

KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK  
TEIN NIELSTRTK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTRTK

# KLARSTEIN

## **Dolce Bacio**

Eismaschine

Ice Cream Maker

Máquina de helado

Machine à crème glacée

Macchina gelato

10032322



**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:




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	6
EisHerstellung	7
Betrieb	9
Pflege	10
Rezepte	11
Hinweise zur Entsorgung	16
Konformitätserklärung	16

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10032322
Stromversorgung	220 -240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch	180 W
Kapazität	2 Liter
Gewicht	12 kg

## SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Wenn Sie das Gerät bewegen benutzen Sie die Griffe.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne oder eines Swimmingpools.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät empfohlen wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen, damit Kinder nicht daran ziehen können.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, andernfalls kann es zu Kurzschlüssen und Stromschlägen kommen.
- 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 Abziehen mit der Hand fest.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Zeitschaltuhr oder ferngesteuerte Steckdose an.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie sich bei der Entsorgung an die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Geräten mit entzündlichem Gas.
- Bewahren Sie keine leichtentzündlichen oder explosiven Stoffe im Gerät auf.
- Befüllen Sie das Gerät nur mit Wasser.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.

Dieses Gerät enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein Naturgas mit hoher Umweltverträglichkeit, aber brennbar. Obwohl es brennbar ist, schädigt es nicht die Ozonschicht und verstärkt nicht den Treibhauseffekt. Die Verwendung dieses Kältemittels führt zu einer etwas höheren Geräuscentwicklung des Gerätes. Zusätzlich zum Kompressorgeräusch können Sie den Fluss des Kältemittels hören. Dies ist unvermeidlich und hat keine negative Wirkung auf die Leistung des Gerätes. Seien Sie während des Transports vorsichtig, so dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. Kältemittellecks können die Augen reizen.

**WARNUNG**

Gefahr durch Feuer/brennbare Materialien. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Geräten mit brennbaren Kältemitteln und Gasen.

- Halten Sie Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse frei von Hindernissen.
- Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder anderen Mittel, um den Auftauprozess oder den Eisgewinnungsprozess zu beschleunigen.
- Verwenden Sie keine anderen Arten von Elektrogeräten im Inneren der Eiswürfelmaschine.

**Besondere Hinweise**

- Achten Sie bei der Positionierung des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Mehrfachsteckdosen oder Netzteile auf der Rückseite des Geräts befinden.

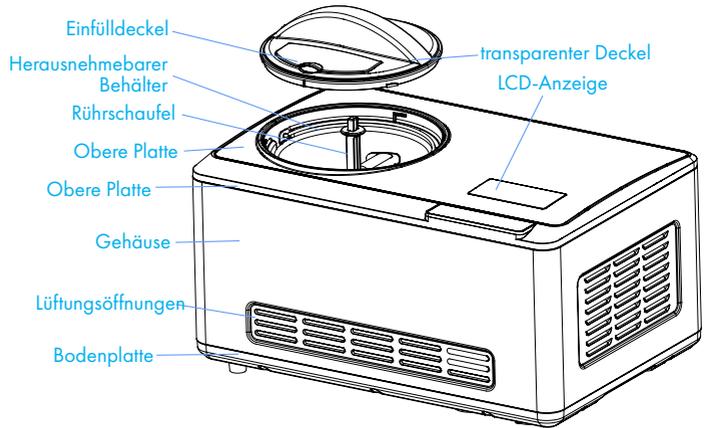
Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Reinigen Sie regelmäßig den Wasserablauf.
- Sollte das Gerät einen Wassertank enthalten, reinigen Sie ihn, wenn das Gerät 48 Stunden lang nicht benutzt wurde. Spülen Sie den Tank, wenn 5 Tage lang kein Wasser entnommen wurde.

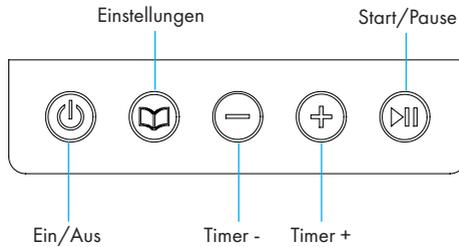
**WARNUNG**

Achten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Gerätes auf das linke Symbol, das sich auf der Rückseite oder am Kompressor des Gerätes befindet. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung von Feuerquellen fern.

## GERÄTEÜBERSICHT



### Funktionstasten



Taste	Funktionsbeschreibung
	Nach dem Einschalten geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus.
	Einstellung des Timers. (Siehe Plus- und Minustaste)
	Nach der Einstellung des Timers diese Taste drücken, um den Betrieb zu starten.
	Timer-Einstellung: Erhöhen der Zubereitungszeit.
	Timer-Einstellung: Verringern der Zubereitungszeit

---

## EISHERSTELLUNG

---

### Sauberkeit

Waschen Sie vor der Benutzung alle Teile, die mit dem Speiseeis in Berührung kommen, gründlich (einschließlich dem festen Behälter, dem herausnehmbaren Behälter, der Rührschaufel, dem transparenten Deckel, dem Einfülldeckel und dem Löffel).

