



# Emma

EISMASCHINE/ICE CREAM MAKER

---

- DE Bedienungsanleitung
- EN Instruction manual
- IT Istruzione per l'uso
- FR Mode d'emploi
- ES Manual de instrucciones



<b>DE</b>	Technische Daten	4	<b>FR</b>	Consignes de securite	34
	Sicherheitshinweise	4		Utilisation de la sorbetière Emma	38
	Eismaschine Emma nutzen	8		Nettoyage et entretien	41
	Reinigung und Pflege	11		Résolution des problèmes & astuces	42
	Fehler beheben	12		Service clientèle	43
	Kundenservice	13		Élimination/	
	Entsorgung/Umweltschutz	13		Protection de l'environnement	43
<b>EN</b>	Technical data	14	<b>ES</b>	Datos técnicos	44
	Safety information	14		Advertencias de seguridad	44
	Using Ice Cream Maker Emma	18		Como usar Emma	48
	Cleaning and care	21		Limpieza y cuidado	51
	Trouble shooting	21		Resolución de problemas	52
	Customer service	23		Atención al cliente	53
	Disposal/Environmental protection	23		Eliminación/	
				Protección del medio ambiente	53
<b>IT</b>	Dati tecnici	24			
	Indicazioni per la sicurezza	24			
	Uso Emma Gelatiera	28			
	Pulizia e manutenzione	31			
	Risoluzione dei problemi	32			
	Servizio clienti	33			
	Smaltimento/				
	Protezione dell'ambiente	33			
	Caracteristiques techniques	34			

## TECHNISCHE DATEN

**Leistung:** 150 W, 220-240 V 50 Hz

**Fassungsvermögen:** 1,5 Liter

**Max. Füllmenge:** 1.000 ml

**Maße (B/T/H):** 39 x 27 x 25,2 cm

**Gewicht:** Ca. 10,7 kg

**Kabellänge:** Ca. 150 cm

**Ausstattung:** Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälteerzeugung, LCD Display zur Anzeige der Temperatur und des Zeitablaufs, Gefrierbereich bis ca. -35 °C, digitaler Ti-

mer, minutengenau einstellbar, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter zur einfachen Reinigung, Deckelöffnung zum Zufügen von Zutaten, robuster Motor

**Zubehör:** Bedienungsanleitung, Rezeptheft, Eisportionierer

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmarkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.**

## SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.**

### VERWENDUNGSZWECK

Eismaschine Emma ist zum Rühren und Kühlen von flüssigen Lebensmitteln, sowie der Herstellung von Eiscreme geeignet. Sie darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen oder Gegenständen verwendet werden.

### SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.



Dieses Symbol warnt vor entflammaren Stoffen. Vermeide offene Flammen und

Zündquellen und lüfte den Raum sorgfältig, in dem sich das Gerät befindet.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, insbesondere am Netzkabel oder dem Netzstecker, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Die Eismaschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Speiseeis, Sorbet und Frozen Joghurt geeignet. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend unter Beaufsichtigung stehen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen sollten das Gerät nicht bedienen. Kinder sollten das Gerät weder anschließen noch reinigen oder warten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stell das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
  - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Fülle den Eisbehälter maximal zu 2/3. Die maximale Füllmenge

- darf nicht überschritten werden.
- Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
  - Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.

## ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe den Netzstecker, sobald du die Eismaschine nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das

- Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Der Rührarm, der Edelstahl-Eisbehälter und die durchsichtige Abdeckung dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Vermeide ein zu häufiges Betätigen des An/Aus-Schalters, da es sonst zu Beschädigungen des Kompressors kommen kann. Zwischen dem An- und Ausschalten sollten mindestens 5 Minuten Zeit vergehen.
  - Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
  - Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
  - Verwende das Gerät nicht im Freien.
  - Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze der Eismaschine zu keiner Zeit blockiert sind.
  - Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen.
  - Führe nie Körperteile oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.
  - Lagere in diesem Gerät keine

explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.



**Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr! Achte darauf, dass das Gerät nie um mehr als 45° gekippt wird, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann.**

**Lasse das Gerät nach dem Auspacken mindestens 2 Stunden an seinem endgültigen Standort stehen. Das im Gerät befindliche Kühlmittel muss sich erst absenken, da sonst der Kompressor beschädigt werden kann. Bei fehlerhafter Montage, unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch unautorisierte Dritte, übernimmt der Hersteller keine Haftung.**



**Warnung: Brandrisiko!** Der Kühlkreis enthält das Kühlmittel Isobuten (R600a), ein natürliches, umweltfreundliches Gas, das jedoch entflammbar ist. Vergewissere dich, dass der Kühlkreis während des Transports oder

Aufbaus des Geräts nicht beschädigt wird.

Das Kühlmittel (R600a) ist entflammbar.

Sollte der Kühlkreis beschädigt sein:

- Vermeide offene Feuer oder Entzündungsquellen.
- Lüfte gründlich den Raum, in dem sich das Gerät befindet.
- Verwende das Gerät nicht weiter.

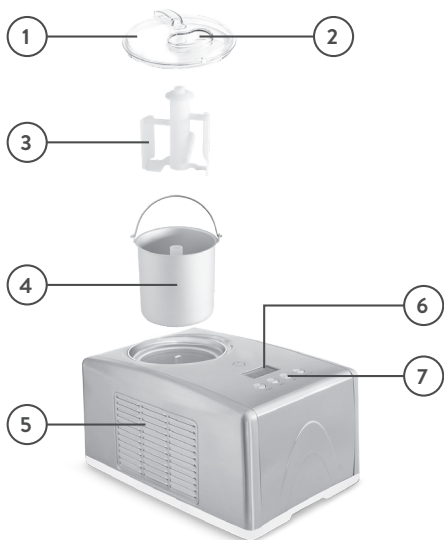
## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Lasse Emma vor der ersten Nutzung mindestens 2 Stunden stehen, damit sich das Kühlmittel im Kompressor absenken kann.
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte Eismaschine Emma gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Benutze das Gerät auf einer ebenen und trockenen Arbeitsfläche.

# EISMASCHINE EMMA NUTZEN

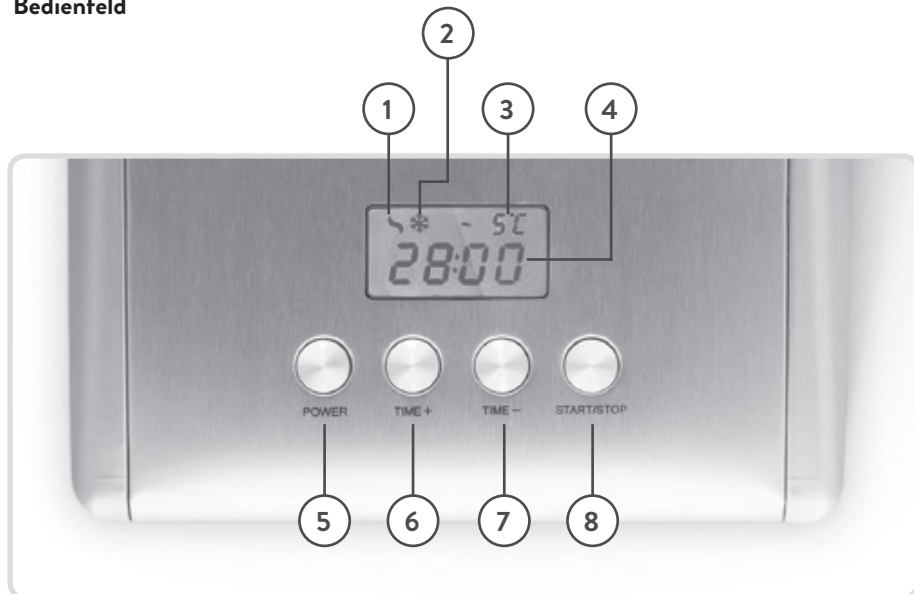
## PRODUKTBESCHREIBUNG

### Gerät



1. Transparenter Deckel
2. Einfüllöffnung
3. Rührarm
4. Edelstahl-Eisbehälter
5. Kompressorgehäuse
6. Display
7. Bedientasten

### Bedienfeld





1. Anzeige Mischen
2. Anzeige Kühlen
3. Kühltemperatur
4. Zubereitungszeit
5. Gerät An/Aus
6. Zeit +
7. Zeit -
8. Start/Stop

## EIS ZUBEREITEN

1. Bereite die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Eismassen, die vorher gekocht werden müssen, sollten am Vortag zubereitet werden, damit die Masse genug Zeit hat, abzukühlen.
2. Kühle die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf ca. 6-8 °C (Kühlschranktemperatur).
3. Püriere Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung und füge Obststücke erst gegen Ende der Zubereitung hinzu.
4. Alkohol verlängert die Gefrierzeit. Alkoholhaltige Zutaten daher nur sparsam dosieren und am Ende der Gefrierzeit zugeben.
5. Setze den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses ein.
6. Setze den Rührarm ein.
7. Fülle die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achte darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens 2/3 gefüllt sein, da sich die Eismasse während des Gefriervorgangs ausdehnt.
8. Platziere den Deckel auf dem Eisbehälter und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, so dass er fest sitzt.
9. Den Gerätestecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am An/Aus-Schalter einschalten. Das Display zeigt „60:00“ an.
10. Für die normale Eiszubereitung ist das Gerät auf 60:00 Minuten voreingestellt. Du kannst durch Drücken der Tasten ZEIT [+] oder ZEIT [-] die gewünschte Zubereitungszeit anpassen. Dies ist in 1-Minuten-Schritten zwischen 60 und 1 Minute möglich.
11. Drücke nun die Taste START/STOP. Das Gerät beginnt mit dem Kühl- und Rührprozess.
12. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, kannst du das Eis für maximal 60 Minuten nachfrieren lassen. Sollte das Eis vor Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit fest sein, stoppt die Maschine den Rührvorgang und du kannst die Eiscreme entnehmen.
13. Während des Betriebs kannst du die Betriebsdauer verlängern, indem du auf die Taste ZEIT [+] drückst und die Zeit in Schritten von jeweils einer

Minute bis maximal 60 Minuten verlängert. Über die Taste ZEIT [-] verkürzt du die Laufzeit.

14. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

## EISCREME ENTNEHMEN

1. Die Eiscreme ist fertig, wenn das Display „00:00“ anzeigt. Schalte vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät über die An/Aus-Taste aus und zieh den Stecker aus der Steckdose.
2. Nimm den transparenten Deckel ab.
3. Nimm den Eisbehälter aus dem Gerät und zieh den Rührarm vorsichtig aus dem Eis. Sollte der Eisbehälter leicht angefroren sein und sich nicht ohne weiteres aus der Mulde im Gehäuse heben lassen, warte einige Minuten, bevor du ihn entnimmst.
4. Fülle das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwende hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
5. Wenn du kein weiteres Eis zubereiten willst, schalte das Gerät am Start/Stop-Schalter aus und zieh den Netzstecker.

## NACHKÜHLFUNKTION

Um zu verhindern, dass die Eiscreme schmilzt, schaltet sich die Kühlfunktion ein: Wenn die Eiscreme nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht nach 10 Minuten entnommen wird bzw. keine andere Taste gedrückt wird, schaltet die Eismaschine automatisch im 10-Minuten-Takt für insgesamt 1 Stunde in die Kühlfunktion. Danach schaltet die Eismaschine in den Standby-Modus.

## MOTORSCHUTZFUNKTION

Wenn die Eismasse fester wird, kann der Motor blockieren. Die Motorschutzfunktion sorgt dafür, dass der Rührmotor ab einer festen Eiskonsistenz automatisch stoppt, um Schäden am Motor zu vermeiden.

## TIPPS FÜR PERFEKTES EIS

- Selbstgemachtes Eis schmeckt am besten frisch. Es enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher möglichst sofort gegessen werden.
- Verwende für dein Eis immer nur sehr frische Eier.
- Nimm für Frucht-Eis immer vollreife Früchte und gib diese erst am Ende der Zubereitungszeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Statt Zucker kannst du auch Honig

oder Sirup als Süßungsmittel verwenden.

- Du kannst Sahne und Milch beliebig gegeneinander austauschen. Je mehr Sahne du hinzufügst, desto cremiger wird das Eis.
- Je kälter die Eismasse ist, bevor du mit der Zubereitung beginnst, desto kürzer ist die Zubereitungszeit.
- Nutze zur Aufbewahrung nicht den Eisbehälter des Geräts, sondern fülle das Eis in einen geeigneten Behälter mit Deckel um. Es kann im Gefrierfach aufbewahrt werden. Eiskristallen beugst du vor, wenn dein Behälter immer möglichst wenig Luft beinhaltet oder du ihn kopfüber lagerst – so sammeln sich die Kristalle am Deckel und nicht am Eis.
- Verbrauche das Eis innerhalb einer Woche und friere aufgetautes oder angetautes Eis nie wieder ein.
- Fülle den Eisbehälter zu maximal 2/3, um ein Überlaufen zu verhindern. Das Eis dehnt sich während des Gefriervorgangs aus.
- **Beachte:** Eismasse schmeckt vor dem Frieren immer zu süß. Wenn du das gefrorene Eis kostest, wird es dann perfekt schmecken.

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

Emma sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit der Eismaschine beeinträchtigen.

- Reinige das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Der Edelstahl-Eisbehälter ist spülmaschinengeeignet. Alle weiteren entnehmbaren Teile dürfen in die Spülmaschine.
- Wisch das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Trockne alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab. Vor erneuter Verwendung der Eismaschine sollten alle Teile gründlich gesäubert und trocken sein.

## FEHLER BEHEBEN

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Das Eis gefriert gar nicht.	Vergewissere dich, dass der Kompressor funktionstüchtig ist. Wende dich zur Reparatur an den Kundenservice.
Das Rührteil friert fest.	Die Motorschutzfunktion hat eingesetzt. Entnehme den Behälter, fülle dein Eis um und lass die Maschine mindestens 30 Minuten ruhen.
Die 2. Ladung Eis friert ungleichmäßig fest und die Motorschutzfunktion setzt ein, das Rührteil dreht sich nicht mehr.	Lasse deine Maschine mindestens 30 Minuten ruhen, bevor du sie mit der nächsten Ladung Eis befüllst.
Das Eis ist zu hart, wenn es aus dem Gefrierfach kommt.	Wenn dein Eis schon eine Weile im Gefrierfach lagert, solltest du es ca. 10-30 Minuten im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur antauen lassen.
Das Eis ist noch zu flüssig.	Fruchteis oder Sorbet solltest du generell noch etwas nachfrieren. Fülle dazu das Eis in einen geeigneten, luftdicht verschließbaren Behälter und lass es mindestens 30 Minuten im Gefrierfach frieren.
	Achte darauf, dass deine Eismasse vor dem Einfüllen maximal Zimmertemperatur hat und fülle auf keinen Fall heiße Eismasse in das Gerät. Optimale Ergebnisse erhältst du bei einer Temperatur von ca. 6-8 °C.

Sollte Eismaschine Emma darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

## KUNDENSERVICE

---

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für  
Deutschland/Österreich:  
0800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ

---



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen

## TECHNICAL DATA

---

**Voltage:** 150 W, 220-240 V 50 Hz

**Capacity:** 1.5 litres

**Max. filling capacity:** 1,000 ml

**Dimensions:** 39 x 27 x 25.2 cm

**Weight:** approx. 10.7 kg

**Cable length:** approx. 150 cm

**Features:** fully automatic, self-cooling compressor for continual refrigeration, LCD Display for temperature and time, freezing to approx. -35 °C, digital timer,

adjustable to the minute, removable stainless steel ice cream container for easy cleaning, lid opening for addition of ingredients, robust motor

**Accessories:** instruction manual, recipe booklet, ice cream scoop

**Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.**

## SAFETY INFORMATION

---

**Please read this manual before using the device for the first time and keep the manual.**

### INTENDED USE

Ice cream maker Emma can agitate and cool liquid foods as well as produce ice cream. It must not be used for other purposes or for processing other substances or objects.

### SYMBOLS



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.



This symbol warns of flammable substances. Avoid open flames and sources of ignition and ensure that the room in which the unit is located is well ventilated.

### GENERAL SAFETY

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect con-

dition and has not sustained any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.

- Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company, or a similarly qualified person.
- Ice cream maker Emma can agitate and cool liquid foods as well as produce ice cream. Do not place any other food items inside.
- Store the appliance out of the reach of children.
- Children under the age of 8 should stay away from the device.
- Children from 8 years or older should only switch the appliance on and off if it is in its intended normal place for operation, they are being supervised or if they have been instructed in its safe use and have understood the dangers involved. Children between the ages of 3 and 8 should neither connect, operate, clean nor service the appliance. Child-

ren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Position the appliance on a free and level surface.
- The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
  - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
  - on farms,
  - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
- The maximum filling volume may not be exceeded. The ice cream bowl should be filled to  $\frac{2}{3}$  at the most since the ice cream expands during the freezing process.
- Use the appliance only after proper assembly.
- The appliance may only be used with original accessories.

## ELECTRICAL SAFETY

- Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
- Uncoil the power cable completely before use.
- Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the power cable itself, as it could cause damage.
- Switch off the appliance before plugging in or unplugging it.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
- Avoid using the on/off switch too often, as it might damage the compressor. Allow for at least 5 minutes to pass between switching the appliance on and off.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and plug from moisture.
- The appliance is not dishwasher

safe. The agitator arm, the stainless steel ice cream container and the transparent cover may be cleaned in the dishwasher.

- Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
- The cable must not hang over the edge of the work surface.
- Do not use the appliance outdoors.
- Ensure that the appliance's ventilation slots are not blocked at any time.
- Do not put objects or your hand in the appliance while it is in operation.
- Do not store explosive substances such as aerosol containers with flammable propellant gas in this appliance.



**Do not reach into the running appliance – risk of injury! Make sure that the appliance is never tilted by more than 45° as this may damage the compressor.**

**After unpacking, leave the appliance in its final location for at least 2 hours. The coolant in the appliance must first sink; if not,**



**the compressor may be damaged. The manufacturer accepts no liability for faulty assembly, improper or incorrect use, or for (damages that follow) repairs that have been carried out by unauthorised third parties.**



**Caution: fire risk.** The cooling circuit contains isobutene (R600a). This natural and environmentally friendly gas is flammable. Make sure that the cooling circuit is not damaged when transporting or assembling the appliance.

