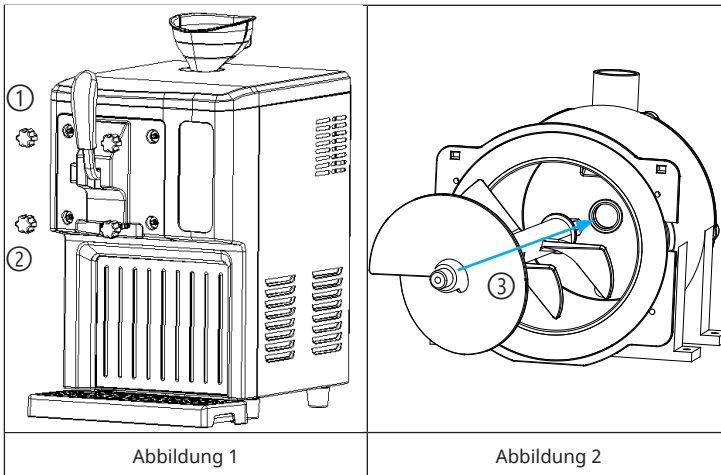
Die größte Produktionskapazität

Um unnötiges Verschütten und Abfälle zu vermeiden, sollte darauf geachtet werden, dass die Eiszutaten nicht mehr als 60 % des inneren Behältervolumens von ca. 900 g ausmachen (da sich die Eiscreme nach der Herstellung etwas ausdehnt). Bei der kontinuierlichen Produktion wird das Gewicht innerhalb von 600 g kontrolliert, wenn neues Material hinzugefügt wird. Dadurch wird verhindert, dass sich die Eiscreme ausdehnt und überläuft (da ein Teil des Materials im Behälter verbleibt).

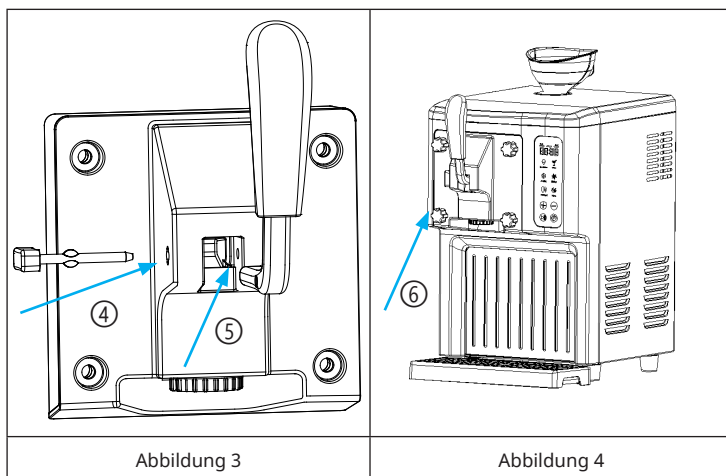
EISCREME-PRODUKTION

Hinweis: Reinigen Sie alle Teile, die mit Speiseeis in Berührung kommen, vor dem Gebrauch gründlich, einschließlich: Kühlschüssel, Einfüllschüssel, Mischmesser, Auslassdichtung, innere Auslassabdeckung und Trichter usw. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist. Stellen Sie das Gerät bei der Eiscremeherstellung flach auf eine ebene Fläche, um sicherzustellen, dass der Kompressor des Geräts ordnungsgemäß funktioniert.

Lösen Sie die vier Sicherungsmuttern gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Griffereinheit wie in Abbildung 1 dargestellt. Prüfen Sie, ob das Innere des Behälters sauber ist, nehmen Sie das Rührwerk heraus, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab und setzen Sie das Rührwerk nach der Reinigung wieder ein, wie in Abbildung 2 dargestellt. Montieren Sie den Griff und die Griffereinheit wie in Abbildung 3 dargestellt. Ziehen Sie die Mutter im Uhrzeigersinn an, wie in Abbildung 4 dargestellt.



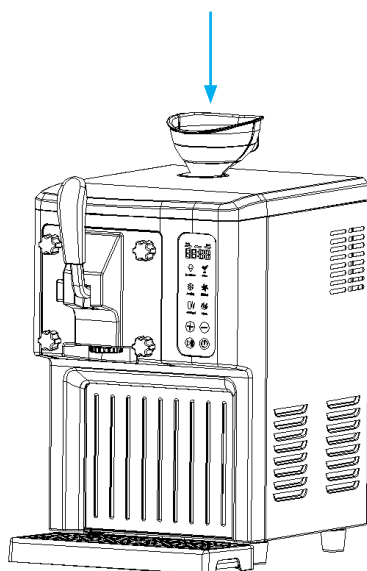
- ①: Lösen Sie die Sicherungsmutter gegen den Uhrzeigersinn
- ②: Nehmen Sie die Griffereinheit und das Rührblatt zum Reinigen heraus.
- ③: Richten Sie beim Einbau des Mischerflügels den Innensechskant auf die Lochposition aus und achten Sie auf die Richtung des Mischerflügels.



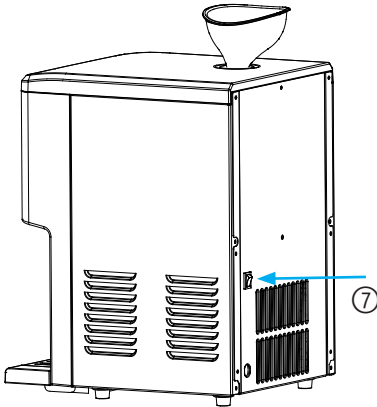
- ④: Richten Sie den Griff auf das Loch aus und achten Sie auf die Richtung.
 ⑤: An der Position des Schlitzes ausrichten.
 ⑥: Ziehen Sie die vier Muttern im Uhrzeigersinn fest.

Vorbereitung der Zutaten

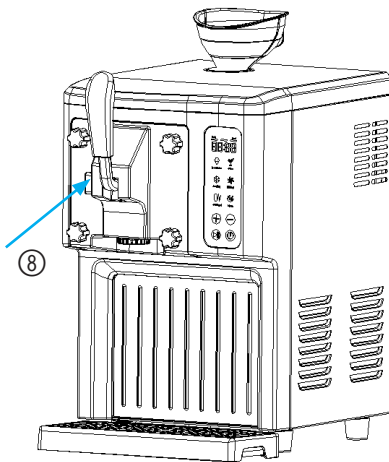
1. Bereiten Sie die Rezeptzutaten nach Ihrem eigenen Rezept oder nach den Rezepten in diesem Handbuch zu. Es wird empfohlen, 800 g (das optimale Gewicht liegt bei 600 bis 900 g) der Zutaten zu verwenden.



2. Füllen Sie die richtige Menge an Zutaten in den Trichter.
3. Entfernen Sie den Trichter und setzen Sie den Verschlussstopfen wieder ein.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



5. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste ⑦.
6. Wählen Sie mit den Funktionstasten das gewünschte Menü aus.
7. Das Gerät beginnt mit der Eiscremeherstellung.
8. Wenn die Produktion abgeschlossen ist, ziehen Sie am Hebel, um die Eiscreme zu entnehmen.



- ⑧: Ziehen Sie am Hebel, um die Eiscreme zu entnehmen.

VORSICHT

1. Bereiten Sie die Rezeptzutaten nach Ihrem eigenen Rezept oder nach den Rezepten in diesem Handbuch zu. Hinweis: Sie müssen die Schüssel nicht vorher stundenlang im Gefrierschrank einfrieren, da dieses Gerät über einen eingebauten Kompressor verfügt, der die Zutaten des Rezepts während des Betriebs einfriert, um die Eiscremeproduktion zu gewährleisten. Es wird empfohlen, 800 g (optimal sind 600 bis 900 g) der Zutaten bei einer Temperatur von 18 bis 22 °C zu verarbeiten.
2. Bei der Herstellung von Speiseeis können Sie zehn Minuten vor der Zubereitung andere Lieblingszutaten hinzufügen. Vermeiden Sie die Zugabe von Granulat, um eine Blockade des Auslasses zu vermeiden. Für Früchte können Sie einen Mixer verwenden, um sie zu verflüssigen und sie dann hineinschütten.
3. Wenn die Eiscreme fertig ist, können Sie weitere Zutaten hinzufügen. Bei der Zugabe neuer Zutaten sollte das Gewicht innerhalb von 600 g gehalten werden, um ein Ausdehnen und Überlaufen des Eises zu vermeiden (da einige Materialien in der Trommel verbleiben).

REZEPTE

Empfohlene Rezeptur des Speiseeis-Rohstoffs und Herstellungsmethode (die folgenden Angaben dienen nur als Anhaltspunkte; bitte achten Sie darauf, dass die Speiseeiszutaten nicht mehr als 60 % des Volumens der Ladetrommel ausmachen).

Eiscreme Grundrezept

Zutaten: 300 g Wasser, 200 g Milchpulver, 300 g Sahne

4. Wasser, Milchpulver und Sahne mischen, bis keine Körnchen mehr vorhanden sind.
5. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

Frische Erdbeer-Eiscreme

Zutaten: 120 g Wasser, 180 g Milchpulver, 260 g Sahne und 220 g Erdbeeren

Benötigtes Zubehör: Mixer

1. Die Erdbeeren waschen, mit dem Wasser und dem Milchpulver in den Mixer geben und pürieren.
2. Die Sahne in die Schüssel gießen und gut verrühren.
3. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

Frische Mango-Eiscreme

Zutaten: 200 g Wasser, 200 g Milchpulver, 300 g Sahne und 160 g Mango

Benötigtes Zubehör: Mixer

1. Die geschälte Mango zusammen mit dem Milchpulver und dem Wasser in den Mixer geben und pürieren, bis sie glatt ist.
2. Die Sahne in die Schüssel gießen und gut verrühren.
3. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

Pitaya-Eiscreme

Zutaten: 400 g Milch, 240 g Sahne und 260 g Pitaya

Benötigtes Zubehör: Mixer

1. Die Pitaya schälen und zusammen mit der Milch in den Mixer geben, bis sie glatt ist.
2. Die Sahne in das Glas gießen und gut vermischen.
3. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

Milch-Speiseeis

Zutaten: 360 g reine Milch, 30 g raffinierter Rohrzucker und 300 g Sahne

1. Die reine Milch, die Sahne und den raffinierten Rohrzucker verrühren, bis keine Körnchen mehr vorhanden sind.
2. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

Speiseeis in Pulverform

Zutaten: 600 g reine Milch, 200 g Speiseeispulver

1. Die Milch und das Eispulver verrühren, bis keine Körnchen mehr vorhanden sind.
2. Durch den Trichter in den Eisbehälter gießen, um das Eismenü zu starten.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um verschmutzte Bereiche wie das Kühlfach und den Rumpf zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser ein und lassen Sie kein Wasser durch den seitlichen Luftauslass oder -einlass eindringen.
- Nach der Reinigung müssen der Innenbehälter und das Griffzubehör vor dem Wiederausammenbau getrocknet werden, um zu verhindern, dass Restwasser im Innenbehälter Gerüche verursacht.

Reinigungsmodus

1. Reinigen Sie den Eiscremebereiter nach der Verkostung mit der Reinigungsfunktion. Gießen Sie zunächst etwa 1 Liter sauberes Wasser aus dem Trichter, drücken Sie die Taste  und rufen Sie den Reinigungsmodus auf. Nach einer Einwirkzeit von etwa 1 Minute das Wasser ablassen, das Wasser wechseln und erneut spülen, circa 5 Mal hintereinander, bis das Wasser klar ist. Es wird empfohlen, Reinigungsmittel oder Limonade zu verwenden, um eine bessere Wirkung zu erzielen. Reinigen Sie gleichzeitig die Einfüllöffnung mit einer Bürste.
2. Wenn das Wasser abgelassen ist, schrauben Sie die Mutter ab (siehe Abbildung 1), nehmen Sie die Griffteile ab und reinigen Sie das Rührblatt separat.
3. Auf der nächsten Seite finden Sie Einzelheiten zur Demontage und Montage der Griffkomponenten, die nach der Demontage in der Spülmaschine gereinigt werden müssen.
4. Nach dem Reinigen des Rührflügels, der Griffteile und der Innenbehälters müssen diese vollständig getrocknet und dann wieder zusammengebaut werden, um Geruchsbildung durch Wasserspuren zu vermeiden. Bringen Sie die Griffeinheit an. Weitere Informationen finden Sie unter „Demontage des Griffs“.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Eiscreme kann nicht entnommen werden, wenn die Eiscreme fertig ist.	Die Eiscreme ist zu hart oder enthält Körnchen.	Lassen Sie die Eiscreme vor der Entnahme auf natürliche Weise schmelzen.
Die Griffereinheit passt nicht richtig.	Das Rührblatt ist nicht an seinem Platz oder zeigt in die falsche Richtung.	Richten Sie das Mischblatt an der Bohrung aus oder drehen Sie es um 180 Grad und bauen Sie es wieder ein.
Bei der ersten Reinigung tritt kein Wasser aus.	Der Wasserauslass ist durch Eis blockiert.	Lassen Sie das Eis schmelzen und das Wasser abfließen.
Undichtigkeit an der Griffposition.	Dichtungsring nicht montiert oder Mutter nicht angezogen.	Bringen Sie den Dichtungsring an und ziehen Sie die Mutter fest.
Schabendes Geräusch nach dem Essen von Eiscreme.	Das Eis an der Behälterwand ist zu hart.	Halten Sie das Gerät rechtzeitig an oder fügen Sie Rohstoffe hinzu, um die Produktion fortzusetzen.
Der Handgriff lässt sich nicht leichtgängig ein- und ausziehen.	Falsche Richtung des Handgriffs.	Um 90 Grad drehen und einstecken oder herausziehen.
Der Motor dreht sich nicht.	Motorüberhitzungsschutz.	Warten Sie einen Moment und versuchen Sie es erneut.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@klarstein.com

Dear Customer,

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



CONTENTS

Technical Data	25
Safety Instructions	26
Device Description	29
Installation	31
Operation	33
Ice-cream Production	36
Recipes	40
Cleaning and Maintenance	42
Troubleshooting	43
Disposal Considerations	44
Manufacturer & Importer (UK)	44

TECHNICAL DATA

Item number	10046255, 10046256
Power supply	220–240 V – 50 Hz
Power consumption	250 W
Protection class	I
Climate type	N/ SN
Capacity	1.5 litres
Dimensions (LxWxH)	417x280x517 mm
Package dimensions (LxWxH)	465x342x495 mm
Netto weight	16.5 kg
Brutto weight	18.5 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

- In order to avoid harm caused by misuse, please read the instruction manual carefully before using this product and use this product strictly in accordance with the purpose stated in the instruction manual.
- Place the device on a level surface.
- Use the device indoors only.
- Unplug the device from the power outlet when not in use.
- Never immerse the power cord and plug in water or other liquids.
- Only use accessories that are expressly recommended by the manufacturer for this device.
- Do not place the device directly under an electrical outlet.
- Do not let the power cord hang from the work surface so that children cannot pull on it.
- Do not overfill the unit, otherwise short circuits and electric shocks may occur.
- Make sure that the lid is always closed during operation.
- Do not pull the plug out of the outlet by the cord, but hold it by hand when unplugging.
- Use this device only for its intended purpose. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Only use the device in the household.
- Do not connect the device to a timer or remote-controlled socket.
- Do not immerse the device in water.
- The use of an extension cord is not recommended, as it may overheat and become a risk of fire.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service centre, or a similarly qualified person.
- Follow local regulations for disposal of equipment containing flammable gas.
- Do not store highly flammable or explosive substances in the device.
- Do not overturn the appliance. If the machine is overturned, leave it to stand for 2 hours before switching it on.
- If the Ice Maker is brought in from outside in winter, allow it to warm up to room temperature for a few hours before switching it on.
- Dispose of the appliance only at an authorised waste disposal facility. Do not expose to flame.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person being responsible for their safety.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children between the ages of 3 and 8 are not allowed to load and unload refrigeration equipment.
- Keep the appliance 8 cm away from other objects to ensure good heat dissipation.
- Do not use the appliance near flames, hotplates or stoves.
- Do not switch on the appliance frequently (at least every 5 minutes) to avoid

damaging the compressor.