---

Hinweis: Stellen Sie die Eismaschine immer auf einer flachen, ebenen Oberfläche, damit der Kompressor die beste Leistung bringt.

---

### Schritt 1: Zubereitung der Zutaten für das Rezept

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept oder einem Rezept in dieser Bedienungsanleitung zu.



Sie brauchen das Rührgefäß nicht mehrere Stunden im Voraus in einen Gefrierschrank tun, da die Eismaschine über einen eingebauten Kompressor verfügt. Dieser kühlt die Zutaten während der Zubereitung und sorgt für ein gutes Ergebnis.

---

### Schritt 2

Geben Sie die gründlich zubereiteten Zutaten in den herausnehmbaren Rührbehälter.

### Schritt 3

Setzen Sie die Rührschaufel in das Loch für die Antriebswelle. Setzen Sie anschließend den transparenten Deckel auf die Maschine.



### Schritt 4

Schließen Sie den Netzstecker an die Stromversorgung an. Schalten Sie die Maschine mit der Taste  ein.

### Schritt 5

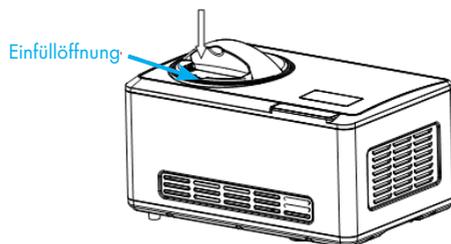
Drücken Sie , um die Einstellung für die Zubereitungszeit aufzurufen.

### Schritt 6

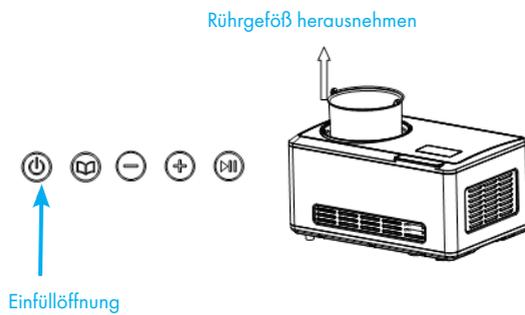
Drücken Sie die Tasten  und , um die Zubereitungszeit einzustellen.

**Schritt 7**

Geben Sie nun die Zutaten Ihrer Wahl durch die Einfüllöffnung.

**Schritt 8**

Nach der Zubereitung schalten Sie die Maschine aus und nehmen dann das abnehmbare Rührgefäß heraus.



## BETRIEB

### Eisherstellung

1. Schließen Sie die Stromversorgung an und schalten Sie das Gerät ein. In der Anzeige erscheint 60:00. Der voreingestellte Modus ist "Eisherstellung". In der Anzeige erscheint ■. Mit ⊕ in den Standby-Modus zurückkehren.
2. Drücken Sie die Taste ⊕, um zwischen den Modi **Eisherstellung**, **nur kühlen** und **Nur rühren** zu wählen. Wenn einer der Modi gewählt wurde, erscheint in der Anzeige ■. Wenn 15 Sekunden lang keine Tasten gedrückt wurden, geht das Licht aus. Mit ⊕ kehren Sie während des Betriebs zur Moduswahl zurück.
3. Nachdem der Modus Eisherstellung ("Ice Cream") gewählt wurde, stellen Sie die Zubereitungszeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ ein. Mit jedem Tastendruck auf ⊕ erhöht sich die Zeiteinstellung um 1 Minute. Mit jedem Tastendruck auf ⊖ verringert sich die Zeiteinstellung um 1 Minute. Die jeweilige Taste gedrückt halten, um die eingestellten Minuten schnell zu steigern bzw. verringern. Der Bereich geht von 5 - 60 Minuten
4. Zum Starten der Eiszubereitung drücken Sie ⊕. Das Display zeigt während der Zubereitung die verbleibende Zeit an. Bei einem erneuten Druck auf ⊕ hält die Rührschaufel an und im Display bleibt währenddessen der Countdown stehen. Mit einem Druck auf ⊕ setzen Sie die Zubereitung mit den vorher gewählten Einstellungen fort.  
Bei einem Druck auf ⊕ hält das Rührwerk an und der Kompressor stellt den Betrieb nach 3 Minuten ohne Tastenbetätigung ein. Nach 10 Minuten ohne Bedienung meldet das Gerät sich mit drei Signaltönen.  
Wenn Sie die Taste ⊕ 3 Sekunden gedrückt halten, stellt die Maschine den Betrieb ein und kehrt in den Auswahlmodus zurück. Nach 15 Sekunden ohne Tastenbetätigung geht das Licht aus.  
Auch während des Betriebs können Sie mit den Tasten ⊕ und ⊖ die Laufzeit einstellen.
5. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen bzw. das Eis fertig ist, pausiert die Maschine für 10 Minuten, wenn keine Bedienung erfolgt. Nach 10 Minuten schalten sich der Kompressor und der Ventilator ein.

