



Elisa

2-IN-1 EISMASCHINE UND JOGHURTBEREITER

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Manual de instrucciones

IMPRESSUM

Bedienungsanleitung 2-in-1 Eismaschine und Joghurtbereiter Elisa

Art.-Nr.: 940266 (DE)/941587 (UK)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@springlane.de

Internet: www.springlane.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

INHALT

2-in-1 Eismaschine und Joghurtbereiter

Bedienungsanleitung

Technische Daten	6
Sicherheitshinweise	6
Produktbeschreibung	10
Eismaschine und Joghurtbereiter Elisa nutzen	11
Reinigung und Pflege	16
Fehler beheben	17
Kundenservice	19
Entsorgung/Umweltschutz	19

2 in 1 ice cream machine and yogurt maker

Instruction manual

Technical data	20
Safety information	20
Product description	24
How to use Elisa	25
Cleaning and care	30
Trouble shooting	30
Customer service	32
Disposal/Recycling	33

Elisa gelatiera e yogurtiera 2 in 1

Istruzioni per l'uso

Dati tecnici	34
Indicazioni per la sicurezza	34
Descrizione del prodotto	38

Come utilizzare la gelatiera e yogurtiera Elisa	39
Pulizia e manutenzione	45
Risoluzione dei problemi	46
Servizio clienti	48
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	49

Machine à crème glacée et yaourtière 2 en 1 **Mode d'emploi**

Caractéristiques techniques	50
Consignes de sécurité	50
Description du produit	54
Comment utiliser la sorbetière-yaourttiere Elisa	55
Et entretien nettoyage	61
Résolution des problèmes	62
Service clientèle	64
Traitement des déchets/Protection de l'environnement	65

Máquina de helado y yogur 2 en 1 **Manual de instrucciones**

Datos técnicos	66
Advertencias de seguridad	66
Descripción del producto	70
Utilización de la máquina de helados y yogur elisa	71
Limpieza y cuidado	76
Resolución de problemas	77
Atención al cliente	79
Eliminación de residuos/ Protección del medio ambiente	80

TECHNISCHE DATEN

Kühlleistung:	180 W
Wärmeleistung	22,8 W
Volt/Frequenz:	220-240 V AC/50 Hz
Fassungsvermögen:	2 Liter
Maße (B/T/H):	42,3 x 28,2 x 27,2 cm
Gewicht:	12 kg
Material:	Edelstahl (Gehäuse, Eisbehälter), Plastik
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter, Rührteil, transparenter Deckel mit Nachfüllklappe, digitales Bedienfeld, 4 Programme, Nachkühlfunktion für fertige Eiscreme und Joghurt, Timer, Anti-Rutsch-Füße
Zubehör:	Messbecher und Spatel, Bedienungsanleitung, Rezeptheft, Pflegehinweis

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

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

VERWENDUNGSZWECK

2-in-1 Eismaschine und Joghurtbereiter Elisa ist zum Rühren und Kühlen von flüssigen Lebensmitteln sowie der Herstellung von Joghurt und Eiscreme geeignet. Sie darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen oder Gegenständen verwendet werden.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



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

1. Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, 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.
2. 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.
3. Die Eismaschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Speiseeis, Sorbet und Frozen Joghurt geeignet. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend unter Beaufsichtigung stehen.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug.

7. Stelle das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
8. 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.
9. Fülle den Eisbehälter maximal zu 2/3. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.
 10. Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
 11. Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
2. Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
3. Ziehe den Netzstecker, sobald du die Eismaschine nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
4. Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem

Fernbedienungssystem betrieben werden.

6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel und den Netzstecker vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Der Rührarm, der Edelstahl-Eisbehälter und die durchsichtige Abdeckung dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. 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.

10. Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberfläche abstellen oder betreiben.
11. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
12. Verwende das Gerät nicht im Freien.
13. Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze der Eismaschine zu keiner Zeit blockiert sind.
14. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen.
15. Führe nie Körperteile oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.
16. 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 Isobutan (R600a), ein natürliches, umweltfreundliches Gas, das jedoch entflammbar ist. Vergewissere dich, dass der Kühlkreis während des Transports oder Aufbaus des Geräts nicht beschädigt wird.