- Do not insert metal sheets or other electrical objects into the appliance to avoid fire and short circuits.
- When removing the ice-cream, do not hit the drum or the edge of the drum to avoid damaging the drum.
- Do not switch on the power supply until the drum or mixer blade has been properly installed.
- The initial temperature of the ingredients is 25 ± 5 °C. Do not put the ingredients in the freezer to pre-freeze, as it will easily block the blender blade before the ice-cream is in good condition.
- Do not remove the blender blade while the machine is operating.
- Do not use outdoors.
- Never clean with abrasive cleaners or hard objects.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments and catering and similar non-retail applications.

This appliance contains the coolant isobutane (R600a), a natural gas which is environmentally friendly. Although it is flammable, it does not damage the ozone layer and does not increase the greenhouse effect. The use of this coolant has, however, led to a slight increase in the noise level of the appliance. In addition to the noise of the compressor, you might be able to hear the coolant flowing around the system. This is unavoidable, and does not have any adverse effect on the performance of the appliance. Care must be taken during the transportation and setting up of the appliance that no parts of the cooling system are damaged. Leaking coolant can damage the eyes.

- Keep ventilation openings in the unit housing free of obstacles.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- The refrigeration system contains a high-pressure refrigerant. Do not damage the refrigeration system.
- The maintenance of the refrigeration system shall be done by professionals.
- Do not use any mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process or the ice recovery process.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Unplug the ice maker before cleaning or making any repairs or servicing.
- Do not clean the ice maker with flammable liquids, as this could cause a fire or explosion.
- Refrigerant and insulation blowing gas are flammable.



WARNING

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

Special Notes

- When positioning the unit, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are no multiple sockets or power supplies on the back of the unit.

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

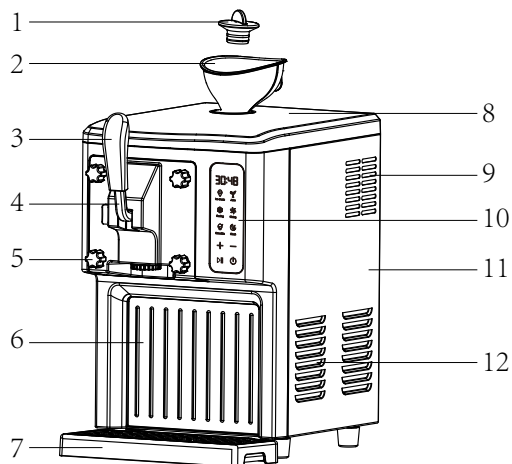
- If the door is left open for a long time, the temperature in the compartments of the appliance may rise significantly.
- Clean food contact surfaces and accessible drainage systems regularly.



WARNING

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

DEVICE DESCRIPTION



1 Feed port plug	7 Water pan
2 Funnel	8 Upper cover
3 Handle	9 Display screen cover
4 Handle	10 Exhaust vent
5 Locking nut	11 Side panel
6 Front decorative cover	12 Exhaust vent

Function buttons



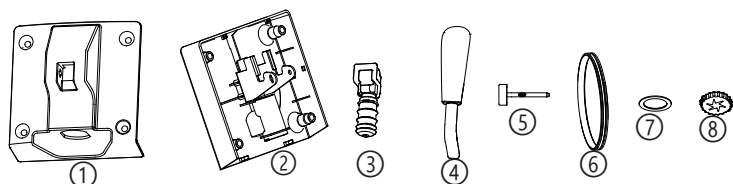
① Time	⑦ Juice mode button
② Ice cream mode button	⑧ Mixing button
③ Refrigeration mode button	⑨ Cleaning function button
④ Shakes mode button	⑩ Time decrease button
⑤ Time increase button	⑪ Power button
⑥ Start/Pause button	

Attachments

Mixing blade	1	User manual	1
Brush	1	Funnel	1

INSTALLATION

Handle assembly and disassembly



① Feed port upper cover	⑤ Handle tip
② Feed port base	⑥ Sealing ring
③ Feed port plug	⑦ Feed port sealing ring
④ Handle	⑧ Feed port cover

1. Insert ③ into ② as shown in Figure 1.
2. Push ③ into ② by hand, as shown in Figure 2.
3. Push ① into ② and then upward until you hear a clicking sound, as shown in Figure 3.
4. Insert ④ into ③ as shown in Figure 4.
5. Insert ⑤ into ① as shown in Figure 5.
6. Clip ⑥ into ② as shown in Figure 6.
7. Clamp ⑦ into ② and tighten clockwise, as shown in Figure 7.
8. Put ⑧ into ② as shown in Figure 8.

Slot position up

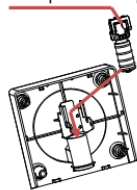


Figure 1

Align and insert into the bottom

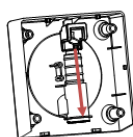


Figure 2



Figure 3

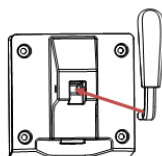


Figure 4

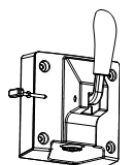


Figure 5



Figure 6

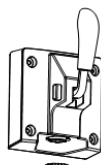


Figure 7

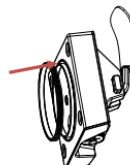


Figure 8

Handle disassembly

Follow the steps from Figure 1 to Figure 8 in reverse order.

Features

- Automatic microcomputer control, easy and reliable to use and won't cost you much.
- LED display shows the working status, it is more convenient to monitor the working status.
- Rotary extrusion type ice-cream maker, good mixing and easy to operate.
- Suitable for continuous ice-cream production.
- 1.5L large capacity.
- The parts are removable, easy to clean, hygienic and safe.

OPERATION

1. Connect the power supply and plug the power cord into a suitable outlet. The shape and voltage of the socket must match those shown.
2. Press and hold the on/off key , the screen will be fully lit and you can enter the menu interface to select the function mode.

Ice-cream mode

- Click  on the menu interface to enter Ice mode. The default time is 45 minutes and the time is adjustable.
- Click  to start the Ice-cream mode. The compressor and mixer motor will start and the 45 minute countdown will start.
- When the ice-cream production is completed, the display will show "COOL", entering isolation stage I, and the buzzer will sound 6 times. At this stage the mixer motor continues to run. The first isolation stage lasts for 60 minutes.
- After 60 minutes of isolation stage I, the buzzer sounds 6 times and the unit enters isolation stage II. When the compressor is running, the mixer motor is running. When the mixer motor stops, you can press the key  to start the discharge of the mixer motor. The duration of the second isolation stage is 120 minutes. At the end of the second isolation stage, return to the standby interface.
- When keeping the ice-cream cold, you can press the ice-cream icon to return to the ice-cream operating mode, with a default time of 10 minutes and an adjustable time.
- During the ice-cream production process, the user can press the key  to pause the process. The compressor will not stop for 3 minutes before the pause. During the pause, the user can press the +/- button to adjust the ice production time. There is no operation for 10 minutes and the buzzer sounds 6 times to return to the standby interface.

Juice Mode

- Click  on the menu interface to enter the juice mode. Users can press +/- button according to their needs to adjust the cooling time of the juice. The default time is 30 minutes, click  to start the juice mode. At this time, the compressor and blender motor will start and the time will count down.
- The countdown will end, the display will show "COOL", the machine will enter isolation mode and the buzzer will sound 6 times simultaneously. After 60 minutes of isolation, return to the Standby interface.
- During the juice extraction process, users can press  to pause the process. The compressor will not stop for 3 minutes before the pause and during the pause you can press +/- to adjust the cooling time of the juice. There is no operation for 10 minutes and the buzzer sounds 6 times to return to the standby interface.

Refrigeration mode

- Click  on the menu interface to enter the single chill mode. Users can press +/- to adjust the cooling time required for the single cooling mode according to their needs. The default setting is 10 minutes. Click  to start the single chill mode. The compressor will start and the time will count down.
- The countdown ends, the buzzer sounds 6 times and the display returns to the Standby interface.
- During the single chill mode, the user can press  to pause the process. The compressor will not stop for 3 minutes before the pause, and during the pause, the desired cooling time can be set by pressing +/- . There is no operation for 10 minutes and the buzzer sounds 6 times to return to the standby interface.

Mixing mode

- Click  on the menu interface to enter the single mix mode. Users can press +/- to set the required mixing time to suit their needs. The default setting is 30 minutes. Click  to start the single mix mode. The mixing motor will start and the time will count down.
- The countdown ends, the buzzer rings 6 times and returns to the standby interface.
- During the single mix production process, users can press  to pause the work and during the pause process, they can press +/- to adjust the desired mixing time. There will be no operation for 10 minutes and the buzzer will sound 6 times and return to the standby interface.

Shakes Mode

- Click  on the menu interface to enter the shakes mode. Users can press +/- to adjust the cooling time required for the milkshake to suit their needs. The default setting is 30 minutes. Click ►|| to start the shakes mode. At this point, the compressor and mixer motor will start and the time will count down.
- The countdown will end, the display will show "COOL", the machine will enter the isolation mode and the buzzer will sound 6 times. After 60 minutes of isolation, return to the Standby interface.
- During the milk shake production process, users can press ►|| to pause the process. The compressor will not stop for 3 minutes before pausing. During the pause, users can press +/- to adjust the cooling time required for the milkshake. There is no operation for 10 minutes and the buzzer sounds 6 times to return to the standby interface.

Cleaning Mode

- Click  on the menu interface to enter the cleaning mode. Users can press +/- to adjust the cleaning time according to their needs. The default setting is 10 minutes. Click ►|| to start the single mix mode and the mix motor will start for 1 minute, stop for 1 minute and start working. The time is counted down.
- The countdown ends, the buzzer sounds 6 times and returns to the Standby interface.
- During the cleaning process, users can press ►|| to pause work, and during the pause process, they can press +/- adjust the desired cleaning time. There will be no operation for 10 minutes and the buzzer will sound 6 times to return to the standby interface.

Return

- If the function is selected and not activated, press the appropriate menu function key to return to the desktop.
- If the machine is already running, press Pause and then the appropriate function key to return to the desktop.

Motor protection function

As the production time increases, the ice-cream becomes harder and harder and the mixing motor is blocked. At this point, the motor protector will monitor the current and temperature of the motor and automatically stop the motor to ensure the life of the mixing motor. After a short time, the motor will restart automatically.

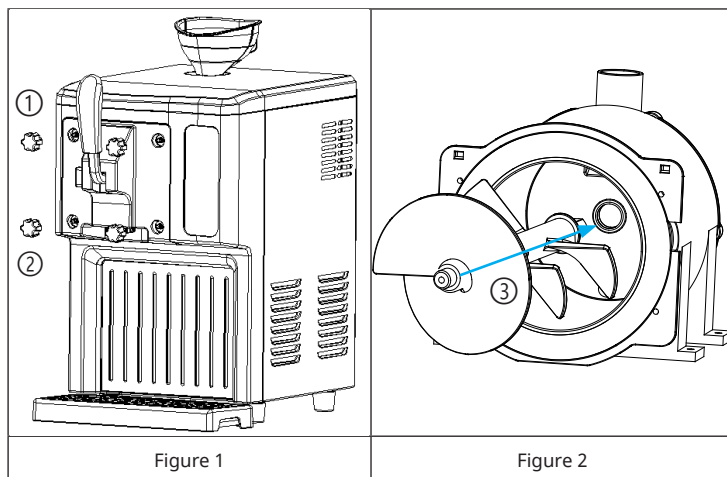
The largest production capacity

To avoid unnecessary spillage and waste, please ensure that the ice-cream ingredients do not exceed 60 % of the inner drum volume by approximately 900 g (as there is some expansion after the ice-cream is formed). In continuous production, the weight is controlled within 600 g when new material is added. This prevents the ice-cream from expanding and overflowing (because some of the material remains in the barrel).

ICE-CREAM PRODUCTION

Note: Thoroughly clean all parts that come into contact with ice-cream before use, including: cooling bowl, feed bowl, mixing knife, outlet gasket, outlet inner cover and hopper, etc. Before cleaning, ensure that the power cord is unplugged from the wall outlet. When making ice-cream, keep the machine flat on a level surface to ensure that the machine's compressor works properly.

Loosen the four counter-clockwise locking nuts and remove the handle assembly as shown in Figure 1. Check that the inside of the drum is clean, remove the mixing fan blade, wipe it with a damp cloth and re-insert the mixing blade after cleaning as shown in Figure 2. Fit the handle and handle assembly as shown in Figure 3. Tighten the nut clockwise as shown in Figure 4.



- ①: Loosen the locking nut counterclockwise
- ②: Take out the handle assembly and mixing blade for cleaning.
- ③: When installing the mixing fan blade, align the inner hexagon with the hole position and pay attention to the direction of the mixing blade.

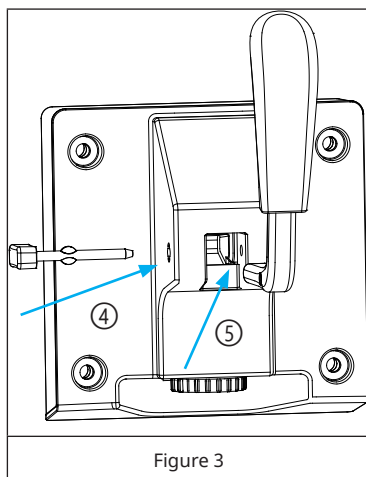


Figure 3

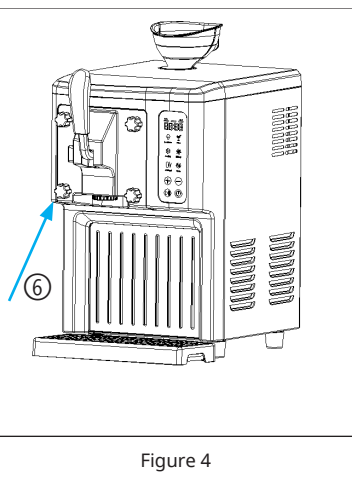
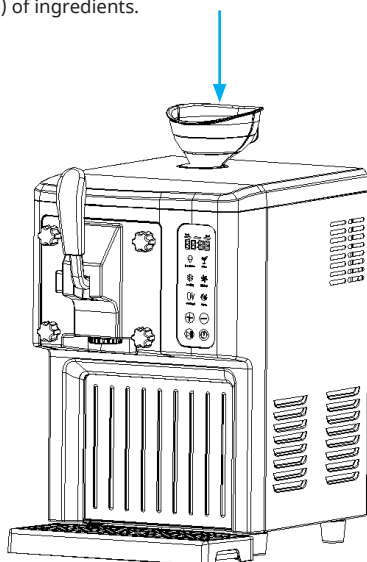


Figure 4

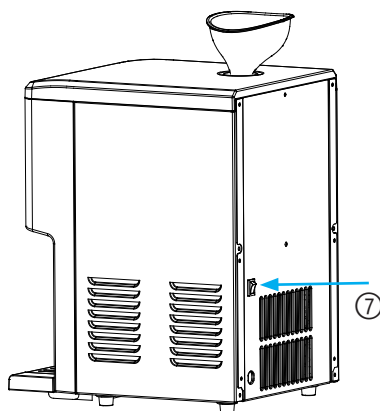
- ④: Align the handle with the hole and pay attention to the direction.
- ⑤: Align with slot position.
- ⑥: Lock the four nuts clockwise.