The coolant (R600a) is flammable. If the cooling circuit is damaged:

- Avoid open fire or sources of ignition.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located.
- Do not continue to use the appliance.

## BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

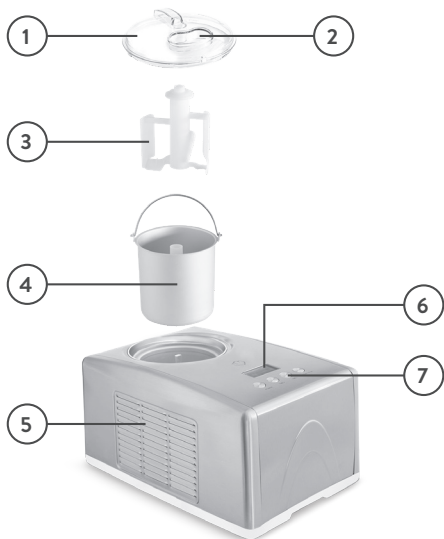
- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children – they pose a risk of suffocation!

- Leave the appliance in its final location for at least 2 hours. The coolant in the appliance must first sink; if not, the compressor may be damaged.
- Before initial operation and after prolonged periods of non-use, ice cream maker Emma should be cleaned. When doing so, please make sure to note our instructions on cleaning and care.
- Place the appliance on a level and dry surface.

# USING ICE CREAM MAKER EMMA

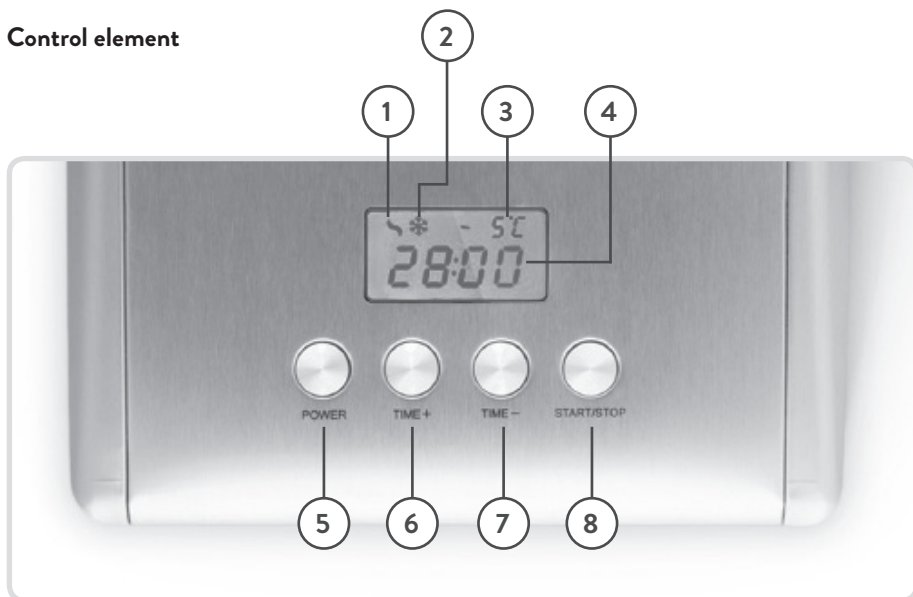
## PRODUCT DESCRIPTION

### Appliance



1. Transparent lid
2. Mix-in opening
3. Mixing paddle
4. Stainless steel ice cream container
5. Power unit
6. Display
7. Operating keys

### Control element



1. Mixing display
2. Freezing display
3. Temperature
4. Preparation time
5. On/Off
6. Increase time
7. Decrease time
8. Start/stop

## MAKING ICE CREAM

1. Prepare the ingredients for the ice cream according to the recipe. Any mixtures that require prior cooking should be prepared a day in advance, leaving enough time for the mixture to cool.
2. Cool the prepared mixture and ingredients to approximately 6-8 °C (fridge temperature).
3. Only puree fruit just prior to preparation and add any fruit pieces only towards the end of the cycle.
4. Alcohol lengthens the freezing time. Use ingredients containing alcohol sparingly and add these only at the end of the freezing time.
5. Place the removable ice cream bowl in the chamber of the power unit.
6. Connect the mixing paddle to the shaft at the base of the ice cream bowl.
7. Pour the cooled mixture into the ice cream bowl. Ensure that it does not exceed the maximum liquid recommendation. Ensure the bowl is no more than 2/3 full, as the mixture will expand as it freezes.
8. Place the lid on the appliance and turn counterclockwise until it locks in place and is firmly closed.
9. Insert the plug to a power socket and turn on via the POWER button. The display will read 60:00.
10. The device is set to a general 60-minute preparation cycle. Press the TIME [+] or TIME [-] buttons to set another preparation time. This can be set in 1 minute increments from 60 to 1 minute.
11. Now press the START/STOP button. The appliance will begin the freezing and mixing process.
12. If the ice cream is not yet solid after the cycle, it can be left to freeze for up to 60 minutes. If the mixture freezes before the cycle ends, the appliance will stop and the ice cream can be removed.
13. During use, the duration of the cycle can be increased by pressing the TIME [+] button to increase the duration by 1 minute increments between 60 and 1 minutes. Pressing the TIME [-] button will reduce length of the cycle.
14. The remaining time will be displayed on the appliance.

## ICE CREAM REMOVAL

1. Ice cream is ready when the display shows "00:00". Before removing the product, switch the appliance off using the POWER button and unplug it from the socket.
2. Remove the transparent lid.
3. Take the container out of the appliance and carefully pull the mixing paddle out of the ice. If the ice cream container is frozen slightly and cannot easily be lifted out of the recess in the housing, wait for a few minutes and try removing it again.
4. Fill ice cream into suitable containers. Refrain from using sharp or pointed objects, but rather use a plastic or wooden spoon, to avoid damaging the ice cream container. We recommend silicone dough scrapers.
5. If you are finished making ice cream, switch off the appliance with the START/STOP button and disconnect the plug.

## COOLING FUNCTION

To keep the ice cream from melting, the cooling function automatically switches on: If the ice cream is not taken out within 10 minutes after preparation time is up and no other button is pressed, the ice cream maker will automatically go into

cooling mode every ten minutes for 1 hour. Afterwards, the ice cream maker goes into standby mode.

## MOTOR PROTECTION FUNCTION

If the ice cream mass becomes harder, the motor can get jammed. The motor protection function makes sure that the mixing motor automatically stops at a hard ice cream consistency to avoid motor damage.

## TIPPS FOR PERFECT ICE CREAM

- Self-made ice cream tastes best when fresh. It does not contain any preservatives and should therefore be eaten immediately, if possible.
- Always use very fresh eggs for your ice cream.
- Always use fully ripe fruits for fruit ice cream and only add them at the end of the preparation time through the opening in the lid.
- Instead of sugar, you can also use honey or syrup as sweeteners.
- You can substitute cream and milk for each other as you wish. The more cream you add, the creamier the ice cream will be.
- The colder the ice cream mass is before

re beginning with the preparation, the shorter the preparation time.

- For storage, do not use the device's ice cream bowl but rather move the ice cream to a suitable container with a lid. You can prevent the formation of ice crystals by ensuring that your containers contains as little air as possible or by storing it upside down – this way, the crystals gather on the lid and not on the ice cream.
- Fill the ice cream container to a maximum of 2/3rd to prevent overflow. The ice cream expands during the freezing process.
- **Please note:** The ice cream mass always tastes overly sweet before freezing. However, if you taste the frozen ice cream later on, it will taste perfect.
- Consume the ice cream within a week and never refreeze thawed or defrosted ice cream.

## CLEANING AND CARE

---

Ice cream maker Emma should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care of the appliance can impair the functionality.

- Never clean the device with or under running water or any other liquid. Especially the motor and the compressor may not come into contact with water.
- Do not use any scratching or abrasive detergents.
- The stainless steel ice cream container is dishwasher safe. All other removable parts may be put in the dishwasher.
- Wipe down the compressor housing with a moist cloth.
- Dry off all parts with a soft cloth before assembling them. Before using the ice cream maker again, all parts should be thoroughly cleaned and dried off.

## TROUBLE SHOOTING

---

If the device does not work properly, please check the following steps:

1. Check if the manual was followed precisely and correctly.
2. Check the following table for possible reasons.
3. Check if all fuses are working.

problem	solution
The ice cream doesn't freeze.	Make sure the compressor is working. Contact customer service for repair.
The mixer freezes.	The motor protection function has been activated. Remove the container, pour your ice cream into a different container, and let the appliance rest for at least 30 minutes.
The 2nd batch of ice cream freezes unevenly and the motor protection function activates itself, the mixer no longer rotates.	Let your appliance rest for at least 30 minutes before filling it with the next batch of ice cream.
The ice cream is too hard when it comes out of the freezer.	If your ice cream has been stored in the freezer for a longer period, you should first defrost it in the fridge or at room temperature for approx. 10–30 minutes.
The ice cream is too runny.	You should generally freeze fruit ice cream or sorbet a little bit longer. To do so, fill the ice cream into a suitable and airtight container and allow it to freeze in the freezer for at least an additional 30 minutes.
	Make sure that your ice cream mass is no warmer than room temperature when filling and never fill the appliance with hot ice cream mass. Optimal results are obtained at a temperature of approx. 6–8°C.