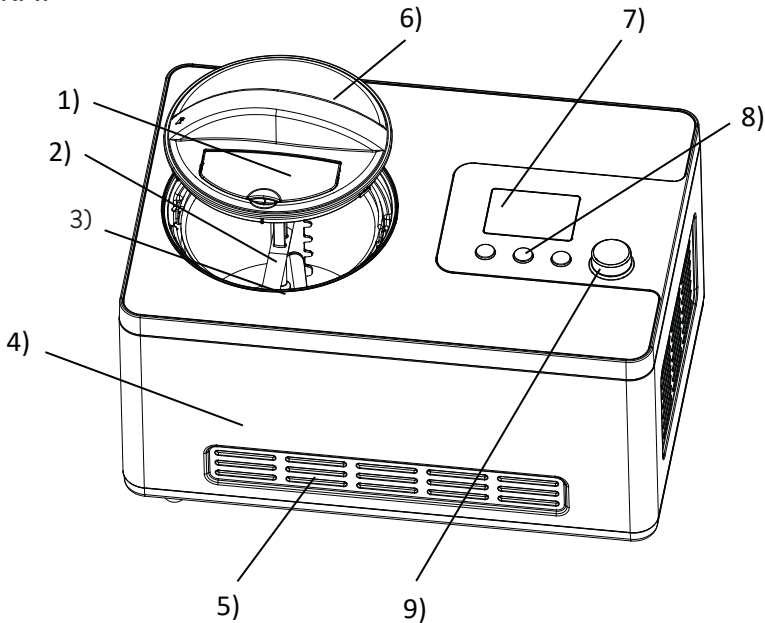
Das Kühlmittel (R600a) ist entflammbar.

Sollte der Kühlkreis beschädigt sein:

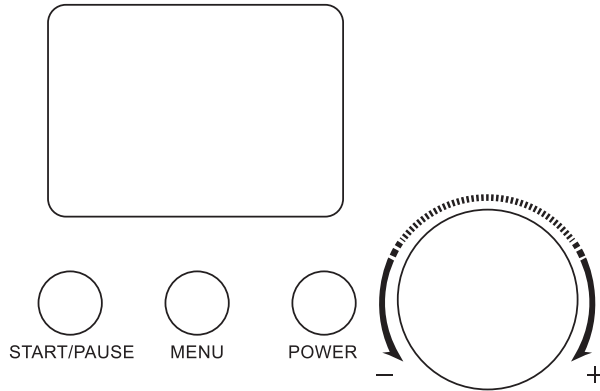
- Vermeide offene Feuer oder Entzündungsquellen.
- Lüfte gründlich den Raum, in dem sich das Gerät befindet.
- Verwende das Gerät nicht weiter.

PRODUKTBESCHREIBUNG

GERÄT



1. Einfüllöffnung mit Nachfüllklappe
2. Rührteil
3. Edelstahl-Eisbehälter
4. Kompressorgehäuse
5. Belüftungsöffnungen
6. Transparenter Deckel
7. LCD Display
8. Bedientasten
9. Drehknopf



1. Start/Pause
2. Menü
3. An/Aus (Power)
4. Drehregler

EISMASCHINE UND JOGHURTBEREITER ELISA NUTZEN

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Lasse Elisa vor der ersten Nutzung mindestens 2 Stunden stehen, damit sich das Kühlmittel im Kompressor absenken kann.
3. Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte Eismaschine Elisa gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
4. Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

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 Mixstab exakt auf die am Boden des Eisbehälters hochstehende Welle.**
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 festsitzt.**
9. **Den Gerätestecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am AN/AUS-Schalter einschalten.** Das Display zeigt „60:00“ an.
10. **Wähle die Funktion ICE CREAM durch wiederholtes Drücken der Menü-Taste aus.** Wähle die richtige Zeit über den Drehregler aus, für eine Füllung von 2/3 empfehlen wir 60 Minuten.
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 verlängerst.** Über die Taste ZEIT [-] verkürzt du die Laufzeit.
14. **Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.**

TIPPS FÜR PERFEKTES EIS

1. Selbstgemachtes Eis schmeckt am besten frisch. Es enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher möglichst sofort gegessen werden.
2. Verwende für dein Eis immer nur sehr frische Eier.
3. Nimm für Frucht-Eis immer vollreife Früchte und gib diese erst am Ende der Zubereitungszeit durch die Nachfüllöffnung hinzu.
4. Statt Zucker kannst du auch Honig oder Sirup als Süßungsmittel verwenden.
5. Du kannst Sahne und Milch beliebig gegeneinander austauschen. Je mehr Sahne du hinzufügst, desto cremiger wird das Eis.
6. Je kälter die Eismasse ist, bevor du mit der Zubereitung beginnst, desto kürzer ist die Zubereitungszeit.
7. 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.
8. Verbrauche das Eis innerhalb einer Woche und friere aufgetautes oder angetautes Eis nie wieder ein.
9. Fülle den Eisbehälter zu maximal 2/3, um ein Überlaufen zu verhindern. Das Eis dehnt sich während des Gefriervorgangs aus.
10. Beachte: Eismasse schmeckt vor dem Frieren immer zu süß. Wenn du das gefrorene Eis kostest, wird es dann perfekt schmecken.