Prepare recipe ingredients

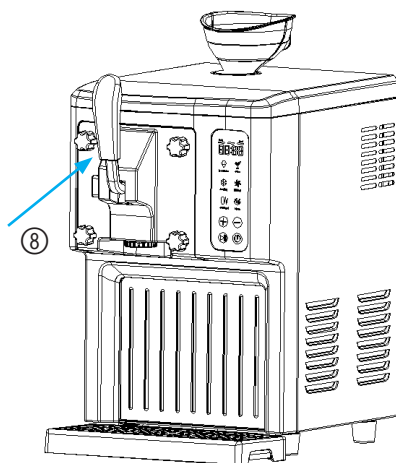
1. Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipes included in this manual. It is recommended to put in 800 g (the optimal weight is from 600 to 900 g) of ingredients.



2. Fill the correct amount of ice material into the funnel.
3. Remove the funnel and replace the inlet plug.
4. Plug in the power supply.



5. Press the power button ⑦.
6. Choose a menu function with the function buttons.
7. The appliance starts preparing ice-cream.
8. When production is complete, pull the handle to pour out the ice-cream.



- ⑧: Pull the handle to pour out the ice-cream.

**CAUTION**

1. Prepare the recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here. Note: You do not need to freeze the bowl in the freezer for hours beforehand, as this machine has a built-in compressor that freezes the recipe ingredients during operation to ensure ice-cream output. It is recommended to place 800g (the optimal weight is 600 to 900g) of ingredients at a temperature of 18 to 22 °C.
2. When making ice-cream, you can add other favourite seasonings ten minutes before making the ice-cream. Avoid adding granules to avoid clogging the spout. For fruit, you can use a blender to make it liquid and pour it in.
3. When the ice-cream is ready, you can continue to add ingredients. When adding new ingredients, the weight should be controlled within 600 g to avoid expansion and overflow of the ice-cream (because some materials remain in the drum).

RECIPES

Recommended ice-cream raw material formula and production method (the following is for reference only, please ensure that the ice cream ingredients do not exceed 60% of the volume of the loading drum).

Basic ice-cream

Ingredients: 300 g of water, 200 g of powdered milk, 300 g of cream

1. Mix the water, milk powder and cream until there are no more granules.
2. Pour through the funnel into the ice-cream tub to start the ice-cream menu.

Fresh strawberry ice-cream

Ingredients: 120 g of water, 180 g of powdered milk, 260 g of cream and 220 g of strawberries

Tools needed: blender

1. Wash the strawberries, put them in the blender with the water and milk powder and blend.
2. Pour the cream into the bowl and mix well.
3. Pour through the funnel into the ice-cream tub to start the ice-cream menu.

Fresh mango ice-cream

Ingredients: 200 g of water, 200 g of milk powder, 300 g of cream and 160 g of mango

Tools needed: blender

1. After peeling the mango, place it in the blender with the milk powder and water and blend until smooth.
2. Pour the cream into the bowl and mix well.
3. Pour into the ice-cream tub through the funnel to start the ice-cream menu.

Pitaya ice-cream

Ingredients: 400 g of milk, 240 g of cream and 260 g of pitaya

Tools needed: blender

1. After peeling the pitaya, place it in the blender with the milk and blend until smooth.
2. Pour the cream into the jar and mix well.
3. Pour through the funnel into the ice-cream tub to start the ice-cream menu.

Milk ice-cream

Ingredients: 360 g of pure milk, 30 g of refined cane sugar and 300 g of cream

1. Mix the pure milk, cream and refined cane sugar until there are no more granules.
2. Pour through the funnel into the ice-cream tub to start the ice-cream menu.

Powdered ice-cream

Ingredients: 600 g of pure milk, 200 g of ice-cream powder

1. Mix the milk and ice cream powder until there are no more granules.
2. Pour through the funnel into the ice-cream tub to start the ice-cream menu.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Use a damp cloth to clean dirty areas such as the refrigerator compartment and the hull.
- Do not immerse the hull in water or allow water to enter through the side air outlet or inlet.
- After cleaning, it is necessary to dry the inner bowl and handle accessories before reassembly to prevent residual water in the inner bowl from causing odours.

Cleaning Function

1. Wash the ice-cream maker after tasting using the cleaning function. First, pour about 1 litre of clean water from the funnel, press the button  and enter the cleaning mode. After working for about 1 minute, drain the water, change the water and wash again, 5 times in succession until the water is clear. It is recommended to use the detergent or lemonade for a better effect. At the same time, clean the feed opening with a brush.
2. When the water is drained, unscrew the nut as shown in Figure 1, remove the handle parts and clean the mixing blade separately.
3. Refer to the next page for details of disassembly and assembly of the handle components and place in the dishwasher for cleaning after disassembly.
4. After cleaning the mixing blade, handle components and inner barrels, they must be completely dried and then reassembled to avoid any odour caused by traces of water. Install the handle assembly. Refer to "Handle disassembly" for details.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Unable to empty after the ice cream is finished.	The ice cream is too hard or contains granules.	Allow the ice cream to melt naturally before discharging.
Handle assembly does not fit properly.	The mixing blade is not in place or facing the wrong way.	Align the mixing blade with the hole or turn 180 degrees and reinstall.
No water comes out during the first cleaning.	Ice is blocking the water outlet.	Allow the ice to melt and drain.
Leakage at the handle position.	Sealing ring not fitted or nut not tightened.	Fit the sealing ring and tighten the nut.
Scraping noise after eating ice cream.	The ice cream on the drum wall is too hard.	Stop the machine in time or add raw materials to continue production.
The handle tip does not slide in and out smoothly.	Wrong direction of the handle tip.	Turn 90 degrees and insert or pull out.
There is no rotation of the motor.	Motor overheating protection.	Wait a moment and try again.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@klarstein.com

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto:



CONTENIDO

Indicaciones de seguridad	46
Descripción	49
Instalación	51
Funcionamiento	53
Producción de helados	57
Recetas	60
Limpieza y mantenimiento	62
Detección y reparación de anomalías	63
Indicaciones sobre la retirada del aparato	64
Fabricante	64

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10046255, 10046256
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo eléctrico	250 W
Clase de protección	I
Tipo de clima	N/ SN
Capacidad	1,5 litros
Dimensiones (LxAxA)	417x280x517 mm
Dimensiones del embalaje (LxAxAI)	465x342x495 mm
Peso neto	16,5 kg
Peso bruto	18,5 kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Para evitar daños debidos a un uso inadecuado, lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar este producto y utilícelo únicamente para el fin especificado.
- Coloque el aparato en una superficie plana.
- Utilice el aparato sólo en interiores.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando ya no lo use.
- No sumerja el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Emplee únicamente los accesorios expresamente recomendados por el fabricante para este aparato.
- No coloque el aparato directamente debajo de una toma de corriente.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre la superficie de trabajo de manera que los niños no puedan tirar de él.
- No llene el aparato en exceso, pues podrían producirse cortocircuitos y descargas eléctricas.
- Asegúrese de que la tapa esté siempre cerrada durante el funcionamiento.
- No desconecte el enchufe tirando del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- Utilice este aparato solo para el fin al que está destinado. La empresa no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido del aparato. Utilice el aparato sólo para uso doméstico.
- No conecte el aparato a un temporizador o una toma de corriente con control remoto.
- No sumerja el aparato en agua.
- Le aconsejamos evitar el uso de un cable alargador, ya que puede sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Respete la normativa local para la eliminación de aparatos que contengan refrigerantes y gases inflamables.
- No almacene sustancias inflamables o explosivas en el aparato.
- No vuelque el aparato. Si el aparato se ha volcado, déjelo 2 horas antes de volver a encenderla.
- Si la máquina de cubitos se ha traído del exterior al interior en invierno, espere unas horas a que se caliente a temperatura ambiente antes de encenderla.
- Elimine el aparato únicamente en un punto de recogida de residuos autorizado. No exponga el aparato a llamas abiertas.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años no deben llenar o vaciar frigoríficos.

- Mantenga el aparato a 8 cm de otros objetos para garantizar una buena disipación del calor.
- No use el aparato cerca de llamas, placas de cocción calientes u hornos.
- No encienda el aparato con demasiada frecuencia (al menos cada 5 minutos) para evitar dañar el compresor.
- No introduzca piezas metálicas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
- No golpee el recipiente ni el borde del mismo al retirar el helado para evitar dañarlo.
- No conecte la alimentación eléctrica hasta que el tambor o la cuchilla mezcladora estén correctamente instalados.
- La temperatura inicial de los ingredientes debe ser de 25 ± 5 °C. No coloque los ingredientes en el congelador para la precongelación, de lo contrario la cuchilla de la batidora podría bloquearse antes de que el helado esté en el estado deseado.
- No retire nunca la cuchilla de la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Nunca limpie con limpiadores abrasivos u objetos afilados.
- Este aparato está destinado al uso en hogares y lugares similares, como por ejemplo
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - En Bed-and-Breakfast, encaterings y usos similares fuera del comercio minorista

Este aparato contiene el refrigerante Isobutano (R290), un gas natural y respetuoso con el medio ambiente. Aunque sea inflamable, no es perjudicial para la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. Sin embargo, el uso de este refrigerante provoca un ligero aumento del nivel de ruido del aparato. Además del sonido del compresor, es posible que también pueda oír el refrigerante fluyendo por el sistema. Este hecho es inevitable y no produce ningún efecto negativo en el rendimiento del aparato. Este hecho es inevitable y no produce ningún efecto negativo en el rendimiento del aparato. Durante el transporte y la instalación del aparato, debe prestarse atención a que no se dañe ninguna pieza del sistema de refrigeración. Las fugas de refrigerante pueden causar lesiones oculares.

- Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato libres de obstrucciones.
- El circuito del refrigerante no debe estar dañado
- El sistema de refrigeración contiene un refrigerante de alta presión. No dañe el sistema de refrigeración.
- El mantenimiento del sistema de refrigeración debe ser realizado por especialistas.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación o recuperación de hielo.
- No utilice aparatos eléctricos en los compartimentos de almacenamiento

de alimentos del aparato a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

- Desenchufe la máquina de hielo de la toma de corriente antes de limpiarlo o realizar reparaciones o trabajos de mantenimiento.
- No limpie la máquina de hielo con líquidos inflamables, ya que podría provocar un incendio o una explosión.
- El refrigerante y el gas aislante son inflamables.



ADVERTENCIA

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

Instrucciones especiales

- Al colocar el aparato, procure no doblar o dañar el cable de alimentación.
- Asegúrese de que no haya varios enchufes o fuentes de alimentación en la parte posterior del dispositivo.

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

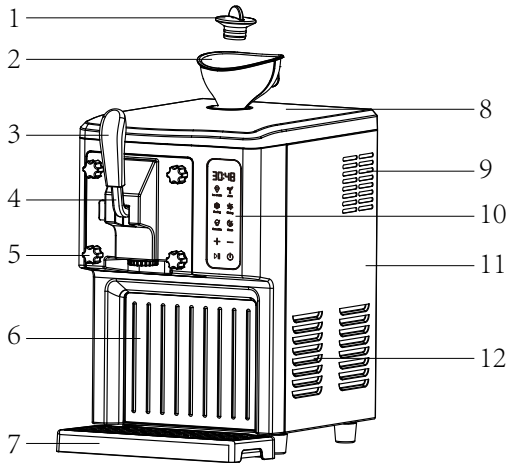
- Si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo, la temperatura en los compartimentos del aparato puede aumentar considerablemente.
- Limpie las superficies que entran en contacto con los alimentos y los sistemas de desagüe accesibles regularmente.



ADVERTENCIA

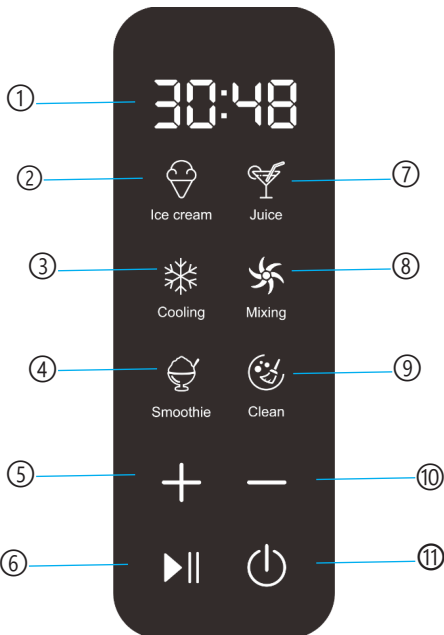
Cuando utilice, repare o deseche el aparato, busque el símbolo de la izquierda situado en la parte posterior o en el compresor del aparato. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en los conductos de refrigerante y en el compresor. Mantenga el dispositivo alejado de fuentes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

DESCRIPCIÓN



1 tapón para el orificio de alimentación	7 Depósitos de agua
2 Tolvas	8 Tapas superiores
3 Asa	9 Tapas de pantalla
4 Asas	10 Aberturas de ventilación
5 Tuercas de seguridad	11 Paredes laterales
6 Cubierta decorativa delantera	10 Aberturas de ventilación

Botones de función



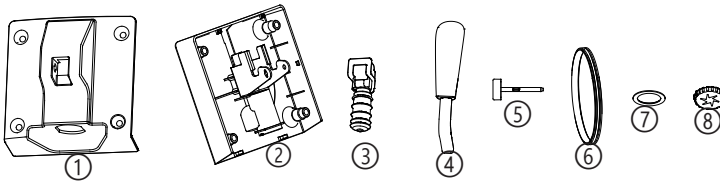
① Especificación de tiempo	⑦ Modo zumo
② Modo helado	⑧ Botón de mezcla
③ Modo refrigerado	⑨ Modo de limpieza
④ Modo vibración	⑩ Reducir el tiempo
⑤ Aumentar el tiempo	⑪ Encendido/Apagado
⑥ Start/Pausa	

Accesorios

Cuchilla mezcladora	1	Instrucciones de uso y mantenimiento	1
Cepillo	1	Tolva	1

INSTALACIÓN

Montaje y desmontaje de la empuñadura



① Tapa superior de la abertura de alimentación	⑤ Extremo del asa
② Base de la abertura de alimentación	⑥ Junta de estanqueidad
③ tapón para el orificio de alimentación	⑦ Anillo de sellado de la abertura de alimentación
④ Asa	⑧ Tapa de la abertura de alimentación

1. Inserta ① en ② como se muestra en la figura 1.
2. Pulse ③ con la mano en ②, como se muestra en la figura 2.
3. Pulse ① en ② y luego hacia arriba hasta que oiga un chasquido, como se muestra en la figura 3.
4. Inserta ④ en ③ como se muestra en la figura 4.
5. Inserta ⑤ en ① como se muestra en la figura 5.
6. Sujete ⑦ en ②, como se muestra en la figura 6.
7. Sujete ⑧ en ② y apriételo en el sentido de las agujas del reloj como se muestra en la figura 7.
8. Sujete ⑥ en ② como se muestra en la figura 8.