If ice cream maker Emma should have any other issues, please contact a professional repair service. Do not try to repair the appliance yourself.

## CUSTOMER SERVICE

---

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only:  
0800 270 70 27

From other EU countries:  
+49 211 749 55 10  
(Different costs may apply.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION

---



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life.

Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

This device complies with WEEE Directive 2002/96/EG on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

## DATI TECNICI

**Alimentazione:** 150 W, 220-240 V 50 Hz

**Capacità:** 1,5 litri

Quantità massima: 1.000 ml

**Dimensioni (L/P/A):** 39 x 27 x 25,2 cm

**Peso:** Ca. 10,7 kg

**Lunghezza cavo:** Ca. 150 cm

**Caratteristiche:** Completamente automatizzato, compressore auto refrigerante per una refrigerazione continua, display LCD con l'indicazione della temperatura e del tempo di preparazione, congelamento fino a -35°C, timer digitale, impostazione

timer al minuto, cestello per gelato in acciaio inox estraibile, apertura coperchio per aggiungere ingredienti, motore robusto adatto a una lunga durata

**Accessori:** Istruzioni per l'uso, ricettario, porzionatore per gelato

**Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, la tecnologia, i colori così come il design, possono essere soggetti a modifiche.**

## INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

**Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo e di attenersi.**

### DESTINAZIONE D'USO

Emma gelatiera è adatta per mescolare, refrigerare alimenti liquidi, preparare yogurt e gelati. Non è adatta per la preparazione di altri cibi o oggetti.

### SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni

all'utente.



Il simbolo ivi indicato, informa circa una possibile scossa elettrica che può essere causata da un apparecchio difettoso oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.



Il simbolo ivi indicato, avverte circa sostanze infiammabili. Evitare le fiamme libere così come fonti di ignition e ventilate



attentamente la stanza in cui si trova l'apparecchiatura.

## AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura, in particolare il cavo di alimentazione o la spina, si trovi in condizioni perfette e che sia esente qualsiasi danno, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fossa caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie possono causare un notevole pericolo per l'utente e anche l'esclusione della garanzia. Nel caso in cui alcune parti siano danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- Emma gelatiera è adatta per mescolare, refrigerare alimenti liquidi, preparare yogurt e gelati. Non introdurre alimenti di altro genere.
- Conserva l'apparecchiatura lontana dalla portata dei bambini.
- I bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni possono accendere e spegnere il dispositivo solo se in presenza di un adulto oppure se hanno ricevuto precise istruzioni su come usare in modo sicuro il prodotto e se comprendono i rischi che ne potrebbero derivare, a condizione che il dispositivo venga collocato od installato nella sua normale posizione di funzionamento. Ai bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni non è consenti di mettere in funzione, operare, pulire o riparare l'apparecchiatura. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- La suddetta apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sorvegliati o sono a conoscenza circa un uso sicuro dei rischi che ne possono derivare da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo! La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura possono essere effettuate da bambini solo sotto sorveglianza.
- Assicurati che l'apparecchio appoggi su una superficie piana.
- L'apparecchio è esclusivamente

destinato all'uso domestico o per usi simili.

- nelle cucine di negozi, uffici oppure altri luoghi di lavoro
- nelle aziende agricole.
- per l'utilizzo da parte di ospiti in strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- Riempire il contenitore del gelato fino a un massimo di 2/3 per evitare il trabocco. Il gelato si espande durante il processo di congelamento.
- Utilizza il dispositivo solo dopo un corretto assemblaggio.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.

## SICUREZZA ELETTRICA

- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.

- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato.
- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verificano guasti durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione da ambienti umidi.
- L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Il braccio agitatore, il cestello per gelato in acciaio inox e il coperchio trasparente possono essere puliti in lavastoviglie.
- Evitare di azionare troppo spesso l'interruttore on/off, altrimenti il compressore potrebbe danneggiarsi. Tra l'accensione e lo spegnimento devono trascorrere almeno 5 minuti.
- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Assicurarsi che le fessure di ventilazione dell'apparecchiatura non siano mai bloccate.
- Durante l'utilizzo non tenere oggetti nel dispositivo e non toccar-

lo con le mani.

- Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici attraverso le fessure di ventilazione. Persiste rischio di lesioni.
- Non conservare in questo dispositivo nessun tipo di sostanza esplosiva, come ad esempio contenitori per aerosol con propellente infiammabile.



**Non inserire le mani nell'apparecchio in funzione – vi è il rischio di lesioni! Assicurarsi che l'apparecchio non sia mai inclinato di oltre 45°, altrimenti il compressore può essere danneggiato.**

**Dopo il disimballaggio, lasciare l'apparecchio nel luogo in cui si trova per almeno 2 ore. Il liquido di raffreddamento nell'apparecchio deve prima abbassarsi, altrimenti il compressore può essere danneggiato. Il costruttore declina ogni responsabilità per montaggio difettoso, uso improprio o non corretto o per riparazioni effettuate da terzi non autorizzati.**



**Attenzione: rischio d'incendio.** Il circuito di raffreddamento contiene isobutene (R600a),

un gas naturale ed ecologico ma infiammabile. Assicurarsi che il circuito di raffreddamento non venga danneggiato durante il trasporto o il montaggio dell'apparecchio.

Il liquido di raffreddamento (R600a) è infiammabile.

Se il circuito di raffreddamento dovesse essere danneggiato:

- Evitare di accendere il fuoco o fonti di ignizione.
- Arieggiare accuratamente il locale in cui si trova l'apparecchio.
- Non continuare a utilizzare l'apparecchio.

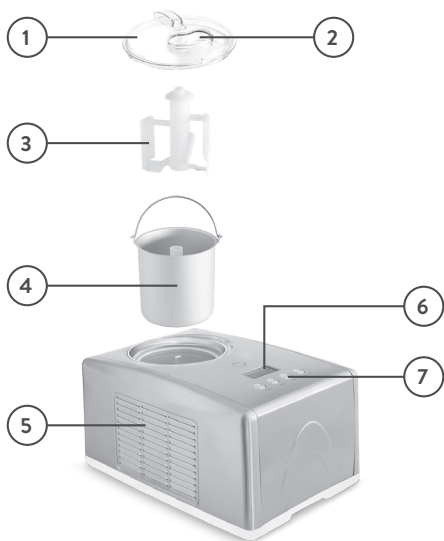
## PRIMA DELL'USO

- Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
- Lasciare riposare Emma per almeno 2 ore prima di utilizzarla per la prima volta per consentire l'abbassamento del refrigerante nel compressore.
- Prima della messa in funzione e dopo lunghi periodi di inutilizzo, pulisci Emma. Segui sempre le nostre istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
- Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.

# USO EMMA GELATIERA

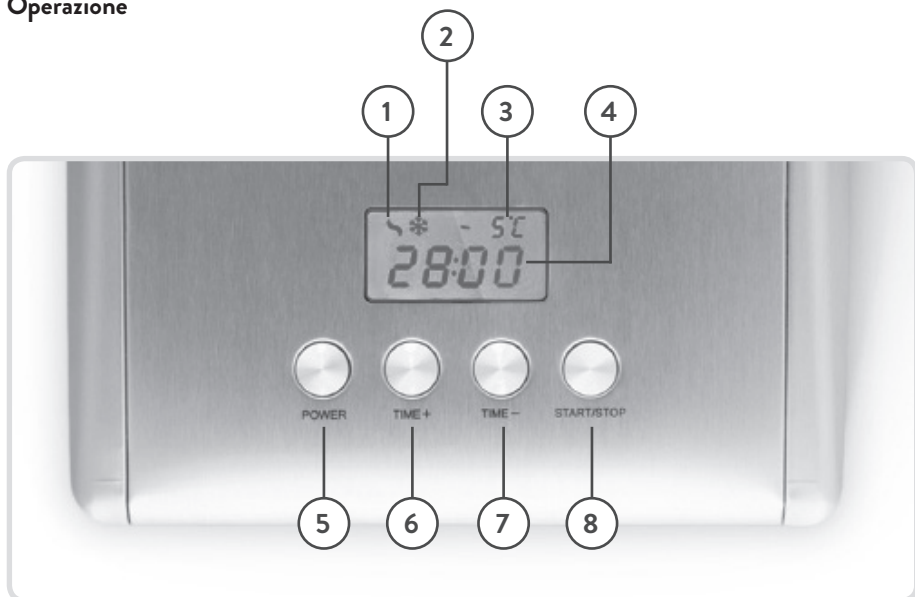
## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Dispositivo



1. Coperchio trasparente
2. Apertura di riempimento
3. Pala mescolatrice
4. Cestello per gelato in acciaio inox
5. Corpo compressore
6. Display
7. Tasti di funzionamento

### Operazione



1. Spia di controllo mescolamento
2. Spia di controllo raffreddamento
3. Temperatura di refrigerazione
4. Tempo di preparazione
5. Apparecchio On/Off
6. Tempo +
7. Tempo -
8. START/STOP