### Kühlfunktion

Damit das Eis vor dem Servieren nicht schmilzt, startet der Kühlbetrieb automatisch und hält das Eis für eine Stunde kalt. Nach einer Stunde geht die Maschine in den Standby-Modus.

### Motorschutzvorrichtung

Wenn das Eis härter wird, kann es zur Blockade der Rührschaufel kommen. Die Motorschutzvorrichtung schaltet das Rührwerk dann mittels Temperaturmessung ab, um den Motor zu erhalten.

### Die Füllmenge der Zutaten im Auge behalten

Um ein Überlaufen und Abfälle zu vermeiden, überschreiten Sie beim Befüllen des Rührgefäßes nicht 60 %. Speiseeis dehnt sich beim Bearbeiten aus.

---

## PFLEGE

---



### **WARNUNG: Stromschlaggefahr**

Achten Sie darauf, dass während der Reinigung der Netzstecker gezogen ist.

1. Nehmen die Rührschaufel heraus und wischen Sie die Schaufel mit einem feuchten Tuch.
2. Nehmen Sie das Rührgefäß heraus. Mit einem feuchten Tuch reinigen.
3. Wischen Sie den transparenten Deckel mit einem feuchten Tuch.
4. Entfernen Sie den Schmutz auf dem Boden und an anderen Stellen mit einem feuchten Tuch. Kein Wasser auf das Netzkabel verschütten und das Gerät nicht in Wasser tauchen.
5. Trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch ab und setzen Sie das Gerät dann wieder zusammen.

---

## REZEPTE

---

### Vanilleeiscreme

Ergibt 8 Tassenportionen

#### Zutaten

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 3/2 Tassen Sahne, gut gekühlt
- 1 - 2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt, je nach Geschmack

#### Zubereitung

1. Geben Sie die Milch und den Kristallzucker in eine mittelgroße Schüssel.
2. Vermischen Sie Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen. Rühren Sie, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, etwa 1-2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit.
3. Heben Sie die Sahne unter und fügen Sie, je nach Geschmack, Vanille hinzu.
4. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.

#### Variationen

**Minzstücke:** Lassen Sie die Vanille weg und ersetzen Sie diese durch 1 bis 1 ½ Teelöffel reinen Pfefferminzextrakt (nach Geschmack). Zerkleinern Sie einen Zartbitter- oder halbsüßen Schokoriegel in kleine, ungleichmäßige Stücke (ca. 115 g Schokolade). Fügen Sie die zerhackte Schokolade während der letzten 5 Minuten Gefriervorgangs hinzu.

**Butter-Pekannuss:** Lassen Sie ein Stück ungesalzene Butter in einer Pfanne schmelzen. Fügen Sie 1 Tasse grob gehackte Pekannüsse und 1 Teelöffel Salz hinzu. Bei schwacher bis mittlerer Hitze anbraten, dabei permanent wenden, bis die Pekannüsse eine leichte Bräunung haben. Vom Herd nehmen, abseihen (die Butter hat nun einen Pekannussgeschmack und kann anderweitig verwendet werden). Lassen Sie die Pekannüsse vollständig abkühlen. Fügen Sie die gerösteten Pekannüsse während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

**Kekse & Sahne:** Fügen Sie eine ¾ Tasse grob gehackter Kekse oder Ihre Liebssüßigkeit (Schokoladenstückchen, Oreos, Minz-Oreos., etc.) während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

- 1 Tasse Zucker entspricht ca. 130 g
- 1 Tasse hat ca. 235 ml Volumen

## Schokoladeneiscreme

Ergibt 8 Tassenportionen

### Zutaten

- 1 Tasse Vollmilch
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 240 g Zartbitter- oder halbsüße Schokolade (je nach Geschmack), in 1-1,5 cm große Stücke zerbrochen
- 1 Tasse Sahne, gut gekühlt
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

### Zubereitung

1. Erhitzen Sie die gesamte Milch, bis diese an den Rändern zu schäumen beginnt (dies kann auf dem Kochfeld oder in der Mikrowelle geschehen).
2. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine, die mit der Metallklinge ausgestattet ist, die Schokolade mit dem Zucker vermischen und so lange rühren, bis die Schokolade fein gemahlen ist.
3. Fügen Sie nun die heiße Milch hinzu und rühren Sie so lange, bis alles gut vermischt ist und eine glatte Masse entstanden ist.
4. In eine mittlere Schüssel geben und die Schokoladenmasse vollständig abkühlen lassen.
5. Die Sahne und Vanille /je nach Geschmack) unterheben.
6. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
7. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.