Posición más alta

Alinear e insertar en el suelo

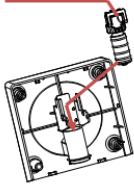


Figura 1

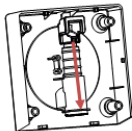


Figura 2



Figura 3

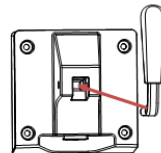


Figura 4

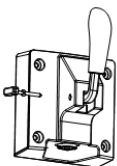


Figura 5

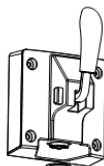


Figura 6

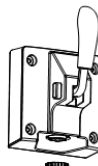


Figura 7

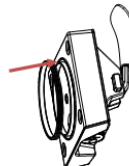


Figura 8

Desmontaje de la empuñadura

Realice los pasos de la Figura 1 a la Figura 8 en orden inverso.

Características

- Control automático por microordenador, de uso sencillo y fiable y sin costes elevados.
- La pantalla LED muestra el estado de funcionamiento, lo que facilita la supervisión del mismo.
- Heladera giratoria que mezcla bien y es fácil de usar.
- Adecuada para la producción continua de helado.
- Capacidad de 1,5 litros
- Las piezas son desmontables, fáciles de limpiar, higiénicas y seguras.

FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enchufe el cable de alimentación a una toma adecuada. La forma y la tensión de la toma de corriente deben coincidir con las especificaciones de la placa de características.
2. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado  , la pantalla se iluminará por completo y podrá acceder a la interfaz de menú para seleccionar el modo de función.

Modo helado

- Haga clic en  la interfaz del menú para acceder al modo helado. El tiempo estándar es de 45 minutos, el tiempo es ajustable.
- Haga clic en  para iniciar el modo helado. El compresor y el motor del agitador se ponen en marcha y comienza la cuenta atrás de 45 minutos.
- Cuando se completa la producción de helado, la pantalla muestra "COOL", se inicia la fase de aislamiento I y el zumbido suena 6 veces. El motor del agitador sigue funcionando durante esta fase. La primera fase de aislamiento dura 60 minutos.
- Después de 60 minutos en el nivel de aislamiento I, el zumbido suena 6 veces y el aparato pasa al nivel de aislamiento II. Cuando el compresor está encendido, el motor del agitador también está en marcha. Si el motor agitador se para, puede pulsar el botón  para iniciar la descarga del motor agitador. La duración de la segunda fase de aislamiento es de 120 minutos. Al final de la segunda fase de aislamiento, vuelva a la interfaz de espera.
- Si mantiene el helado frío, puede volver al modo de funcionamiento de helado pulsando el símbolo de helado, con un tiempo estándar de 10 minutos y un tiempo ajustable.
- Durante el proceso de producción del helado, el usuario puede pulsar el botón  para detener el proceso. El compresor sólo se apaga 3 minutos antes de la pausa. Durante la pausa, el usuario puede pulsar el botón +/- para ajustar el tiempo de producción de helado. Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbido sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Modo zumo

- Haga clic en  la interfaz del menú para acceder al modo zumo. El usuario puede ajustar el tiempo de enfriamiento del zumo según sus necesidades pulsando el botón +/- . El tiempo estándar es de 30 minutos. Haga clic en  para iniciar el modo zumo. En ese momento, el compresor y el motor del agitador se ponen en marcha y se inicia la cuenta atrás.
- La cuenta atrás finaliza, aparece "COOL" en la pantalla, el aparato pasa al modo de aislamiento y el zumbido suena 6 veces simultáneamente. Volver a la interfaz de espera tras 60 minutos de aislamiento.
- Durante el proceso de exprimido, el usuario puede pulsar el botón  para pausar el proceso. El compresor sólo se detiene 3 minutos antes de la pausa y durante la pausa puede pulsar +/- para ajustar el tiempo de enfriamiento del zumo. Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbador sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Modo de refrigeración

- Haga clic en  la interfaz del menú para acceder al modo congelar. El usuario puede utilizar el botón +/- para ajustar el tiempo de enfriamiento requerido para la operación de enfriamiento individual según sus necesidades. El ajuste por defecto es de 10 minutos. Haga clic en para iniciar , el modo de refrigeración individual. El compresor y el motor del agitador se ponen en marcha y se inicia la cuenta atrás.
- La cuenta atrás finaliza, el zumbador suena 6 veces y la pantalla vuelve al modo de espera.
- Durante el modo de refrigeración simple, el usuario puede pulsar el botón  para pausar el proceso. El compresor sólo se detiene 3 minutos antes de la pausa y durante la pausa puede pulsar +/- para ajustar el tiempo de refrigeración. Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbador sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Modo de mezcla

- Haz clic en  la interfaz del menú para acceder al modo de mezcla. Mediante los botones +/- , el usuario puede ajustar el tiempo de mezcla deseado en función de sus necesidades. El ajuste por defecto es de 30 minutos. Haga clic en  para iniciar el modo zumo. El motor del agitador se pone en marcha y se inicia la cuenta atrás.
- La cuenta atrás finaliza, el zumbador suena 6 veces y la pantalla vuelve al modo de espera.
- Durante el proceso de producción de las mezclas individuales, los usuarios pueden interrumpir el funcionamiento con el botón  y ajustar el tiempo de mezcla deseado durante la interrupción con +/- . Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbador sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Modo batido

- Haga clic en  en la interfaz del menú para acceder al modo batido. El botón permite +/- a los usuarios ajustar el tiempo deseado para los batidos según sus necesidades. El ajuste por defecto es de 30 minutos. Haga clic en  para iniciar el modo batido. En ese momento, el compresor y el motor del agitador se ponen en marcha y se inicia la cuenta atrás.
- La cuenta atrás finaliza, aparece "COOL" en la pantalla, el aparato pasa al modo de aislamiento y el zumbido suena 6 veces simultáneamente. Volver a la interfaz de espera tras 60 minutos de aislamiento.
- Durante la producción del batido, los usuarios pueden pulsar el botón  para pausar el proceso. El compresor sólo se apaga 3 minutos antes de la pausa. El botón permite +/- a los usuarios ajustar el tiempo deseado para los batidos según sus necesidades. Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbador sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Modo de limpieza

- Haz clic en  la interfaz del menú para acceder al modo de limpieza. Los usuarios pueden ajustar el tiempo de limpieza según sus necesidades +/- pulsando el botón. El ajuste por defecto es de 10 minutos. Haga clic en  para iniciar el modo zumo. El motor del agitador se pone en marcha durante 1 minuto, se para durante 1 minuto y luego empieza a funcionar. El temporizador ha expirado.
- La cuenta atrás finaliza, el zumbador suena 6 veces y la pantalla vuelve al modo de espera.
- Durante el proceso de limpieza, los usuarios pueden interrumpir el funcionamiento con el botón  y ajustar el tiempo de limpieza deseado durante la interrupción con +/- . Si el aparato no se utiliza durante 10 minutos, el zumbador sonará 6 veces para volver a la interfaz de espera.

Atrás

- Si la función está seleccionada y no activada, pulse el botón de función de menú correspondiente para volver al escritorio.
- Si el aparato ya está en marcha, pulse Pausa y, a continuación, la tecla de función correspondiente para volver al escritorio.

Función de protección del motor

A medida que aumenta el tiempo de producción, el helado se vuelve cada vez más duro y el motor de mezcla podría bloquearse. En este punto, la protección del motor supervisa la corriente y la temperatura del motor y lo desconecta automáticamente para garantizar la vida útil del motor del agitador. El motor vuelve a encenderse automáticamente al cabo de poco tiempo.

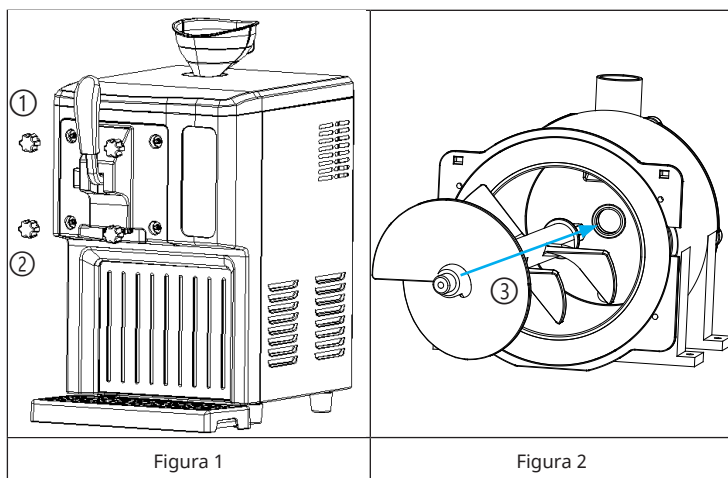
La mayor capacidad de producción

Para evitar derrames y residuos innecesarios, asegúrese de que los ingredientes del helado no representen más del 60 % del volumen interior del recipiente de unos 900 g (ya que el helado se expande ligeramente después de la producción). En la producción continua, el peso se controla dentro de los 600 g cuando se añade material nuevo. Esto evita que el helado se expanda y rebose (ya que parte del material permanece en el recipiente).

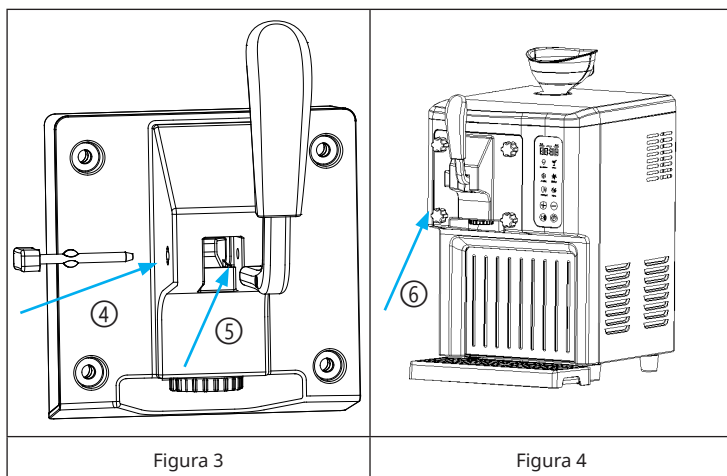
PRODUCCIÓN DE HELADOS

Nota: Limpie a fondo todas las piezas que entran en contacto con el helado antes de usarla, incluyendo: el bol de enfriamiento, el bol de llenado, la cuchilla mezcladora, la junta de la salida, la tapa interior de la salida y el embudo, etc. Antes de limpiar, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado de la toma de corriente. Cuando prepare helado, coloque el aparato en posición horizontal sobre una superficie nivelada para asegurarse de que el compresor del aparato funciona correctamente.

Afloje las cuatro contratueras en el sentido contrario a las agujas del reloj y retire la unidad de empuñadura como se muestra en la figura 1. Compruebe que el interior del recipiente está limpio, retire el batidor, límpielo con un paño húmedo y vuelva a insertar el agitador después de limpiarlo, como se muestra en la figura 2. Coloque la empuñadura y la unidad de empuñadura como se muestra en la figura 3. Apriete la tuerca en el sentido de las agujas del reloj como se muestra en la figura 4.



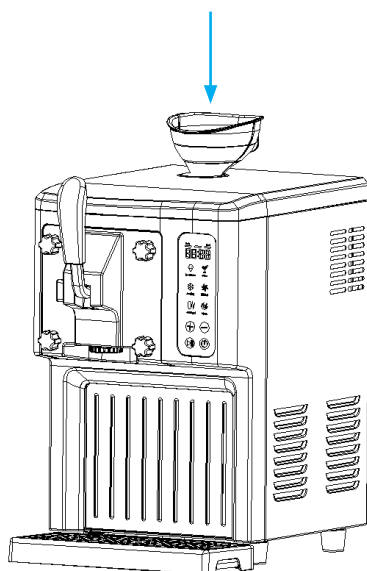
- ①: Aflojar la contratuerca en sentido antihorario
- ②: Retire la unidad de mango y la cuchilla mezcladora para su limpieza.
- ③: Al instalar la pala mezcladora, alinee el hexágono interior con la posición del orificio y preste atención a la dirección de la pala mezcladora.



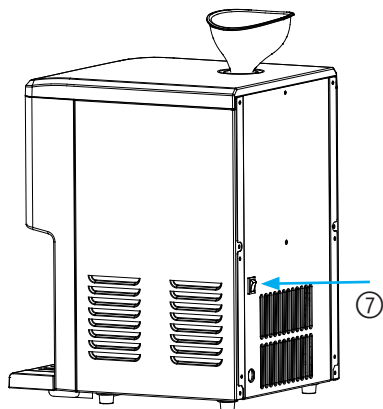
- ④: Alinee el mango con el orificio y preste atención a la dirección.
- ⑤: Alinear con la posición de la ranura.
- ⑥: Apriete las cuatro tuercas en el sentido de las agujas del reloj.

Preparación de los ingredientes

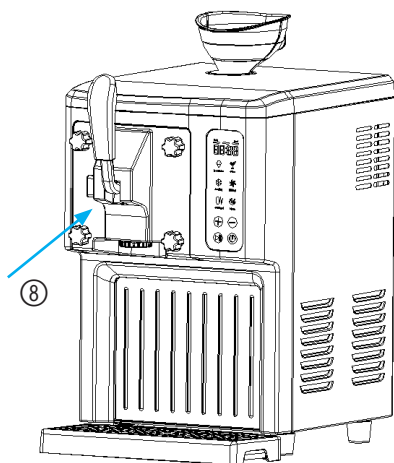
1. Prepare los ingredientes de la receta según su propia receta o según las recetas de este manual. Se recomienda utilizar 800 g (el peso óptimo es de 600 a 900 g) de los ingredientes.



2. Vierta la cantidad correcta de ingredientes en el embudo.
3. Retire el embudo y vuelva a colocar el tapón de cierre.
4. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.



5. Pulse el botón de encendido/apagado ⑦.
6. Utilice los botones de función para seleccionar el menú deseado.
7. El aparato empieza a hacer helado.
8. Una vez finalizada la producción, tire de la palanca para retirar el helado.



⑧; Tire de la palanca para retirar el helado.

ATENCIÓN

1. Prepare los ingredientes de la receta según su propia receta o según las recetas de este manual. Nota: No es necesario congelar el bol en el congelador durante horas antes, ya que este aparato tiene un compresor incorporado que congela los ingredientes de la receta durante el funcionamiento para garantizar la producción de helado. Se recomienda procesar 800 g (de 600 a 900 g es lo óptimo) de los ingredientes a una temperatura de 18 a 22 °C.
2. Para hacer helado, puede añadir otros ingredientes favoritos diez minutos antes de la preparación. Evite añadir granulado para evitar la obstrucción de la salida. Para la fruta, puede utilizar una licuadora y luego verterla.
3. Cuando el helado esté listo, puedes añadir más ingredientes. Al añadir nuevos ingredientes, el peso debe mantenerse dentro de los 600 g para evitar que el helado se expanda y desborde (ya que algunos materiales permanecen en el tambor).

RECETAS

Receta recomendada de la materia prima del helado y método de producción (la siguiente información es meramente orientativa; asegúrese de que los ingredientes del helado no representen más del 60 % del volumen del tambor de carga).