## LA PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Preparare gli ingredienti del gelato seguendo la ricetta. Se una ricetta prevede la cottura, è preferibile prepararla almeno un giorno prima, in modo che si raffreddi completamente.
2. È importante utilizzare il preparato di base per il gelato o gli ingredienti a temperatura di frigo, circa 6°-8°.
3. Aggiungere la purea di frutta all'inizio della preparazione, mentre pezzi di frutta devono essere aggiunti soltanto verso la fine.
4. L'alcol prolunga il tempo di refrigerazione. Utilizzare quindi ingredienti alcolici con parsimonia e aggiungerli alla fine della preparazione.
5. Inserire il cestello rimovibile nella cavità del corpo compressore.
6. Inserire la pala mescolatrice.
7. Versare gli ingredienti raffreddati nel cestello estraibile, prestando attenzione a non superare la quantità massima consentita. Il cestello non deve essere riempito per più di 2/3 poiché, durante la fase di congelamento, il volume del gelato aumenta.
8. Sistemare il coperchio trasparente sul cestello e girare in senso antiorario, fino a quando non si blocca.
9. Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio tramite il pulsante ON/OFF. Il display mostrerà "60:00".
10. Per la preparazione normale del gelato il tempo è impostato su 60:00 minuti. Premendo i pulsanti "Tempo [+]" e "Tempo [-]" si può modificare il tempo di preparazione a intervalli di 1 minuto.
11. Premere il tasto "START/STOP". L'apparecchio inizia il lavoro di raffreddamento e mescolamento.
12. Se alla fine del programma il gelato non ha raggiunto la giusta consistenza, si può prolungare il tempo di preparazione per un massimo di 60 minuti. Se il gelato è pronto prima dello scadere del tempo, l'apparecchio ferma il lavoro di mescolamento e si può estrarre il gelato.
13. Durante il funzionamento è possibile prolungare il tempo di preparazione a intervalli di 1 minuto, fino a un massimo di 60 minuti, premendo il tasto "Tempo [+]" Per abbreviare il tempo di

preparazione premere il tasto “Tempo [-]”.

14. Il display mostrerà il tempo rimanente.

## STAZIONE DEL GELATO

1. Gelato e pronto quando il display visualizza “00:00”. Prima di rimuovere l'apparecchio, spegnerlo con il pulsante ON/OFF e scollegarlo dalla presa.
2. Rimuovi il coperchio trasparente.
3. Estrai il contenitore dalla macchina e prendi con cautela la pala dal gelato. Se il contenitore del ghiaccio è leggermente congelato e non può essere sollevato facilmente dalla cavità dell'alloggiamento, attendere qualche minuto prima di rimuoverlo.
4. Riempire gli appositi contenitori con gelato. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti, ma cucchiaini di plastica o di legno per evitare di danneggiare il contenitore del ghiaccio. Consigliamo di utilizzare raschiatori in silicone.
5. Se non si desidera preparare altro gelato, spegnere l'apparecchio con l'interruttore di avvio/arresto e scollegare il cavo di alimentazione.

## FUNZIONE DI RAFFREDDAMENTO

Per evitare che il gelato si sciolga, l'apparecchio attiva in automatico la funzione di raffreddamento: Nel caso in cui il

gelato non venga estratto dal contenitore o non venga premuto un altro tasto, 10 minuti dopo la scadenza del tempo di preparazione viene attivata la funzione di raffreddamento ripetendosi ogni 10 minuti nell'arco di un'ora. Successivamente la gelatiera entra in modalità Standby.

## FUNZIONE DI PROTEZIONE DEL MOTORE

Il motore potrebbe rischiare di bloccarsi nel momento in cui il gelato diventa sempre più consistente. Grazie alla funzione di protezione del motore, la rotazione del motore si arresta una volta che il gelato ha raggiunto una certa consistenza al fine di evitare danni al motore.

## CONSIGLI PER UN GELATO PERFETTO

- Il gelato fatto in casa è più buono se consumato appena fatto. Dato che non contiene conservanti, deve essere consumato subito.
- Utilizzare per la preparazione del gelato soltanto uova freschissime.
- Per il gelato alla frutta utilizzare soltanto frutta matura e aggiungerla attraverso l'apertura del coperchio poco prima del termine della preparazione del gelato.
- Invece dello zucchero si può utilizzare miele, sciroppo o dolcificante.

- È possibile sostituire la panna con il latte. Più panna viene utilizzata, più cremoso sarà il gelato.
- Quanto più freddo è il composto di base, tanto più veloce sarà il procedimento di preparazione.
- Per conservare il gelato utilizzare un contenitore idoneo con coperchio e non il cestello dell'apparecchio. Può essere conservato in freezer. È possibile evitare i cristalli di ghiaccio se il contenitore contiene la minore quantità di aria possibile o se lo si conserva capovolto – in questo modo i cristalli si raccolgono sul coperchio e non sul gelato.
- Riempire il contenitore del gelato fino a un massimo di 2/3 per evitare il trabocco. Il gelato si espande durante il processo di congelamento.
- Nota: La massa di gelato ha sempre un sapore troppo dolce prima del congelamento. Se si assaggia il gelato congelato, il gusto sarà perfetto.
- Il gelato va consumato nel giro di una settimana e il gelato precedentemente sciolto non va mai ricongelato.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

Dopo ogni utilizzo, pulire e asciugare l'apparecchio nel modo seguente. La mancanza o la manutenzione impropria dell'apparecchio può pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio.

1. Non pulire mai l'apparecchio con o sotto l'acqua o altri liquidi. Soprattutto il motore e il compressore non devono venire a contatto con acqua.
2. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
3. Il cestello per gelato in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie. I singoli componenti non possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Pulire il corpo del compressore con un panno umido e ben strizzato.
5. Prima di riassembleare i singoli componenti, asciugarli con un panno morbido.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si prega di seguire i seguenti passaggi qualora il dispositivo non dovesse funzionare correttamente:

1. Verifica che il manuale di istruzioni sia stato osservato minuziosamente e correttamente.
2. Verifica se la possibile soluzione è fornita dalla tabella riportata in seguito.
3. Verifica che tutti i fusibili siano intatti.

Problema	Soluzione
Il gelato non si congela.	Assicurarsi che il compressore funzioni. In caso di riparazione contattare il servizio clienti.
La pala mescolatrice si congela.	La funzione di protezione motore è stata avviata. Rimuovi il contenitore, travasa il tuo gelato e lascia riposare la macchina per almeno 30 minuti.
La seconda carica di gelato si congela in modo ineguale e la funzione di protezione motore si avvia, la pala mescolatrice non gira più.	Lascia riposare la macchina per almeno 30 minuti prima di riempirla con il successivo carico di gelato.
Il gelato è troppo duro quando esce dal freezer.	Se il gelato è stato conservato per un po' nel freezer, è necessario sbrinarlo in frigorifero o a temperatura ambiente per circa 10-30 minuti.
Il gelato è ancora troppo liquido.	In generale dovresti congelare gelato alla frutta o sorbetto un po' più a lungo. Inserisci il gelato in un adeguato recipiente ermetico e lascialo congelare nel freezer per almeno 30 minuti.
	Assicurati che la massa di gelato sia a temperatura ambiente prima del riempimento e non riempire mai la macchina con massa di gelato caldo. I risultati ottimali si ottengono ad una temperatura di ca. 6-8 °C.

Se Emma dovesse riportare ulteriori difetti, si prega di consultare un servizio di riparazione professionale. Non cercare di riparare autonomamente il dispositivo.



## SERVIZIO CLIENTI

---

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## SMALTIMENTO/PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

---



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

Quest'apparecchiatura è conforme alla direttiva WEEE 2002/96/CE circa lo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**Puissance :** 150 W, 220-240 V 50 Hz

**Capacité :** 1,5 l.

**Capacité maximale :** 1000 ml

**Dimensions (L/P/H) :** 39 x 27 x 25,2 cm

**Poids :** Environ 10,7 kg

**Longueur du cordon d'alimentation :**

Environ 150 cm

**Caractéristiques:** Sorbetière entièrement automatisée, compresseur auto-refroidissant pour une réfrigération continue, écran LCD affichant la température et le temps de réfrigération, réfrigération

jusqu'à -35 °C, minuterie numérique à la minute près, bac à glace en acier inoxydable amovible pour un nettoyage facile, ouverture de remplissage dans le couvercle pour une insertion facile des ingrédients, moteur robuste

**Accessoires :** Mode d'emploi, livret de recettes, cuillère à glace

**Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives aux caractéristiques, à la technique, aux coloris et au design.**

## CONSIGNES DE SECURITE

**Merci de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en marche et de le conserver.**

### UTILISATION

Cet appareil a été conçu exclusivement pour la production de glace, sorbet et yaourt glacé.

### EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.



Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.



Ce symbole met en garde contre les substances inflammables. Évite les flammes nues et les sources d'ignition et aère soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

## REMARQUES GÉNÉRALES

- Après déballage, vérifie que l'appareil soit en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilise pas et adresse-toi à notre service clients.
- Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée mandatée ou une personne possédant des qualifications comparables.
- L'appareil est uniquement adapté à la production de glace. Ne verse aucun autre aliment.
- Stocke l'appareil hors de portée des enfants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances lorsqu'elles sont surveillées ou lorsqu'on leur a montré l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent uniquement être effectués par des enfants sous surveillance.
- Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
  - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
  - dans les exploitations agricoles
  - pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.
- Remplisse le récipient à glace jusqu'aux 2/3 maximum pour éviter que cela ne déborde. La glace se dilate pendant le processus de congélation.
- Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage

conforme.