### Variationen

Schokomandel: Fügen Sie ½ Teelöffel reinen Mandelextrakt zusammen mit der Vanille hinzu. Fügen Sie eine ½ - ¾ Tasse gehackte, geröstete oder gehackte, mit Schokolade beschichtete Mandeln während der letzten 5 - 10 Minuten des Gefrierens hinzu.

Schokoladenkeks: Fügen Sie eine ½ - 1 Tasse gehackte Kekse während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Schokoladenbrownie: Fügen Sie eine ½ - 1 Tasse zerkleinerte Brownies während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

Schokoladen-Marshmallow-Mischung: Wenn Sie die Eiscreme zum Einfrieren in einen Behälter schichten, fügen Sie abwechseln kleine Portionen Ihrer Lieblingsschokoladensauce und Marshmallowcreme hinzu.

## Frische Erdbeereiscreme

Ergibt acht ½ Tassenportionen

### Zutaten

250 g oder eine Schale frische reife Erdbeeren, in Scheiben geschnitten  
3/2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft  
½ Tasse Zucker (wird aufgeteilt)  
1 Tasse Vollmilch  
1 Tassen Sahne  
1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

### Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers vorsichtig vermischen.
2. Lassen Sie die Erdbeeren ca. 2 Stunden in den Säften mazerieren.
3. Vermischen Sie Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder einem Schneebesen. Rühren Sie, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, etwa 1-2 Minuten, bei niedriger Geschwindigkeit.
4. Heben Sie die Sahne unter und fügen Sie den Saft aus den Erdbeeren und die Vanille hinzu.
5. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
6. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30-40 Minuten.
7. Fügen Sie die geschnittenen Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

---

Hinweis: Diese Eiscreme hat ein "natürliches" Aussehen von sehr blassem Rosa. Wenn ein tieferer Rosaton gewünscht wird, fügen Sie tropfenweise rote Lebensmittelfarbe hinzu, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

---

## Frisches Zitronensorbet

Ergibt acht ½ Tassenportionen

### Zutaten

3/2 Tassen Zucker

3/2 Tassen Wasser

1 Tasse frisch gepresster Zitronensaft

1 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale

### Zubereitung

1. Vermischen Sie den Zucker und das Wasser in einem mittelgroßen Topf und bringen Sie das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen.
2. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Wasser so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, nach ca. 3-5 Minuten. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen. Dies wird als einfacher Sirup bezeichnet. Sie können, wenn Sie möchten, bereits vorab größere Mengen davon herstellen, um frisches Zitronensorbet zuzubereiten. Bewahren Sie den Sirup bis zur Verwendung im Kühlschrank auf.
3. Wenn der Sirup abgekühlt ist, fügen Sie den Zitronensaft und die geriebene Schale hinzu. Rühren Sie zum Vermischen.
4. Schalten Sie die Maschine ein, gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 30 - 40 Minuten.
6. Verwenden Sie einen Sparschäler, um den gefärbten Teil der Zitruschale zu entfernen.

### Variationen

Frisches Pinke Grapefruit Sorbet: Verwenden Sie 1 - 1 ½ Tassen frisch gepressten pinken Grapefruitsaft anstatt dem Zitronensaft und einen Teelöffel fein geschnittener Grapefruitschale anstatt der Zitronenschale. Fügen Sie ¼ Tasse Orgeatsirup zu der Mischung hinzu (Orgeatsirup wird für Cocktails wie Mai Tai oder Scorpion verwendet und ist in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich).

## Gefrorener Joghurt mit Schokoladengeschmack

Ergibt 8 ½ Tassenportionen

### Zutaten

1 Tasse Vollmilch  
180g Zartbitter- oder halbsüße Schokolade, zerkleinert  
2 Tassen fettarmer Vanillejoghurt  
¼ Tasse Zucker

### Zubereitung

1. Vermischen Sie Milch und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser und vermischen Sie beides für 20-30 Sekunden.
2. Fügen Sie Joghurt und Zucker hinzu.
3. Vermischen Sie alles, bis die Masse gleichmäßig ist, für ca. 15 Sekunden.
4. Schalten Sie die Maschine ein und gießen Sie die Mischung in den Eisbehälter.
5. Mischen Sie so lange, bis die Mischung angedickt ist, ca. 50-60 Minuten.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)  
643/2009/EG (ErP)  
1060/2010/EU (ErP)