Receta básica de helado

Ingredientes: 300 g de agua, 200 g de leche en polvo, 300 g de nata

4. Mezclar el agua, la leche en polvo y la nata hasta que no queden gránulos.
5. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

Helado de fresa fresca

Ingredientes: 120 g de agua, 180 g de leche en polvo, 260 g de nata y 220 g de fresas

Accesorios necesarios: batidora

1. Lavar las fresas, ponerlas en una batidora con el agua y la leche en polvo y hacer un puré.
2. Verter la nata en el bol y mezclar bien.
3. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

Helado de mango fresco

Ingredientes: 200 g de agua, 200 g de leche en polvo, 300 g de nata

Accesorios necesarios: batidora

1. Poner el mango pelado en una batidora con la leche en polvo y el agua y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Verter la nata en el bol y mezclar bien.
3. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

Helado de pitaya o fruta del dragón

Ingredientes: 400 g de leche, 240 g de nata y 260 g de pitaya

Accesorios necesarios: batidora

1. Pelar la pitaya y ponerla en la licuadora con la leche hasta que quede suave.
2. Verter la nata en el vaso y mezclar bien.
3. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

Helado de leche

Ingredientes: 360 g de leche pura, 30 g de azúcar de caña refinado y 300 g de nata

1. Mezclar la leche pura, la nata y el azúcar de caña refinado hasta que no queden gránulos.
2. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

Helado en polvo

Ingredientes: 600 g de leche pura, 200 g de helado en polvo

1. Mezclar la leche y el helado en polvo hasta que no queden gránulos.
2. Verter a través del embudo en el recipiente de helado para iniciar el menú de helado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención! Para evitar descargas eléctricas, desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.

- Utilice un paño húmedo para limpiar las zonas sucias, como el compartimento de refrigeración y la carrocería.
- No sumerja la carcasa en agua ni permita que entre agua por la salida o entrada de aire lateral.
- Después de la limpieza, el recipiente interior y los accesorios del asa deben secarse antes de volver a montarse para evitar que el agua residual en el recipiente interior provoque olores.

Modo de limpieza

1. Limpie la heladora después de la degustación utilizando la función de limpieza. Primero vierta aproximadamente 1 litro de agua limpia del embudo, pulse el botón  y entre en el modo de limpieza. Después de un tiempo de reacción de aproximadamente 1 minuto, escurrir el agua, cambiar el agua y aclarar de nuevo, unas 5 veces seguidas, hasta que el agua esté clara. Se recomienda utilizar detergente o limonada para conseguir un mejor efecto. Al mismo tiempo, limpie la abertura de llenado con un cepillo.
2. Cuando se haya vaciado el agua, desenrosque la tuerca (véase la figura 1), retire las piezas del mango y limpie la cuchilla agitadora por separado.
3. En la página siguiente encontrará información detallada sobre el desmontaje y montaje de los componentes del asa, que deben limpiarse en el lavavajillas después del desmontaje.
4. Después de limpiar la cuchilla agitadora, las piezas del mango y el recipiente interior, deben secarse completamente y volver a montarse para evitar olores causados por restos de agua. Coloque la unidad de asa. Encontrará más información en el apartado "Desmontaje de la empuñadura".

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalía	Posible causa	Solución
El helado no puede retirarse cuando está listo.	El helado está demasiado duro o contiene gránulos.	Deje que el helado se derrita de forma natural antes de retirarlo.
La unidad de asa no encaja correctamente.	La cuchilla agitadora no está en su sitio o apunta en la dirección equivocada.	Alinee la cuchilla mezcladora con el orificio o gírela 180 grados y vuelva a instalarla.
No sale agua durante la primera limpieza.	La salida de agua está bloqueada por hielo.	Deja que el hielo se derrita y el agua escurra.
Fuga en la posición de la empuñadura.	Anillo de estanqueidad no colocado o tuerca no apretada.	Coloque la junta de estanqueidad y apriete la tuerca.
Sonido de raspado después de comer helado.	El hielo de la pared del contenedor es demasiado duro.	Detenga el aparato a tiempo o añada materias primas para continuar la producción.
El asa no se puede meter ni sacar con suavidad.	Dirección incorrecta de la manilla.	Girar 90 grados e insertar o extraer.
El motor no gira.	Protección contra sobrecalentamiento del motor.	Espere un momento y vuelva a intentarlo de nuevo.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.

Contacto: info@klarstein.com

Cher client, chère cliente,

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



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	66
Description	69
Installation	71
Utilisation	73
Production de crème glacée	77
Recettes	80
Nettoyage et maintenance	82
Identification et résolution des problèmes	83
Informations sur le recyclage	84
Fabricant	84

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046255, 10046256
Alimentation	220 - 240 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	250 W
Norme de protection	I
Type de climat	N/ SN
Capacité	1,5 litres
Dimensions (L x l x H)	417 x 280 x 517 mm
Dimensions de l'emballage (LxIxH)	465 x 342 x 495 mm
Poids net	16,5 kg
Poids brut	18,5 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation, veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser ce produit et ne l'utiliser que conformément à l'objectif indiqué dans le mode d'emploi.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, débranchez la fiche de la prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Utilisez uniquement des accessoires expressément recommandés par le fabricant pour cet appareil.
- Ne placez pas l'appareil directement sous une prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer.
- Ne remplissez pas trop l'appareil pour éviter de provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours fermé pendant le fonctionnement.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher de la prise, mais tirez sur la fiche elle-même.
- Utilisez l'appareil aux fins prévues uniquement. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie ou à une prise radiocommandée.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nous vous déconseillons d'utiliser une rallonge car elle pourrait surchauffer et présenter un risque d'incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Respectez la réglementation locale pour l'élimination des équipements contenant des gaz inflammables.
- Ne conservez pas de substances facilement inflammables ou explosives dans l'appareil.
- Ne pas renverser l'appareil. Si vous devez retourner la machine, laissez-la reposer pendant 2 heures avant de la remettre en marche.
- En hiver, si vous déplacez la machine à glaçons de l'extérieur vers l'intérieur, attendez quelques heures qu'elle se réchauffe à la température ambiante avant de la mettre en marche.
- Ne vous débarrassez de l'appareil que dans un centre de traitement des déchets agréé. N'exposez pas l'appareil à des flammes nues.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir été formés par une personne responsable pour s'assurer qu'elles peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans

surveillance.

- Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à charger ou décharger les réfrigérateurs.
- Maintenir l'appareil à 8 cm d'autres objets pour assurer une bonne dissipation de la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques de cuisson ou d'un four.
- Ne mettez pas l'appareil en marche trop souvent (au moins toutes les 5 minutes) afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- N'insérez pas de pièces métalliques ou d'autres objets électriques dans l'appareil afin d'éviter les incendies et les courts-circuits.
- Ne frappez pas le bac ou le bord du bac lorsque vous retirez la glace afin d'éviter de l'endommager.
- Ne mettez pas l'alimentation électrique en marche tant que le tambour ou la lame de mélange n'est pas correctement installé.
- La température de départ des ingrédients doit être de 25 ± 5 °C. Ne placez pas les ingrédients dans le congélateur pour les congeler au préalable, car cela pourrait bloquer la lame du mixeur avant que la crème glacée ne soit à l'état souhaité.
- Ne retirez en aucun cas la lame du mixeur lorsque l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais nettoyer avec des produits abrasifs ou des objets pointus.
- Cet appareil est destiné aux environnements domestiques et similaires telles que par exemple :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - les clients des hôtels, motels et autres lieux d'hébergement ;
 - Chambres d'hôtes, restauration et surfaces assimilées non commerciales.

Cet appareil contient le réfrigérant propane (R290), un gaz naturel et respectueux de l'environnement. Bien qu'inflammable, il n'endommage pas la couche d'ozone et ne contribue pas à l'effet de serre. L'utilisation de ce réfrigérant a toutefois entraîné une légère augmentation du niveau sonore de l'appareil. En plus du bruit du compresseur, vous pourrez peut-être également entendre le réfrigérant circuler dans le système. Ceci est inévitable et n'a aucune conséquence négative sur les performances de l'appareil. Ceci est inévitable et n'a aucun effet négatif sur les performances de l'appareil. Pendant le transport et l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucune pièce du système réfrigérant ne soit endommagée. Une fuite de réfrigérant peut provoquer des lésions oculaires.

- Maintenez les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil libres de tout obstacle.
- Le circuit du réfrigérant ne doit pas être endommagé.
- Le système réfrigérant contient un fluide frigorigène à haute pression. N'endommagez pas le système réfrigérant.
- L'entretien du système réfrigérant doit être effectué par des professionnels.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le dégivrage ou la récupération de la glace.

- N'utilisez pas d'appareils électriques dans les compartiments de conservation des aliments de l'appareil, à moins qu'il ne s'agisse du type recommandé par le fabricant.
- Débranchez la machine à glaçons de la prise de courant avant de la nettoyer ou d'effectuer des réparations ou des travaux d'entretien.
- Ne nettoyez pas la machine à glaçons avec des liquides inflammables, car cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.
- Le fluide frigorigène et le gaz isolant sont inflammables.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie en cas d'élimination incorrecte ! Veuillez respecter la réglementation locale en matière d'élimination des appareils contenant des réfrigérants et des gaz inflammables.

Remarques spécifiques

- Au moment d'installer l'appareil, assurez-vous de ne pas pincer ni endommager le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de multiprises ou d'adaptateurs secteur à l'arrière de l'appareil.

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

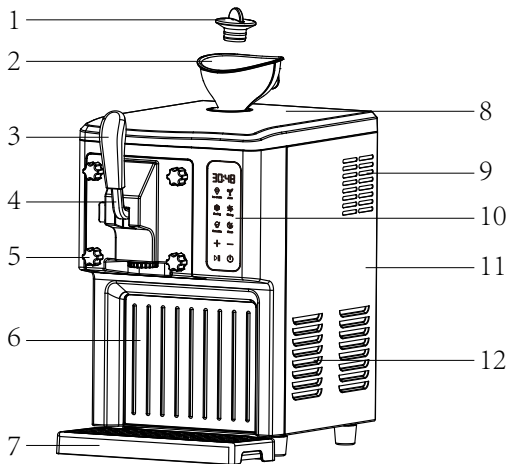
- Si la porte reste ouverte pendant une longue période, la température dans les compartiments de l'appareil peut augmenter considérablement.
- Nettoyez régulièrement les surfaces en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.



MISE EN GARDE

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

DESCRIPTION



1 bouchon de l'ouverture d'alimentation	7 Réservoir d'eau
2 Entonnoir	8 Couverture supérieur
3 Poignée	9 Cache de l'écran
4 Poignée	10 Ouverture de ventilation
5 Écrou de blocage	11 Paroi latérale
6 Cache décoratif avant	12 Ouverture de ventilation

Touches de fonction



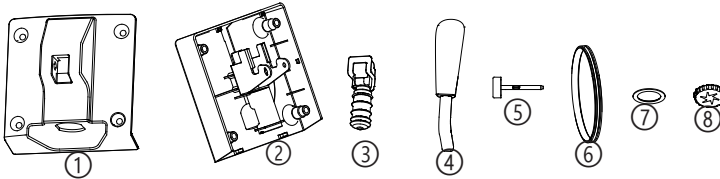
① Indication de temps	⑦ Mode jus de fruits
② Mode crème glacée	⑧ Bouton de mixage
③ Mode de refroidissement	⑨ Mode de nettoyage
④ Mode Shakes	⑩ Réduire le temps
⑤ Augmenter le temps	⑪ marche/arrêt
⑥ Démarrage / pause	

Accessoires

Pale du batteur	1	Instructions d'utilisation	1
Brosse	1	Entonnoir	1

INSTALLATION

Montage et démontage de la poignée



① couvercle supérieur de l'ouverture d'alimentation	⑤ Extrémité de la poignée
② Base de l'ouverture d'alimentation	⑥ bague d'étanchéité
③ bouchon de l'ouverture d'alimentation	⑦ Joint d'étanchéité de l'ouverture d'alimentation
④ Poignée	⑧ Cache supérieur de l'ouverture d'alimentation

1. Insérez ① dans ②, comme indiqué dans la figure 1.
2. Appuyez sur ③ avec la main en ②, comme indiqué sur la figure 2.
3. Appuyez sur ① en ② puis vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic, comme illustré dans la figure 3.
4. Insérez ④ dans ③, comme indiqué dans la figure 4.
5. Insérez ⑤ dans ① comme indiqué dans la figure 5.
6. Pincez ⑦ dans ②, comme indiqué sur la figure 6.
7. Pincez ⑧ dans ② et serrez dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur la figure 7.
8. Pincez ⑥ dans ②, comme indiqué sur la figure 8.

Position haute de la fente

Aligner et insérer dans le fond

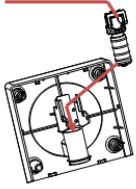


Figure 1

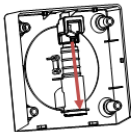


Figure 2



Figure 3

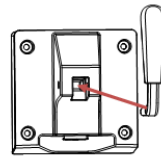


Figure 4

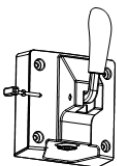


Figure 5

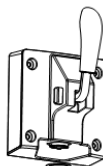


Figure 6

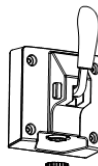


Figure 7

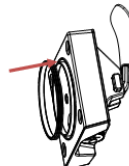


Figure 8

Démontage de la poignée

Suivez les étapes de la figure 1 à la figure 8 dans l'ordre inverse.

Caractéristiques

- Commande automatique par micro-ordinateur, simple et fiable dans son utilisation et à peu de frais.
- L'affichage LED indique l'état de fonctionnement, ce qui facilite la surveillance de l'état de fonctionnement.
- Machine à glace rotative qui mélange bien et est facile à utiliser.
- Convient à la fabrication en continu de glaces.
- Capacité 1,5 l
- Les pièces sont amovibles, faciles à nettoyer, hygiéniques et sûres.

UTILISATION

1. Branchez l'appareil sur le secteur et branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique appropriée. La forme et la tension de la prise doivent correspondre aux indications de la plaque signalétique.
2. Maintenez le bouton marche/arrêt  , l'écran s'illumine complètement et vous pouvez accéder à l'interface du menu pour sélectionner le mode de fonctionnement.