- L'appareil doit uniquement être utilisé avec les accessoires d'origine.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE :

- Branche l'appareil uniquement au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
- Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
- Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
- Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide,

protéger le câble d'alimentation et la prise d'alimentation de l'humidité.

- L'appareil ne va pas au lave-vaisselle, contrairement au bras agitateur, au bac à glace en acier inoxydable et au couvercle transparent.
- Évite d'actionner trop souvent l'interrupteur marche/arrêt, sinon le compresseur risque d'être endommagé. Au moins cinq minutes doivent s'écouler entre la mise en marche et l'arrêt.
- Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
- N'utilise pas l'appareil en plein air.
- Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne soient bloquées à aucun moment.
- Pendant l'utilisation, ne tiens aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et n'attrape pas l'appareil avec les mains.
- N'introduise aucune partie du corps ni objets métalliques dans la fente d'aération, cela entraîne des risques de blessures.

- Ne stocke aucune substance explosive dans cet appareil, comme par exemple des flacons aérosols contenant un gaz propulsif inflammable.



**Ne touche pas l'appareil en cours d'exécution – risque de blessure ! Veille à ce que l'appareil ne soit jamais incliné à plus de 45°, sinon le compresseur risque d'être endommagé.**

**Après le déballage, laisse l'appareil à son emplacement définitif pendant au moins deux heures. Le liquide de refroidissement de l'appareil doit d'abord être abaissé, sinon le compresseur risque d'être endommagé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de montage défectueux, d'utilisation incorrecte ou de réparations effectuées par des tiers non autorisés.**



**Attention : risque d'incendie.** Le circuit de refroidissement contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel respectueux de l'environnement mais inflammable. Veille à ce que le circuit de refroidissement ne soit pas endommagé pendant le transport

ou le montage de l'appareil.

Le liquide de refroidissement (R600a) est inflammable.

Si le circuit de refroidissement est endommagé :

- évite les feux ouverts ou les sources inflammables ;
- bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil ;
- n'utilise plus l'appareil.

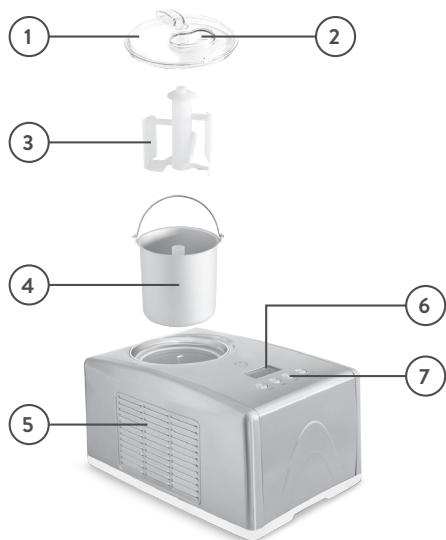
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlève tous les éléments de sécurité de transport et d'emballage et tiens-les hors de portée des enfants - danger de suffocation !
- Laisser l'appareil reposer pendant au moins deux heures sur son lieu d'utilisation après l'avoir déballé. L'agent réfrigérant se trouvant dans l'appareil doit tout d'abord redescendre afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Avant la première utilisation et après une longue période de non-utilisation, la sorbetière doit être nettoyé. Pour ce faire, veille-toi reporter à nos consignes en matière de nettoyage et d'entretien.
- Place l'appareil sur un plan de travail plan et sec.

# UTILISATION DE LA SORBETIÈRE EMMA

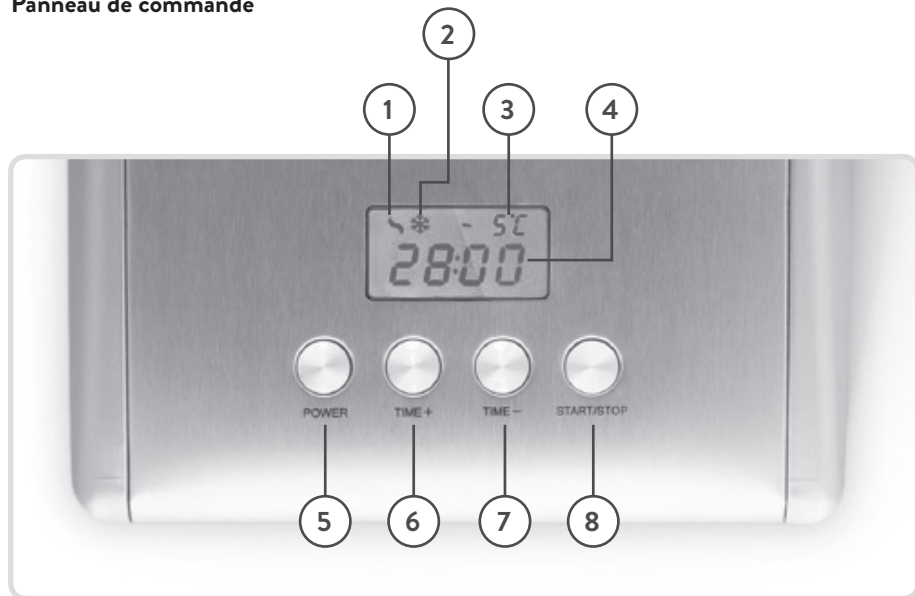
## DESCRIPTION DU PRODUIT

### Sorbetière



1. Couvercle transparent
2. Ouverture de remplissage
3. Pâle
4. Bac à glace en acier inoxydable
5. Boîtier de compresseur
6. Écran
7. Touches de fonctionnement

### Panneau de commande



1. Signal de mixage
2. Signal de réfrigération
3. Température de refroidissement
4. Durée de la réfrigération
5. ON/OFF: allumer/éteindre l'appareil
6. Minuterie (+)
7. Minuterie (-)
8. START/STOP: démarrer/arrêter la réfrigération

## PRODUCTION DE GLACE

1. Prépare les ingrédients des crèmes glacées en suivant bien les recettes. Les crèmes glacées dont certains éléments doivent être mis à cuire seront préparées la veille, pour que la préparation ait suffisamment de temps pour refroidir.
2. Laisse refroidir la préparation ou certains ingrédients nécessaires à environ 6-8 °C à la température du réfrigérateur.
3. Réduise les fruits en purée immédiatement avant la réfrigération et ajoute des morceaux de fruits une fois la réfrigération achevée.
4. L'alcool augmente le temps de réfrigération. Dose donc avec parcimonie les ingrédients alcoolisés et ne les ajoute qu'à la fin de la réfrigération.
5. Place le bac réfrigérant amovible dans la cuve du boîtier du compresseur.
6. Place le pôle dans le fond du bac réfrigérant.
7. Verse les ingrédients refroidis dans le bac réfrigérant amovible. Veille à ne pas dépasser la capacité maximale du bac, qui ne doit pas être rempli à plus de trois quarts, afin que la glace puisse prendre toute sa consistance pendant la réfrigération.
8. Place le couvercle transparent sur le récipient et tourne-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.
9. Insère la fiche dans une prise de courant et allume l'interrupteur marche/arrêt.
10. Pour la confection des recettes de base de glaces, la machine est pré-réglée sur 60 minutes. Tu peux appuyer sur les touches TIME [+] ou TIME [-] pour régler le temps de réfrigération désiré, d'1 minute à 60 minutes.
11. Appuie sur le bouton START. Le processus de réfrigération et d'émulsion des ingrédients commence.
12. Si après réfrigération, la glace n'a pas la consistance désirée, tu peux prolonger le processus de réfrigération pour un maximum de 60 minutes. Si la glace a pris avant le temps de réfrigération, tu peux interrompre le processus et sortir la préparation de la machine.
13. Tu peux prolonger la durée du proces-

sus de réfrigération en appuyant sur le bouton TIME [+] de la minuterie digitale, d'1 minute à 10 minutes. En appuyant sur la touche TIME [-], tu raccourcis la durée de la réfrigération.

14. L'écran digital affiche le temps de réfrigération restant.

## RETIRER DE LA GLACE

1. La crème glacée est prête lorsque l'affichage indique « 00:00 ». Avant de retirer le récipient, éteins l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF et débranche la prise.
2. Retire le couvercle transparent.
3. Retire le récipient de la machine et sors délicatement la pâte. Si le récipient à glace est légèrement gelé et qu'il s'enlève avec difficulté, attends quelques minutes avant de le retirer.
4. Transvase la glace dans des récipients appropriés. N'utilise pas d'objets pointus, mais des cuillères en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le récipient à glace. Nous recommandons l'utilisation de grattoirs en silicone.
5. Si tu ne souhaites pas faire davantage de glace, éteins la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et débranche la fiche secteur.

## MODE RÉFRIGÉRATION

Le mode réfrigération s'active afin d'éviter que la glace ne fonde : Si la crème glacée n'est pas sortie dans les dix minutes qui suivent la fin de la durée de préparation et qu'aucun bouton n'est actionné, la sorbetière passe automatiquement en mode réfrigération chaque dix minutes pendant une heure. Ensuite, la sorbetière passe en mode attente.