Mode crème glacée

- Cliquez sur  dans l'interface du menu pour accéder au mode "crème glacée". Le temps standard est de 45 minutes, le temps est réglable.
- Cliquez sur  pour démarrer le mode crème glacée. Le compresseur et le moteur de l'agitateur démarrent et le compte à rebours de 45 minutes commence.
- Lorsque la production de crème glacée est terminée, l'écran affiche COOL, la phase d'isolation I est lancée et le buzzer retentit 6 fois. Pendant cette phase, le moteur de l'agitateur continue de tourner. La première phase d'isolation dure 60 minutes.
- Après 60 minutes de niveau d'isolation I, le buzzer retentit 6 fois et l'appareil passe au niveau d'isolation II. Lorsque le compresseur est en marche, le moteur de l'agitateur fonctionne également. Si le moteur de l'agitateur s'arrête, vous pouvez appuyer sur le bouton  pour démarrer la décharge du moteur de l'agitateur. La durée de la deuxième phase d'isolation est de 120 minutes. À la fin de la deuxième phase d'isolation, vous revenez à l'interface de veille.
- Si vous gardez la crème glacée froide, vous pouvez revenir au mode de fonctionnement pour la crème glacée en appuyant sur l'icône de la glace, avec une durée standard de 10 minutes et une durée réglable.
- Pendant le processus de fabrication de la glace, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton  pour arrêter le processus. Le compresseur ne s'arrête que 3 minutes avant la pause. Pendant la pause, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton +/- pour régler le temps de production de la crème glacée. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Mode jus de fruits

- Cliquez sur  dans l'interface du menu pour accéder au mode jus. L'utilisateur peut régler la durée de refroidissement du jus selon ses besoins en appuyant sur le bouton +/- . La durée standard est de 30 minutes. Cliquez sur ►|| pour démarrer le mode jus. A ce moment-là, le compresseur et le moteur de l'agitateur démarrent et le temps est décompté.
- Le compte à rebours se termine, l'écran affiche COOL, l'appareil passe en mode d'isolation et le buzzer retentit 6 fois simultanément. Revenez à l'interface de veille après 60 minutes d'isolation.
- Pendant le processus d'extraction du jus, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton ►|| pour mettre le processus en pause. Le compresseur ne s'arrête que 3 minutes avant la pause et pendant la pause, vous pouvez appuyer sur +/- pour régler le temps de refroidissement du jus. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Mode de refroidissement

- Cliquez sur  dans l'interface du menu pour accéder au mode refroidissement. La touche +/- permet à l'utilisateur de régler le temps de refroidissement nécessaire pour le mode de refroidissement individuel en fonction de ses besoins. Le réglage par défaut est de 10 minutes. Cliquez sur ►|| pour démarrer le mode refroidissement seul. Le compresseur et le moteur de l'agitateur démarrent et le temps est décompté.
- Le compte à rebours se termine, le buzzer retentit 6 fois et l'écran revient à l'affichage de veille.
- Pendant le processus de refroidissement seul, l'utilisateur peut appuyer sur le bouton ►|| pour mettre le processus en pause. Le compresseur ne s'arrête que 3 minutes avant la pause et pendant la pause, vous pouvez appuyer sur +/- pour régler le temps de refroidissement. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Mode de mélange

- Cliquez sur  dans l'interface du menu pour accéder au mode mélange. Les touches +/- permettent à l'utilisateur de régler le temps de mélange souhaité en fonction de ses besoins. Le réglage par défaut est de 30 minutes. Cliquez sur  pour démarrer le mode mélange. Le moteur de l'agitateur se met en marche et le temps est décompté.
- Le compte à rebours se termine, le buzzer retentit 6 fois et l'écran revient à l'affichage de veille.
- Pendant le processus de production des mélanges individuels, les utilisateurs peuvent interrompre le fonctionnement en appuyant sur le bouton  et, pendant l'interruption, régler le temps de mélange souhaité en appuyant sur +/- . Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Mode Shakes

- Cliquez sur  dans l'interface du menu pour accéder au mode Shakes. La touche +/- permet à l'utilisateur de régler le temps souhaité pour les milkshakes en fonction de ses besoins. Le réglage par défaut est de 30 minutes. Cliquez sur  pour démarrer le mode shakes. A ce moment-là, le compresseur et le moteur de l'agitateur démarrent et le temps est décompté.
- Le compte à rebours se termine, l'écran affiche COOL, l'appareil passe en mode d'isolation et le buzzer retentit 6 fois simultanément. Revenez à l'interface de veille après 60 minutes d'isolation.
- Pendant la production de milk-shake, les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton  pour arrêter le processus. Le compresseur ne s'arrête que 3 minutes avant la pause. La touche +/- permet à l'utilisateur de régler le temps souhaité pour les milkshakes en fonction de ses besoins. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Mode de nettoyage

- Cliquez sur  sur l'interface du menu pour accéder au mode nettoyage. L'utilisateur peut régler la durée de nettoyage selon ses besoins en appuyant sur le bouton +/- . Le réglage par défaut est de 10 minutes. Cliquez sur  pour démarrer le mode nettoyage seul. Le moteur de l'agitateur démarre pendant 1 minute, s'arrête pendant 1 minute, puis commence à fonctionner. La minuterie a expiré.
- Le compte à rebours se termine, le buzzer retentit 6 fois et l'écran revient à l'affichage de veille.
- Pendant le processus de nettoyage, l'utilisateur peut interrompre le fonctionnement en appuyant sur le bouton  et, pendant l'interruption, régler le temps de nettoyage souhaité en appuyant sur +/- . Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, le buzzer retentit 6 fois pour revenir à l'interface de veille.

Retour

- Si la fonction est sélectionnée et non activée, appuyez sur la touche de fonction de menu correspondante pour revenir au bureau.
- Si l'appareil est déjà en marche, appuyez sur Pause, puis sur la touche de fonction correspondante pour revenir au bureau.

Fonction de protection du moteur

Au fur et à mesure que le temps de production augmente, la glace devient de plus en plus dure et le moteur de mélange risque de se bloquer. À ce moment-là, la protection du moteur surveille le courant et la température du moteur et arrête automatiquement le moteur afin de garantir la durée de vie du moteur d'agitation. Après un court laps de temps, le moteur se remet automatiquement en marche.

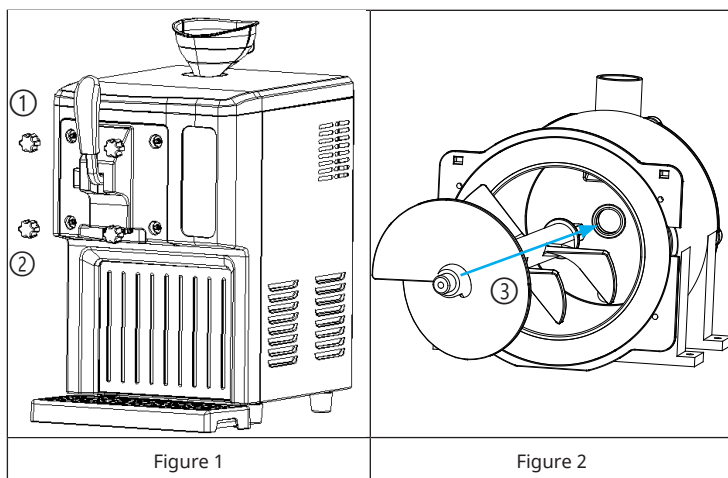
La plus grande capacité de production

Pour éviter les déversements inutiles et les déchets, il faut veiller à ce que les ingrédients de la glace ne dépassent pas 60 % du volume intérieur du récipient, qui est d'environ 900 g (car la crème glacée se dilate un peu après sa fabrication). Dans la production en continu, le poids est contrôlé dans les 600 g lorsqu'un nouveau matériau est ajouté. Cela permet d'éviter que la crème glacée ne se dilate et ne déborde (car une partie du matériau reste dans le bac).

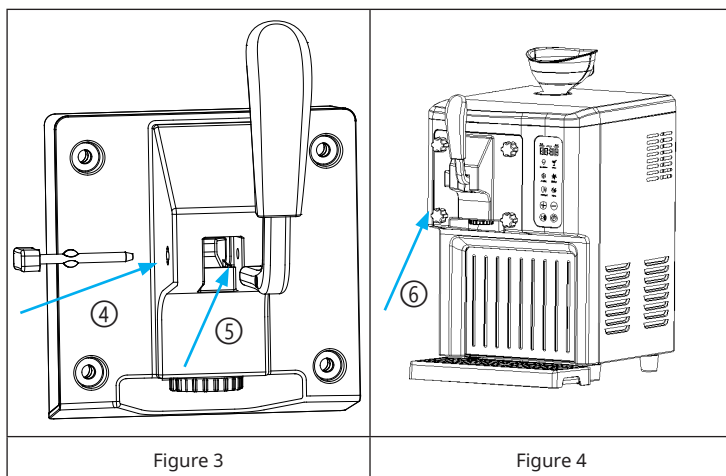
PRODUCTION DE CRÈME GLACÉE

Remarque : Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec la crème glacée avant de l'utiliser, y compris : le bol de refroidissement, le bol de remplissage, la lame de mélange, le joint de sortie, le couvercle de sortie interne et l'entonnoir, etc. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise électrique. Lors de la fabrication de la glace, placez l'appareil à plat sur une surface plane afin de vous assurer que le compresseur de l'appareil fonctionne correctement.

Desserrez les quatre écrous de blocage en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez l'unité de poignée comme indiqué sur la figure 1. Vérifiez que l'intérieur du récipient est propre, retirez l'agitateur, essuyez-le avec un chiffon humide et remettez l'agitateur en place après l'avoir nettoyé, comme indiqué dans la figure 2. Montez la poignée et l'unité de poignée comme indiqué sur la figure 3. Serrez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur la figure 4.



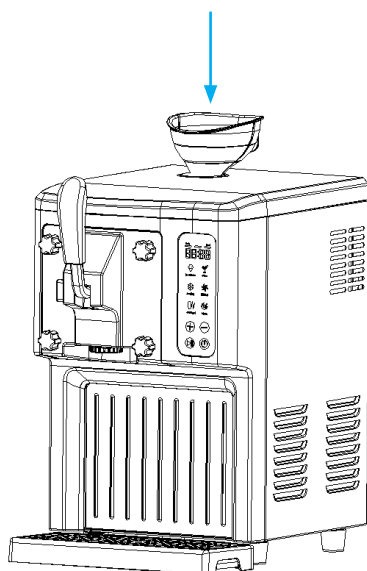
- ① : Desserrez l'écrou de blocage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- ② : Retirez l'unité de poignée et la lame d'agitation pour les nettoyer.
- ③ : Lors de l'installation de l'aile du mélangeur, alignez le six pans creux sur la position du trou et faites attention à la direction de l'aile du mélangeur.



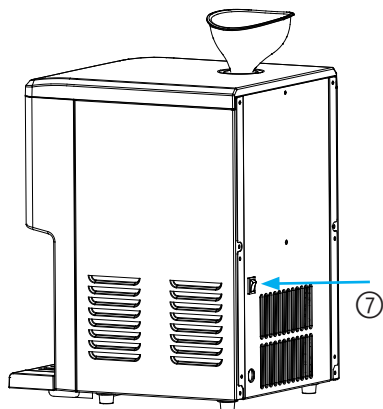
- ④ : Alignez la poignée sur le trou et faites attention à la direction.
 ⑤ : Aligner avec la position de la fente.
 ⑥ : Serrez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre.

Préparation des ingrédients

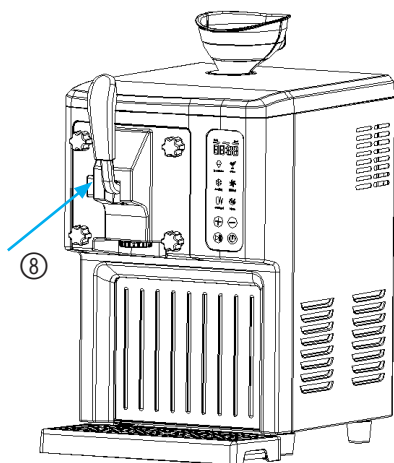
1. Préparez les ingrédients selon votre propre recette ou selon celles de ce manuel. Il est recommandé d'utiliser 800 g d'ingrédients (le poids optimal est de 600 à 900 g).



2. Versez la bonne quantité d'ingrédients dans l'entonnoir.
3. Retirez l'entonnoir et remettez le bouchon en place.
4. Branchez la fiche dans la prise.



5. Appuyez sur la touche marche/arrêt ⑦.
6. Sélectionnez le menu souhaité à l'aide des touches de fonction.
7. L'appareil commence à fabriquer de la glace.
8. Lorsque la production est terminée, tirez sur le levier pour retirer la crème glacée.



- ⑧ : Tirer sur le levier pour retirer la crème glacée.

ATTENTION

1. Préparez les ingrédients selon votre propre recette ou selon celles de ce manuel. Remarque : il n'est pas nécessaire de congeler le bol pendant des heures au préalable dans le congélateur, car cet appareil dispose d'un compresseur intégré qui congèle les ingrédients de la recette pendant son fonctionnement afin de garantir la production de crème glacée. Il est recommandé de traiter 800 g d'ingrédients (l'idéal étant 600 à 900 g) à une température comprise entre 18 et 22 °C.
2. Pendant la fabrication de la crème glacée, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients préférés dix minutes avant la préparation. Évitez d'ajouter des granulés pour ne pas bloquer la sortie. Pour les fruits, vous pouvez utiliser un mixeur pour les liquéfier et les verser ensuite dedans.
3. Lorsque la crème glacée est prête, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients. Lors de l'ajout de nouveaux ingrédients, le poids doit être maintenu dans les 600 g afin d'éviter l'expansion et le débordement de la glace (car certains matériaux restent dans le tambour).

RECETTES

Recette recommandée pour la matière première de la crème glacée et méthode de fabrication (les informations suivantes sont données à titre indicatif uniquement ; veillez à ce que les ingrédients de la crème glacée ne représentent pas plus de 60 % du volume du tambour de chargement).

Recette de base de la crème glacée

Ingrédients : 300 g d'eau, 200 g de lait en poudre, 300 g de crème fraîche

4. Mélanger l'eau, le lait en poudre et la crème jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de granulés.
5. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

Crème glacée fraîche à la fraise

Ingrédients : 120 g d'eau, 180 g de lait en poudre, 260 g de crème et 220 g de fraises

Accessoires nécessaires : mixeur

1. Laver les fraises, les mettre dans le mixeur avec l'eau et le lait en poudre et les réduire en purée.
2. Verser la crème dans le saladier et bien mélanger.
3. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

Crème glacée à la mangue fraîche

Ingrédients : 200 g d'eau, 200 g de lait en poudre, 300 g de crème fraîche et 160 g de mangue

Accessoires nécessaires : mixeur

1. Mettez la mangue pelée dans le mixeur avec le lait en poudre et l'eau et réduisez-la en purée jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
2. Verser la crème dans le saladier et bien mélanger.
3. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

Crème glacée à la pitaya

Ingrédients : 400 g de lait, 240 g de crème et 260 g de pitaya

Accessoires nécessaires : mixeur

1. Peler la pitaya et la mettre dans le mixeur avec le lait jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
2. Verser la crème dans le verre et bien mélanger.
3. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

Glace au lait

Ingrédients : 360 g de lait pur, 30 g de sucre de canne raffiné et 300 g de crème fraîche

1. Mélangez le lait pur, la crème et le sucre de canne raffiné jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de granulés.
2. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

Glaces en poudre

Ingrédients : 600 g de lait pur, 200 g poudre de glace

1. Mélangez le lait et la poudre de glace jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de granulés.
2. Verser par l'entonnoir dans le bac à glace pour démarrer le menu glace.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Attention ! Pour éviter tout risque d'électrocution, la fiche doit être débranchée avant le nettoyage.

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les zones sales comme le compartiment réfrigéré et la coque.
- N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne laissez pas l'eau pénétrer par la sortie ou l'entrée d'air latérale.
- Après le nettoyage, le récipient intérieur et les accessoires de la poignée doivent être séchés avant le remontage, afin d'éviter que l'eau résiduelle dans le récipient intérieur ne dégage des odeurs.

Mode de nettoyage

1. Nettoyez la sorbetière après la dégustation à l'aide de la fonction de nettoyage. Versez d'abord environ 1 litre d'eau propre de l'entonnoir, appuyez sur le bouton  et accédez au mode de nettoyage. Après un temps d'action d'environ 1 minute, vider l'eau, changer l'eau et rincer à nouveau, environ 5 fois de suite, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Il est recommandé d'utiliser des détergents ou de la limonade pour obtenir un meilleur effet. Nettoyez en même temps l'ouverture de remplissage avec une brosse.
2. Une fois l'eau vidée, dévissez l'écrou (voir figure 1), retirez les parties de la poignée et nettoyez la lame d'agitation séparément.
3. Vous trouverez à la page suivante des détails sur le démontage et le montage des composants de la poignée, qui doivent être nettoyés au lave-vaisselle après le démontage.
4. Après le nettoyage de la pale d'agitation, des parties de la poignée et du récipient intérieur, ceux-ci doivent être complètement séchés puis remontés afin d'éviter la formation d'odeurs dues aux traces d'eau. Installez l'unité de poignée. Pour plus d'informations, voir « Démontage de la poignée ».

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de retirer la crème glacée lorsqu'elle est prête.	La crème glacée est trop dure ou contient des granulés.	Laissez la crème glacée fondre naturellement avant de la prélever.
L'unité de poignée ne s'adapte pas correctement.	La pale d'agitation n'est pas à sa place ou pointe dans la mauvaise direction.	Alignez la lame de mélange sur le trou ou faites-la pivoter de 180 degrés et remontez-la.
Lors du premier nettoyage, il n'y a pas de fuite d'eau.	La sortie d'eau est bloquée par de la glace.	Laissez la glace fondre et l'eau s'écouler.
Fuite au niveau de la position de la poignée.	Bague d'étanchéité non montée ou écrou non serré.	Installez le joint d'étanchéité et serrez l'écrou.
Bruit de raclement après avoir mangé de la crème glacée.	La glace sur la paroi du récipient est trop dure.	Arrêtez l'appareil à temps ou ajoutez des matières premières pour poursuivre la production.
La poignée ne s'insère pas et ne se retire pas facilement.	Mauvais sens de la poignée.	Tourner de 90 degrés et brancher ou débrancher.
Le moteur ne tourne pas.	Protection contre la surchauffe du moteur.	Attendez un moment et essayez à nouveau.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@klarstein.com

Gentile cliente,

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



INDICE

Avvertenze di sicurezza	86
Descrizione	89
Installazione	91
Utilizzo	93
Produzione di gelato	97
Ricette	100
Pulizia e manutenzione	102
Ricerca e correzione degli errori	103
Avviso di smaltimento	104
Produttore	104

DATI TECNICI

Numero articolo	10046255, 10046256
Alimentazione	220-240 V – 50 Hz
Consumo energetico	250 W
Grado di protezione	I
Classe climatica	N/SN
Capacità	1,5 litri
Dimensioni (Lung.xLarg.xAlt.)	417x280x517 mm
Dimensioni dell'imballaggio (Lung.xLarg.xAlt.)	465x342x495 mm
Peso netto	16,5 kg
Peso lordo	18,5 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Per evitare danni dovuti a un uso improprio, leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto e utilizzarlo solo per lo scopo specificato nel manuale.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Quando non si usa il dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo accessori espressamente consigliati dal produttore per questo dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo direttamente sotto a una presa elettrica.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dalla superficie di lavoro, per evitare che i bambini possano tirarlo.
- Non riempire eccessivamente il dispositivo, altrimenti potrebbero verificarsi cortocircuiti e scosse elettriche.
- Assicurarsi che il coperchio sia sempre chiuso durante il funzionamento.
- Non tirare il cavo per staccare la spina, ma impugnare saldamente la spina stessa.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo previsto. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza del manuale e da un uso improprio. Utilizzare il dispositivo solo in casa.
- Non collegare il dispositivo a un timer o a prese elettriche con comando radio.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Si sconsiglia l'utilizzo di prolunghe, dato che potrebbero surriscaldarsi e causare incendi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare pericoli.
- Si prega di rispettare le norme locali per lo smaltimento di dispositivi contenenti gas infiammabili.
- Non conservare sostanze facilmente infiammabili o esplosive nel dispositivo.
- Non capovolgere il dispositivo. Se il dispositivo si è ribaltato, posizionarlo correttamente e attendere 2 ore prima di riaccenderlo.
- Se il dispositivo è stato portato al chiuso dall'esterno durante l'inverno, attendere qualche ora affinché si riscaldi a temperatura ambiente prima di accenderlo.
- Smaltire il dispositivo solo presso un centro autorizzato. Non esporre il dispositivo a fiamme libere.
- Questo dispositivo non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate facoltà fisiche, psichiche e sensoriali o carenza di esperienza e/o conoscenze, a meno che siano supervisionate da una persona responsabile del loro controllo o abbiano ricevuto istruzioni, in modo da poter usare il dispositivo in sicurezza.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere realizzate da bambini senza la dovuta

supervisione.

- I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non possono caricare o scaricare il dispositivo.
- Tenere il dispositivo a 8 cm di distanza da altri oggetti per garantire una buona dissipazione del calore.
- Non usare il dispositivo vicino a fiamme, fornelli o forni.
- Non accendere il dispositivo troppo frequentemente (almeno ogni 5 minuti) per evitare di danneggiare il compressore.
- Non inserire parti metalliche o altri oggetti elettrici nel dispositivo per evitare incendi e cortocircuiti.
- Non urtare il contenitore o il bordo del contenitore quando si rimuove il gelato per evitare di danneggiarlo.
- Non collegare l'alimentazione finché il cestello o la pala mescolatrice non sono stati installati correttamente.
- La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere di 25 ± 5 °C. Non mettere gli ingredienti nel congelatore per il pre-congelamento, altrimenti la pala potrebbe bloccarsi prima che il gelato raggiunga la consistenza desiderata.
- Non rimuovere mai la pala mentre il dispositivo è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non pulire mai con detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.
- Questo dispositivo è destinato all'uso domestico e in contesti simili, come ad esempio:
 - cucine per il personale presso negozi, uffici e altri contesti lavorativi;
 - dai clienti di alberghi, motel e altri tipi di alloggio;
 - bed and breakfast, catering e contesti di utilizzo similari, al di fuori del commercio al dettaglio.

Questo dispositivo contiene il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale ed ecologico. Sebbene sia infiammabile, non è dannoso per lo strato di ozono e non incrementa l'effetto serra. Tuttavia, l'utilizzo di questo refrigerante ha comportato un leggero aumento del livello di rumorosità del dispositivo. Oltre al rumore del compressore, è possibile sentire il flusso del refrigerante nel sistema di raffreddamento. Questo è inevitabile e non interferisce con le prestazioni del dispositivo. Questo è inevitabile e non ha conseguenze negative sulle prestazioni del dispositivo. Durante il trasporto e l'installazione del dispositivo, è necessario prestare attenzione a non danneggiare alcuna parte del sistema di raffreddamento. Le perdite di refrigerante possono causare danni agli occhi.

- Mantenere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento del dispositivo libere da ostruzioni.
- Non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Il sistema di raffreddamento contiene un refrigerante ad alta pressione. Non danneggiare il sistema di raffreddamento.
- La manutenzione del sistema di raffreddamento deve essere eseguita da specialisti.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento o il recupero di ghiaccio.
- Non utilizzare apparecchi elettrici nei vani di conservazione degli alimenti del

- dispositivo, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.
- Scollegare la macchina del ghiaccio dalla presa di corrente prima di pulirla o di eseguire lavori di riparazione o manutenzione.
- Non pulire la macchina del ghiaccio con liquidi infiammabili per evitare incendi o esplosioni.
- Il refrigerante e il gas isolante sono infiammabili.



AVVERTENZA

Pericolo di incendio a causa di uno smaltimento improprio! Rispettare le norme locali per lo smaltimento di dispositivi contenenti refrigeranti e gas infiammabili.

Note speciali

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

Per evitare la contaminazione di alimenti, seguire queste indicazioni:

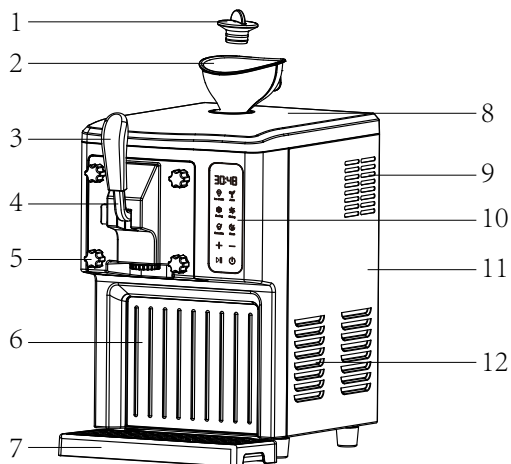
- Se lo sportello viene lasciato aperto per lungo tempo, la temperatura nei vani del dispositivo può aumentare notevolmente.
- Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.



AVVERTIMENTO

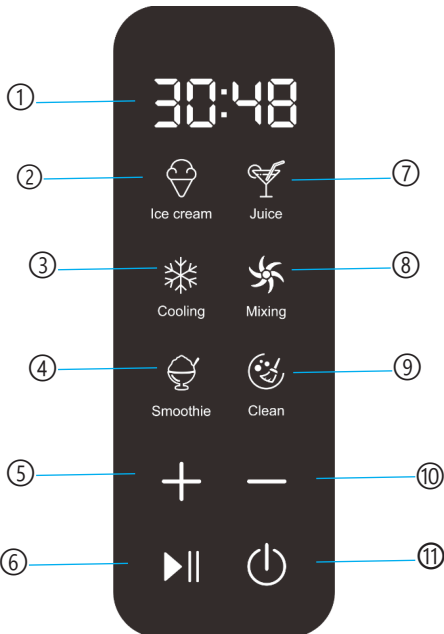
Durante l'utilizzo, la manutenzione e lo smaltimento del dispositivo, fare attenzione al simbolo a sinistra, che si trova sul retro del dispositivo o sul compressore. Questo simbolo avverte della possibilità di eventuali incendi. Nei condotti del refrigerante e nel compressore si trovano sostanze infiammabili.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

DESCRIZIONE



1 Tappo per l'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti	7 Contenitore dell'acqua
2 Imbuto	8 Copertura superiore
3 Impugnatura	9 Copertura dello schermo
4 Impugnatura	10 Apertura di sfiato
5 Dado di bloccaggio	11 Parete laterale
6 Copertura decorativa anteriore	12 Apertura di sfiato

Tasti delle funzioni



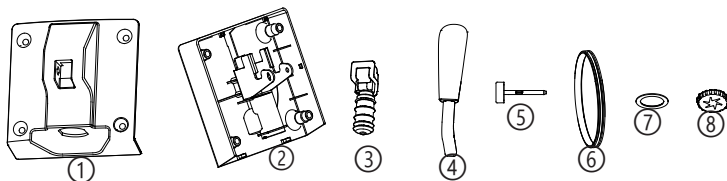
① Indicazione della durata	⑦ Modalità succo
② Modalità gelato	⑧ Tasto di miscelazione
③ Modalità di raffreddamento	⑨ Modalità di pulizia
④ Modalità frullato	⑩ Ridurre la durata
⑤ Aumentare la durata	⑪ On/Off
⑥ Start/Pausa	

Accessori

Paletta di miscelazione	1	Manuale d'uso	1
Spazzola	1	Imbuto	1

INSTALLAZIONE

Montaggio e smontaggio dell'impugnatura



① Copertura superiore dell'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti	⑤ Estremità dell'impugnatura
② Base dell'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti	⑥ Guarnizione ad anello
③ Tappo per l'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti	⑦ Guarnizione ad anello dell'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti
④ Impugnatura	⑧ Copertura dell'apertura da cui si inseriscono gli ingredienti

1. Inserire ① in ② come illustrato nell'immagine 1.
2. Premere ③ con la mano in ②, come mostrato nell'immagine 2.
3. Premere ① in ② e poi verso l'alto finché non si sente un clic, come mostrato nell'immagine 3.
4. Inserire ④ in ③ come illustrato nell'immagine 4.
5. Inserire ⑤ in ① come illustrato nell'immagine 5.
6. Fissare ⑥ in ②, come mostrato nell'immagine 6.
7. Fissare ⑦ in ② e serrare in senso orario come mostrato nell'immagine 7.
8. Fissare ⑧ in ②, come mostrato nell'immagine 8.

Posizione della scanalatura in alto

Allineare e inserire nel fondo

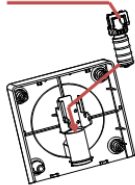


Immagine 1

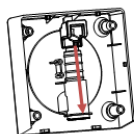


Immagine 2



Immagine 3

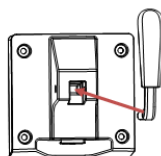


Immagine 4

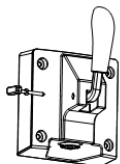


Immagine 5

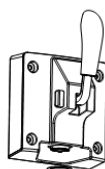


Immagine 6

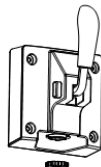


Immagine 7



Immagine 8

Smontaggio dell'impugnatura

Eseguire i passaggi dall'immagine 1 all'immagine 8 in ordine inverso.

Caratteristiche

- Controllo automatico con microcomputer, semplice e affidabile nell'uso e senza costi elevati.
- Il display a LED mostra lo stato di funzionamento, facilitandone il monitoraggio.
- Gelatiera rotante facile da utilizzare, per una miscelazione ottimale.
- Adatta alla produzione continua di gelato.
- Capacità di 1,5 litri
- I componenti sono rimovibili, facili da pulire, igienici e sicuri.

UTILIZZO

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica e inserire il cavo di alimentazione in una presa adeguata. La forma e la tensione della presa di corrente devono corrispondere alle specifiche riportate sulla targhetta.
2. Tenere premuto il tasto di accensione/spegnimento  , lo schermo si illuminerà completamente e si potrà accedere all'interfaccia del menu per selezionare la modalità di funzionamento.

Modalità gelato

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità gelato. La durata standard è di 45 minuti ed è regolabile.
- Cliccare su  per avviare la modalità gelato. Il compressore e il motore del miscelatore vengono avviati e inizia il conto alla rovescia di 45 minuti.
- Quando la produzione di gelato è completa, lo schermo mostra "COOL", viene avviata la fase di isolamento I e il cicalino suona 6 volte. Il motore del miscelatore continua a funzionare durante questa fase. La prima fase di isolamento dura 60 minuti.
- Dopo 60 minuti di livello di isolamento I, il cicalino suona 6 volte e il dispositivo passa al livello di isolamento II. Quando il compressore è acceso, anche il motore del miscelatore è in funzione. Se il motore del miscelatore si ferma, è possibile premere il tasto  per avviare lo scarico del motore del miscelatore. La seconda fase di isolamento dura 120 minuti. Al termine della seconda fase di isolamento, tornare all'interfaccia di standby.
- Se si mantiene freddo il gelato, si può tornare alla modalità gelato premendo il simbolo del gelato, con una durata standard di 10 minuti e la possibilità di regolarla.
- Durante il processo di produzione del gelato, l'utente può premere il tasto  per interrompere il processo. Il compressore viene spento solo 3 minuti prima della pausa. Durante la pausa, l'utente può premere il tasto +/- per impostare la durata di produzione del gelato. Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Modalità succo

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità succo. L'utente può impostare la durata di raffreddamento del succo in base alle proprie esigenze premendo il tasto +/- . La durata standard è di 30 minuti. Cliccare su  per avviare la modalità succo. A questo punto, il compressore e il motore del miscelatore vengono avviati e inizia il conto alla rovescia della durata.
- Il conto alla rovescia termina, sul display appare "COOL", il dispositivo passa in modalità di isolamento e il cicalino suona 6 volte contemporaneamente. Ritornare all'interfaccia di standby dopo 60 minuti di isolamento.
- Durante il processo di spremitura, l'utente può premere il tasto  per mettere in pausa la procedura. Il compressore si ferma solo 3 minuti prima della pausa e durante la pausa è possibile premere +/- per impostare la durata di raffreddamento del succo. Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Modalità di raffreddamento

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità di raffreddamento. L'utente può utilizzare il tasto +/- per impostare la durata di raffreddamento richiesta per il funzionamento individuale in base alle proprie esigenze. L'impostazione standard è 10 minuti. Cliccare su  per avviare la modalità di raffreddamento singola. Il compressore e il motore del miscelatore vengono avviati e inizia il conto alla rovescia della durata.
- Il conto alla rovescia finisce, il cicalino suona 6 volte e lo schermo torna all'indicazione di standby.
- Durante la modalità di raffreddamento singolo, l'utente può premere il tasto  per mettere in pausa il processo. Il compressore si ferma solo 3 minuti prima della pausa e durante la pausa è possibile premere +/- per regolare la durata del raffreddamento. Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Modalità di miscelazione

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità di miscelazione. Utilizzando i tasti +/- , l'utente può impostare la durata di miscelazione desiderata in base alle proprie esigenze. L'impostazione standard è 30 minuti. Cliccare su  per avviare la modalità di miscelazione. Il motore del miscelatore si avvia e inizia il conto alla rovescia della durata.
- Il conto alla rovescia finisce, il cicalino suona 6 volte e lo schermo torna all'indicazione di standby.
- Durante il processo di produzione delle singole miscele, gli utenti possono interrompere il funzionamento con il tasto  e impostare la durata di miscelazione desiderata durante l'interruzione con +/- . Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Modalità frullato

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità frullato. Utilizzando il tasto +/- , l'utente può impostare la durata per i frullati desiderata in base alle proprie esigenze. L'impostazione standard è 30 minuti. Cliccare su  per avviare la modalità frullato. A questo punto, il compressore e il motore del miscelatore vengono avviati e inizia il conto alla rovescia della durata.
- Il conto alla rovescia termina, sul display appare "COOL", il dispositivo passa in modalità di isolamento e il cicalino suona 6 volte. Ritornare all'interfaccia di standby dopo 60 minuti di isolamento.
- Durante la produzione del frullato, gli utenti possono premere il tasto  per mettere in pausa il processo. Il compressore viene spento solo 3 minuti prima della pausa. Utilizzando il tasto +/- , l'utente può impostare la durata per i frullati desiderata in base alle proprie esigenze. Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Modalità di pulizia

- Fare clic su  nell'interfaccia del menu per accedere alla modalità di pulizia. L'utente può impostare la durata della pulizia in base alle proprie esigenze premendo il tasto +/- . L'impostazione standard è 10 minuti. Cliccare su  per avviare la modalità di miscelazione singola. Il motore del miscelatore si avvia per 1 minuto, si ferma per 1 minuto e poi entra in funzione. Il timer è scaduto.
- Il conto alla rovescia finisce, il cicalino suona 6 volte e lo schermo torna all'indicazione di standby.
- Durante il processo di pulizia, gli utenti possono interrompere il funzionamento con il tasto  e impostare la durata di pulizia desiderata durante l'interruzione con +/- . Se il dispositivo non viene utilizzato per 10 minuti, il cicalino suona 6 volte per tornare all'interfaccia di standby.