## FONCTION DE PROTECTION DU MOTEUR

Lorsque la glace devient ferme, elle peut bloquer le moteur. La fonction de protection du moteur assure que l'agitateur s'arrête automatiquement à partir du moment où la glace a atteint une consistance suffisamment ferme afin d'éviter d'endommager le moteur.

## ASTUCES POUR UNE GLACE PARFAITE

- La glace maison est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Elle ne contient pas de conservateurs et doit donc être consommée le plus rapidement possible.
- Utilise toujours que des œufs très frais pour la glace.
- Pour les glaces aux fruits, utilise toujours que des fruits complète-



ment mûrs et ajoutez-les vers la fin de la préparation par l'ouverture du couvercle.

- Il est possible de remplacer le sucre par du miel ou du sirop.
- Tu peux utiliser soit de la crème ou du lait. Plus la glace contient de la crème, plus elle sera onctueuse.
- Plus la base de préparation est froide avant de commencer la préparation, plus cette dernière sera courte.
- Ne pas utiliser la cuve à glace de l'appareil pour conserver la glace, placer la glace dans un récipient adapté. Peut être conservé au congélateur. Tu peux éviter les cristaux de glace en vidant

le récipient le plus possible de son air ou en le stockant à l'envers – de cette façon, les cristaux s'accumulent sur le couvercle et non sur la glace.

- Consommer la glace sous une semaine et ne recongèle jamais de la glace ayant été décongelée.
- Remplisse le récipient à glace jusqu'aux 2/3 maximum pour éviter que cela ne déborde. La glace se dilate pendant le processus de congélation.
- Note bien : la masse de glace a toujours un goût trop sucré avant la congélation. Si vous goûte la glace gelée, elle aura un goût parfait.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

Il faut nettoyer et sécher la sorbetière après chaque utilisation. Un entretien incomplet ou non-conforme de l'appareil peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide. Le moteur et le compresseur ne doivent surtout jamais entrer en contact avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de détergent décapant ou abrasif.

- Le bac à glace en acier inoxydable convient pour le nettoyage au lave-vaisselle. Toutes les autres pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.
- Essuyer le boîtier du compresseur avec un tissu légèrement humide.
- Avant le montage, sèche bien tous les éléments à l'aide d'un chiffon doux. Il est important que tous les composants soient bien nettoyés et séchés avant une nouvelle utilisation de l'appareil.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES & ASTUCES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il faudra passer en revue chacune des étapes suivantes :

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections soient intactes.

Problème	Solution
La glace ne gèle pas.	Assure-toi que le compresseur fonctionne. Contacte le service client pour une réparation.
L'agitateur gèle.	La fonction de protection du moteur est enclenchée. Retire le récipient, transvase votre glace et laisse la machine au repos pendant au moins 30 minutes.
La seconde charge de glace gèle de façon inégale et la fonction de protection du moteur est enclenchée, l'agitateur ne tourne plus.	Laisse ta machine au repos pendant au moins 30 minutes avant de la remplir à nouveau de glace.
La glace est trop dure lorsqu'elle sort du congélateur.	Si ta glace a été conservée dans le congélateur pendant un certain temps, il vaut mieux la laisser se décongeler au réfrigérateur ou à température ambiante pendant environ 10 à 30 minutes.
La glace est encore trop liquide.	Congèle un peu plus longtemps ta glace aux fruits ou votre sorbet. Mette la glace dans un récipient hermétique approprié et mette-la au congélateur pendant au moins 30 minutes.
	Assure-toi que la masse de glace ne dépasse pas la température ambiante avant le remplissage et ne remplisse jamais la machine avec de la masse de glace chaude. Des résultats optimaux sont obtenus à une température d'environ 6-8°C.

S'il se présente que votre Emma est défectueuse, veuillez contacter un service de réparation professionnel. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.

## SERVICE CLIENTÈLE

---

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## ÉLIMINATION/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Il faut déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En

respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Cet appareil respecte la directive DEEE 2002/96/CE relative à l'élimination des appareils électriques et électroniques.

## DATOS TÉCNICOS

**Potencia:** 150 W, 220-240 V 50 Hz

**Capacidad:** 1,5 litros

**Capacidad máx.:** 1.000 ml

**Dimensiones del aparato (A/P/A):**

39 x 27 x 25,2 cm

**Peso:** 10,7 kg aprox.

**Longitud del cable:** 150 cm aprox.

**Características:** Compresor automático de auto-refrigeración para la refrigeración continua, pantalla LCD para la visualización de la temperatura y el tiempo, compartimento congelador que soporta

hasta -35 °C, temporizador digital ajustable al minuto, recipiente de helado de acero inoxidable extraíble para una mejor limpieza, apertura en la tapa para añadir ingredientes, motor robusto

**Accesorios:** Manual de instrucciones, libro de recetas, cuchara para helado

**Nos reservamos el derecho de modificación y error con relación a las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.**

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

**Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consévalas.**

### USO PREVISTO

Este aparato está concebido únicamente para producir helado, sorbete o yogur helado.

### EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. En caso de ser posible realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.



Este símbolo advierte de sustancias inflamables. Evita las llamas abiertas o los focos de ignición y ventila suficientemente la habitación en la que se encuentre el aparato.

## INDICACIONES GENERALES

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado busca posibles daños, que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- Este aparato está concebido únicamente para producir helado, sorbete o yogur helado. No introduzcas ningún otro tipo de alimentos.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato o ser supervisados en todo momento.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas

(o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios) deben utilizar el aparato únicamente si este se encuentra en una posición normal que permita el uso previsto, si ellos están siendo supervisados o, por último, si han sido instruidos para un uso seguro y han comprendido los peligros que esta entraña. Los niños no deben conectar, limpiar ni reparar el aparato. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Coloque el aparato sobre una superficie despejada y plana.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
  - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
  - en explotaciones agrarias,
  - para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
- El nivel máximo de llenado no debe sobrepasarse.
- Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.

- El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.

## SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
- Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
- Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
- Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
- No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación y el enchufe de la humedad.
- El aparato no es apto para el lavavajillas. El brazo agitador, el recipiente de helado de acero inoxidable y la tapa transparente se pueden limpiar en el lavavajillas.
- Evita accionar el interruptor de encendido/apagado con demasiada frecuencia, pues de lo contrario el compresor podría dañarse. Entre el encendido y el apagado deben transcurrir al menos 5 minutos.
- No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
- No utilices el aparato en el exterior.
- Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento.
- Durante su uso, no introduces ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduces la mano.
- No introduces nunca partes del cuerpo u objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe el riesgo de lesiones.
- No almacenes en estos aparatos ningún tipo de sustancias explosivas como, por ejemplo, botes aerosoles con gases inflamables.



**Nunca introduces la mano cuando el equipo está en funcionamiento, pues existe peligro de lesiones. Asegúrate de que el aparato nunca se incline más de 45°, pues de lo contrario el compresor podría dañarse.**

**Después de haber retirado el embalaje, deja el aparato quieto en su lugar durante al menos dos horas. El refrigerante del aparato debe primero descender, pues de lo contrario el compresor podría resultar dañado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad si el aparato ha sido instalado de manera defectuosa, ha sido usado de manera inadecuada o incorrecta o si ha sido reparado por personas no autorizadas.**



**Atención: Riesgo de incendio.** El circuito de refrigeración contiene isobutano (R600a), un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero inflamable. Verifica que el circuito de refrigeración no se dañe durante el transporte ni tampoco durante la instalación del aparato. El refrigerante (R600a) es inflamable.

En caso de que el circuito de refrigeración se dañe:

- Evitar que el aparato esté cerca de llamas abiertas o fuentes de ignición.
- Permitir que entre abundante aire fresco en el lugar donde está el aparato.
- Dejar de usar el aparato.

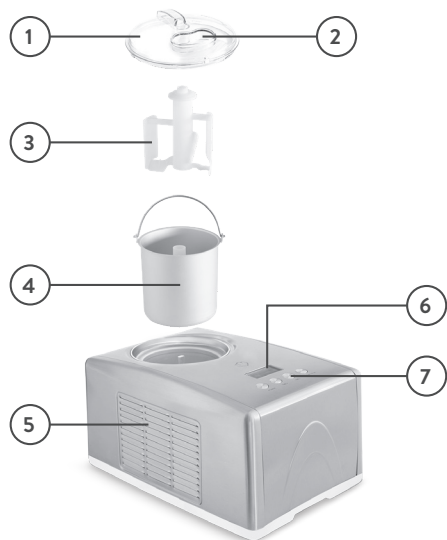
## ANTES DEL PRIMER USO

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del alcance de los niños – ¡Peligro de asfixia!
- Permite que Emma repose por lo menos 2 horas antes de usar por primera vez para permitir que el refrigerante en el compresor baje.
- Antes del primer uso, deben lavarse todas las piezas extraíbles con agua tibia, salvo la carcasa del compresor. La carcasa y la cavidad para encajar el recipiente del helado pueden limpiarse con un paño húmedo bien escurrido.
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

# COMO USAR EMMA

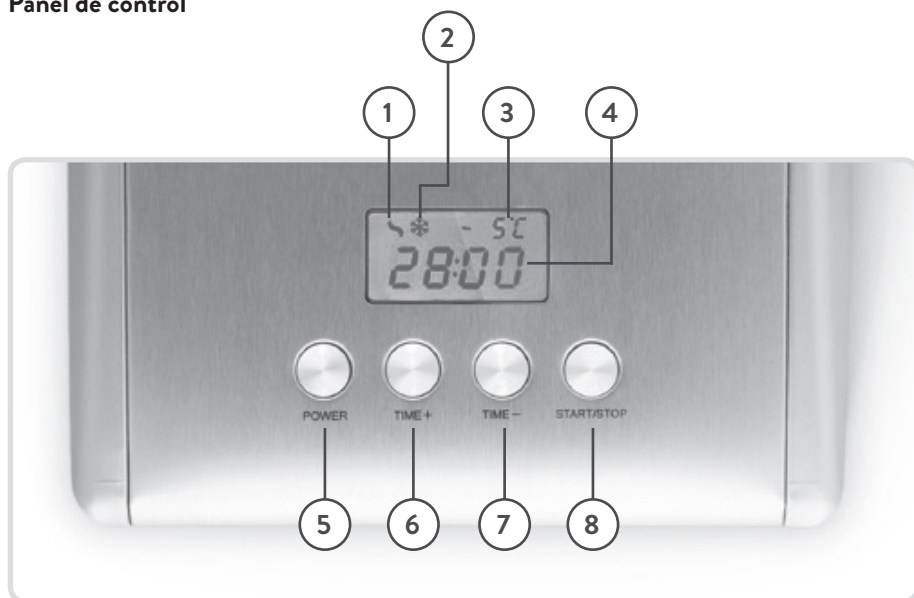
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Aparato



1. Tapa transparente
2. Abertura para mezclar
3. Agitador
4. Recipiente de helado de acero inoxidable
5. Unidad de potencia
6. Interruptor
7. Botones de funcionamiento

### Panel de control





1. Señal del mezclador
  2. Señal de enfriado
  3. Temperatura
  4. Tiempo de preparación
  5. Encendido/apagado
  6. Tiempo +
  7. Tiempo -
  8. Start/Stop
- 

## PREPARACIÓN DE HELADO

1. Prepara los ingredientes para el helado que desees según la receta. Cualquier mezcla que requiera un cocinado previo deberá estar preparada un día antes, dejando tiempo suficiente para que se enfríe.
2. Enfría la mezcla y los ingredientes a unos 6-8 °C (temperatura de frigorífico).
3. Haz puré con las frutas justo antes de prepararlas y añade trozos de fruta hacia el final del proceso de congelación.
4. El alcohol aumenta el tiempo de enfriamiento. Utiliza ingredientes que contengan alcohol en pequeñas dosis añadiéndolos únicamente al final del proceso de enfriamiento.
5. Coloca el recipiente para helado en el interior del aparato.
6. Conecta el agitador a la barra situada en el recipiente.
7. Vierte la mezcla enfriada en el recipiente. Asegúrate de que no supere la capacidad máxima recomendada. Asegúrate de que el recipiente no supere los 2/3 de la capacidad total, ya que la mezcla se expandirá al congelarse.
8. Pon la tapa transparente en el recipiente y gírala en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede cerrada.
9. Enchufa el cable de alimentación y enciende el botón ON/OFF. La pantalla indicará "60:00".
10. El dispositivo está configurado para un ciclo de preparación general de helados de 60 minutos. Pulsa los botones TIME [+] o TIME [-] para cambiar el tiempo de preparación, de 1 a 60 minutos.
11. A continuación, pulsa el botón START/STOP. El dispositivo empezará el proceso de mezcla y enfriamiento.
12. Si el helado aún no está sólido al terminar el ciclo, puedes dejarlo enfriando hasta 60 minutos. Si la mezcla se enfría antes de que termine el ciclo, el aparato se detendrá y podrás sacar el helado.
13. Mientras está en funcionamiento, puedes aumentar la duración del ciclo pulsando el botón TIME [+] en incrementos de 1 minuto hasta un máxi-

mo de 60. Si pulsas el botón TIME [-], se reducirá la duración del ciclo.

14. El tiempo restante se indica en la pantalla del aparato.

## RETIRAR EL HELADO

1. El helado esta listo cuando en la pantalla aparezca un «0 ». Antes de retirar el aparato, apágalo con el botón de encendido/apagado y desenchúfalo de la toma de corriente.
2. Retira la tapa transparente.
3. Saca el recipiente de la máquina y retira cuidadosamente el agitador. Si el recipiente de helado está ligeramente congelado y no se puede sacar fácilmente de la carcasa, espera unos minutos antes de sacarlo.
4. Vierte el helado en recipientes adecuados. No uses objetos puntiagudos ni afilados, usa preferiblemente cucharas de plástico o madera; de esta manera evitas causar daños en el recipiente de helado. Te recomendamos las espátulas de silicona.
5. Si no quieres preparar más helado, apaga la máquina presionando sobre el botón de Start/Stop y luego desconéctala.

## MODO DE REFRIGERACIÓN

Para evitar que el helado se derrita, se activa la función de refrigeración. Si una

vez transcurridos 10 minutos después del final del proceso no has retirado el helado o no has pulsado ningún botón, la heladera activa automáticamente el modo de refrigeración cada 10 minutos durante 1 hora. A continuación, la heladera entra en modo de espera.

## FUNCIÓN DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

Si el helado se endurece, el motor puede bloquearse. La función de protección del motor se ocupa de detenerlo automáticamente a partir de una cierta consistencia del helado para evitar de dañarlo.

## CONSEJOS PARA EL HELADO PERFECTO

- El helado casero es más sabroso cuando está fresco. No contiene conservantes y por tanto debe consumirse lo antes posible.
- Utiliza siempre huevos frescos para el helado.
- Utiliza siempre frutas maduras para los helados de fruta y añádelas al final del tiempo de preparación a través del orificio de la tapa.
- En lugar de azúcar, también puedes usar miel o sirope como edulcorante.
- Puedes intercambiar la nata y la leche entre sí si lo deseas. Cuanta más nata añadas, más cremoso será el helado.

- Cuanto más fría esté la mezcla del helado antes de comenzar a prepararlo, menos durará el tiempo de preparación.
- No utilices el recipiente del helado para guardar los helados; en su lugar, trasvasa el helado a un recipiente adecuado con tapa. Se puede guardar en el congelador. Puedes prevenir la formación de cristales de hielo en el recipiente si este contiene la menor cantidad posible de aire o si lo guardas boca abajo; de esta manera, los cristales se acumulan en la tapa y no en el helado.
- Llena el recipiente para helado hasta un máximo de  $2/3$ ; así evitas que se desborde. El helado se expande durante el proceso de congelación.
- Ten en cuenta lo siguiente: la masa de helado siempre tiene un sabor muy dulce antes de prepararse. Si pruebas el helado cuando ya esté hecho, sabrá perfecto.
- Consume el helado en una semana y nunca vuelvas a congelar un helado ya descongelado.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

Emma debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo del mismo afectará a la funcionalidad del aparato.

- Nunca limpies el aparato con o bajo el agua ni ningún otro líquido. Especialmente, el motor y el compresor nunca deben entrar en contacto con el agua.
- No utilices productos de limpieza abrasivos o que rayen el material.
- El recipiente de helado de acero inoxidable es apto para el lavavajillas. Todas las demás piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpia la carcasa del compresor con un paño húmedo.
- Seca todas las piezas con un paño suave antes de volver a montarlas. Antes de utilizar la heladera otra vez, todas las piezas deben estar limpias y secas.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

Problema	Solución
La masa para el helado no se congela.	Comprueba que el compresor esté en capacidad de funcionar. Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para la reparación.
El agitador se atasca debido a la congelación.	La función de protección del motor se ha puesto en marcha. Retira el recipiente, pasa el helado a otro recipiente y deja reposar la máquina durante al menos 30 minutos.
La 2ª carga de helado se congela de forma irregular y se inicia la función de protección del motor; el agitador deja de girar.	Deja reposar la máquina durante al menos 30 minutos antes de volver a llenarla con la siguiente carga.
El helado está demasiado duro cuando sale del congelador.	Si tu helado ha pasado un largo rato en el congelador, deberías dejarlo a temperatura ambiente o en el frigorífico de 10 a 30 minutos.
El helado queda muy líquido.	Si estás preparando sorbete o helado de frutas, debes dejarlo congelar un poco más de tiempo. Pasa el helado a un recipiente hermético adecuado y deja que termine de prepararse en el congelador durante al menos 30 minutos.
	Recuerda que la masa de helado a temperatura ambiente puede tener una alta temperatura; nunca llenes la máquina con masa de helado caliente. Obtendrás resultados óptimos a una temperatura de aprox. 6-8 °C.

Si Emma presenta algún defecto, contacta con un servicio técnico profesional. No intentes reparar el aparato por tu cuenta.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

---

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de

atención al cliente:

Número telefónico:

+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de)

## ELIMINACIÓN/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

---



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Este aparato se ajusta a lo indicado en la Directiva RAEE 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.







Bedienungsanleitung Eismaschine Emma

Artikel-Nr.: 942746 (weiß DE), 942747 (weiß UK), 943578 (anthrazit)

Stand: November 2018

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH, Reisholzer Werfstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: 0800 270 70 27

E-Mail: [service@springlane.de](mailto:service@springlane.de) | Internet: [www.springlane.de](http://www.springlane.de)