Indietro

- Se la funzione è selezionata e non è attivata, premere il tasto della funzione del menu corrispondente per tornare al desktop.
- Se il dispositivo è già in funzione, premere Pausa e poi il tasto della funzione corrispondente per tornare al desktop.

Funzione di protezione del motore

Con l'aumentare della durata di produzione, il gelato diventa sempre più duro e il motore di miscelazione potrebbe bloccarsi. A questo punto, la protezione del motore controlla la corrente e la temperatura del motore e lo spegne automaticamente per evitare danni al motore del miscelatore. Il motore si riaccende automaticamente dopo un breve periodo di tempo.

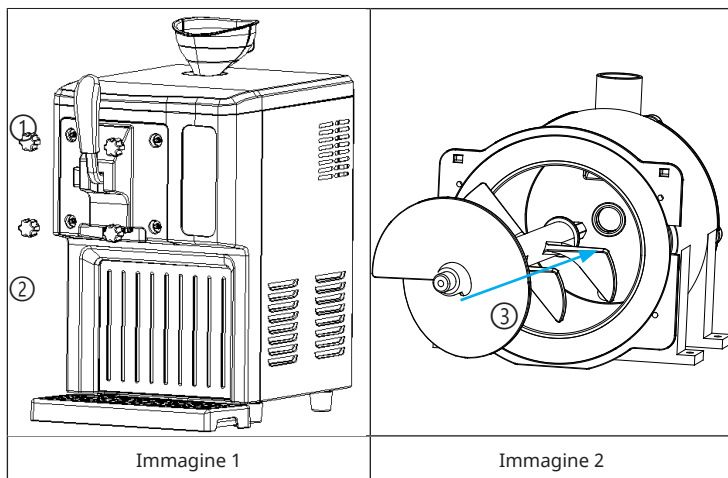
La massima capacità produttiva

Per evitare inutili fuoriuscite e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti del gelato non costituiscano più del 60% del volume interno del contenitore di circa 900 g (poiché il gelato si espande leggermente dopo la produzione). Nella produzione continua, il peso viene controllato entro 600 g quando vengono aggiunti nuovi ingredienti. In questo modo si evita che il gelato si espanda e trabocchi (poiché una parte degli ingredienti rimane nel contenitore).

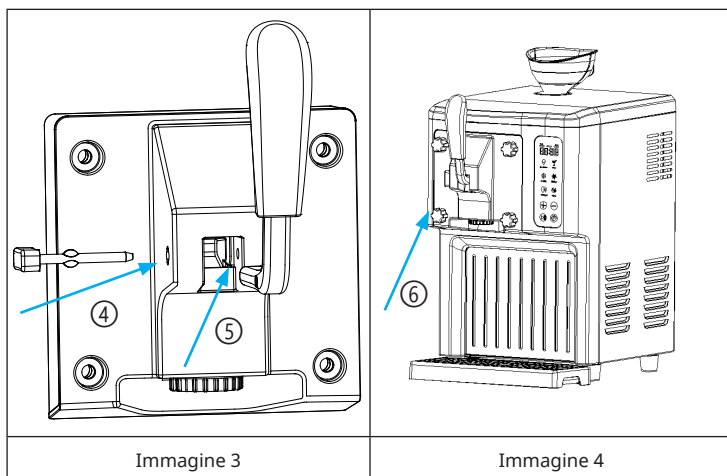
PRODUZIONE DI GELATO

Nota: prima dell'uso, pulire accuratamente tutti i componenti che entrano in contatto con il gelato, tra cui: la ciotola di raffreddamento, la ciotola di riempimento, la pala di miscelazione, la guarnizione di uscita, il coperchio interno dell'uscita e l'imbuto, ecc. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente. Quando si prepara il gelato, posizionare il dispositivo su una superficie piana per assicurarsi che il compressore funzioni correttamente.

Allentare i quattro dadi di bloccaggio in senso antiorario e rimuovere l'unità dell'impugnatura, come mostrato nell'immagine 1. Controllare che l'interno del contenitore sia pulito, rimuovere il miscelatore, pulirlo con un panno umido e reinserirlo dopo la pulizia, come illustrato nell'immagine 2. Montare l'impugnatura e il gruppo dell'impugnatura come mostrato nell'immagine 3. Serrare il dado in senso orario come mostrato nell'immagine 4.



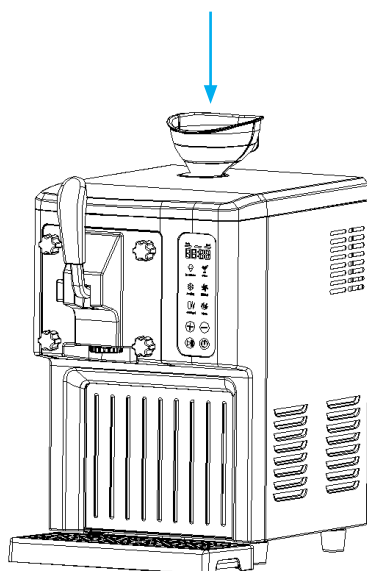
- ①: allentare il dado di bloccaggio in senso antiorario
- ②: per la pulizia, rimuovere l'unità dell'impugnatura e la pala mescolatrice.
- ③: quando si installa la pala del miscelatore, allineare l'esagono incassato con la posizione del foro e prestare attenzione alla direzione della pala del miscelatore.



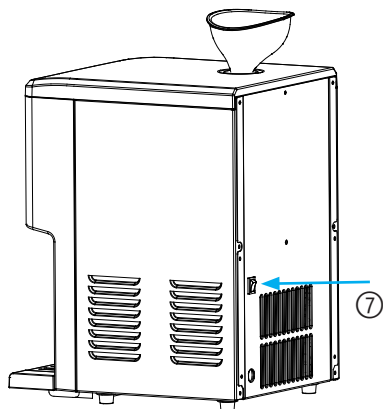
- ④: allineare l'impugnatura al foro e prestare attenzione alla direzione.
 ⑤: allineare alla posizione della scanalatura.
 ⑥: stringere saldamente i quattro dadi in senso orario.

Preparazione degli ingredienti

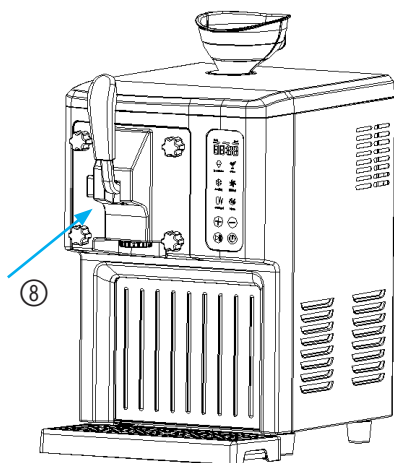
1. Preparare gli ingredienti secondo la propria ricetta o secondo le ricette di questo manuale. Si consiglia di utilizzare 800 g (il peso ottimale è compreso tra 600 e 900 g) di ingredienti.



2. Versare la quantità corretta di ingredienti nell'imbuto.
3. Rimuovere l'imbuto e riposizionare il tappo di chiusura.
4. Inserire la spina nella presa elettrica.



5. Premere il tasto di accensione/spengimento ⑦.
6. Utilizzare i tasti funzione per selezionare il menu desiderato.
7. Il dispositivo inizia a produrre gelato.
8. Al termine della produzione, tirare la leva per rimuovere il gelato.



⑧; tirare la leva per rimuovere il gelato.

ATTENZIONE

1. Preparare gli ingredienti secondo la propria ricetta o secondo le ricette di questo manuale. Nota: non è necessario congelare la ciotola nel freezer per ore prima di procedere, poiché questo dispositivo è dotato di un compressore incorporato che congela gli ingredienti della ricetta durante il funzionamento per garantire la produzione di gelato. Si consiglia di lavorare 800 g (da 600 a 900 g è ottimale) di ingredienti a una temperatura compresa tra 18 e 22 °C.
2. Quando si prepara il gelato, si possono aggiungere gli altri ingredienti preferiti dieci minuti prima della preparazione. Evitare di aggiungere granulato per evitare l'intasamento dell'uscita. Per la frutta, si può usare un frullatore per liquefarla e poi versarla all'interno.
3. Quando il gelato è pronto, si possono aggiungere altri ingredienti. Quando si aggiungono nuovi ingredienti, il peso deve essere mantenuto entro i 600 g per evitare che il gelato si espanda e trabocchi (poiché alcuni materiali rimangono nel cestello).

RICETTE

Ricetta consigliata della materia prima per il gelato e metodo di produzione (le seguenti informazioni sono solo a titolo indicativo; assicurarsi che gli ingredienti del gelato non costituiscano più del 60% del volume del cestello di carico).

Ricetta base del gelato

Ingredienti: 300 g di acqua, 200 g di latte in polvere, 300 g di panna

4. Mescolare l'acqua, il latte in polvere e la panna finché non ci sono più granuli.
5. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

Gelato fresco alla fragola

Ingredienti: 120 g di acqua, 180 g di latte in polvere, 260 g di panna e 220 g di fragole

Accessori necessari: frullatore

1. Lavare le fragole, metterle in un frullatore con l'acqua e il latte in polvere e ridurle in purea.
2. Versare la crema nella ciotola e mescolare bene.
3. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

Gelato al mango fresco

Ingredienti: 200 g di acqua, 200 g di latte in polvere, 300 g di panna e 160 g di mango

Accessori necessari: frullatore

1. Mettere il mango sbucciato in un frullatore con il latte in polvere e l'acqua e frullare fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versare la crema nella ciotola e mescolare bene.
3. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

Gelato alla pitaya

Ingredienti: 400 g di latte, 240 g di panna e 260 g di pitaya

Accessori necessari: frullatore

1. Sbucciare la pitaya e metterla nel frullatore con il latte fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versare la crema nel recipiente e mescolare bene.
3. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

Gelato al latte

Ingredienti: 360 g di latte puro, 30 g di zucchero di canna raffinato e 300 g di panna

1. Mescolare il latte puro, la panna e lo zucchero di canna raffinato finché non ci sono più granelli.
2. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

Gelato in polvere

Ingredienti: 600 g di latte puro, 200 g di preparato in polvere per gelato

1. Mescolare il latte e il preparato in polvere per gelato finché non ci sono più granuli.
2. Versare attraverso l'imbuto nel contenitore del gelato per avviare il menu del gelato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione! Per evitare scosse elettriche, la spina deve essere scollegata prima della pulizia.

- Utilizzare un panno umido per pulire le aree sporche, come il vano di raffreddamento e la zona centrale.
- Non immergere l'alloggiamento in acqua e non permettere all'acqua di entrare attraverso l'uscita o l'ingresso dell'aria laterale.
- Dopo la pulizia, il contenitore interno e gli accessori dell'impugnatura devono essere asciugati prima di essere rimontati, per evitare che l'acqua residua nel contenitore interno provochi cattivi odori.

Modalità di pulizia

1. Pulire la gelatiera utilizzando la funzione di pulizia. Per prima cosa versare circa 1 litro di acqua pulita dall'imbuto, premere il tasto  e accedere alla modalità di pulizia. Lasciare agire per circa 1 minuto, scolare l'acqua, cambiare l'acqua e risciacquare di nuovo per circa 5 volte di seguito, finché l'acqua non è limpida. Si consiglia di utilizzare un detergente o una soluzione a base di limone per ottenere un effetto migliore. Allo stesso tempo, pulire l'apertura di riempimento con una spazzola.
2. Quando l'acqua è stata scaricata, svitare il dado (v. immagine 1), rimuovere le parti dell'impugnatura e pulire separatamente la pala del miscelatore.
3. Nella pagina successiva sono disponibili i dettagli sullo smontaggio e sul montaggio dei componenti dell'impugnatura, che devono essere puliti in lavastoviglie dopo lo smontaggio.
4. Dopo la pulizia della pala del miscelatore, delle parti dell'impugnatura e del contenitore interno, questi devono essere completamente asciugati e poi rimontati per evitare odori causati da tracce d'acqua. Montare l'unità dell'impugnatura. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Smontaggio dell'impugnatura".

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il gelato non può essere rimosso quando è pronto.	Il gelato è troppo duro o contiene granuli.	Lasciare che il gelato si scioglia naturalmente prima di rimuoverlo.
Il gruppo dell'impugnatura non può essere posizionato correttamente.	La pala del miscelatore non è in posizione o è rivolta nella direzione sbagliata.	Allineare la pala mescolatrice al foro o ruotarla di 180 gradi e reinstallarla.
Durante la prima pulizia non fuoriesce acqua.	L'uscita dell'acqua è bloccata dal gelato.	Lasciare che il gelato si scioglia e che l'acqua defluisca.
Perdita in corrispondenza della posizione dell'impugnatura.	Guarnizione ad anello non montata o dado non serrato.	Montare la guarnizione ad anello e serrare il dado.
Rumore di raschiamento dopo aver preparato il gelato.	Il gelato sulla parete del contenitore è troppo duro.	Interrompere tempestivamente il dispositivo o aggiungere ingredienti per continuare la produzione.
L'impugnatura non può essere tirata in dentro e in fuori in modo fluido.	Direzione errata dell'impugnatura.	Ruotare di 90 gradi e inserire o estrarre.
Il motore non gira.	Protezione contro il surriscaldamento del motore.	Aspettare un momento e riprovare.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@klarstein.com



KLARSTEIN