JOGHURT ZUBEREITEN

Bitte beachte zur Herstellung von Joghurt auch die Hinweise im beiliegenden Rezeptheft.

1. Fülle die Joghurtmasse in den entnehmbaren Behälter und setze ihn in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses ein, sodass er festsetzt.
2. Verwende den Behälter für die Joghurtproduktion ohne Rührteil. Platziere den transparenten Deckel auf dem Behälter und drehe ihn entgegen des Uhrzeigersinns bis zum Anschlag, sodass er festsetzt.
3. Stecke den Gerätestecker in eine

Steckdose und schalte das Gerät mit der Power-Taste ein. Das Display zeigt im Eiscreme-Programm „60:00“ an.

4. Durch wiederholtes Drücken der Menü-Taste kannst du zwischen den 4 Programmen wechseln. Wähle für die Joghurtzubereitung das YOGURT-Programm aus. Das Display zeigt blinkend „08 H“ an.
5. Stelle mit dem Drehknopf die gewünschte Zubereitungszeit ein. Für 1 Liter klassischen Joghurt ist eine Laufzeit von mindestens 8 Stunden empfehlenswert. Für veganen Joghurt z.B. aus Sojamilch solltest du vorzugsweise mindestens 14 Stunden einstellen.
6. Starte das Programm durch einmaliges Drücken der Start/Pause-Taste. Dass das Programm erfolgreich gestartet wurde, erkennst du daran, dass sowohl die

Zahlen der Stundenanzeige (z.B. „08“) als auch das Joghurtsymbol rechts im Display blinken. Hinweis: Das Joghurtprogramm läuft nahezu geräuschfrei. Überprüfe deshalb zur zusätzlichen Kontrolle nach 1 Stunde, ob sich die Restlaufzeit entsprechend um 1 Stunde reduziert hat und vom Behälter eine sanfte Wärme ausgeht – dann läuft das Joghurtprogramm ordnungsgemäß.

7. Ist dein Joghurt schon vor Ablauf des Programms stichfest oder hat die von dir gewünschte Konsistenz erreicht, kannst du das Programm durch erneutes Drücken der Start/Pause-Taste auch vorzeitig beenden. Beachte: Lasse den Behälter während der gesamten Zubereitungszeit, ohne Unterbrechung in der Maschine und rühre die Masse nicht durch, da das Joghurtferment sonst zerstört wird.

EISCREME UND JOGHURT ENTNEHMEN

1. Eiscreme und Joghurt sind fertig, wenn das Display „00:00“ anzeigt. Schalte vor dem Entnehmen das Gerät über die AN/ AUS-Taste aus und zieh den Stecker aus der Steckdose.
2. Nimm den transparenten Deckel ab.
3. Nimm den Behälter aus dem Gerät und zieh den Mixstab vorsichtig aus dem Eis oder Joghurt. 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 Eis und Joghurt in geeignete 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.

COOLING ONLY-FUNKTION

Mit diesem Programm kannst du Flüssigkeiten ohne Rühren herunterkühlen. Die vorausgewählte Zubereitungszeit für das Kühl-Programm beträgt 30 Minuten. Diese wird auf dem Display als „30:00“ angezeigt. Mit dem Drehknopf kannst du die Zubereitungszeit minutenweise verkürzen oder verlängern. Die minimale Zubereitungszeit für dieses Programm beträgt 5 Minuten, die maximale Zubereitungszeit sind 60 Minuten.

MIXING ONLY-FUNKTION

Mit diesem Programm kannst du Flüssigkeiten Rühren, ohne sie zu gefrieren. Die vorausgewählte Zubereitungszeit für das Mix-Programm beträgt 10 Minuten. Diese wird auf dem Display als „10:00“ angezeigt. Mit dem Drehknopf kannst du die Zubereitungszeit minutenweise verkürzen oder verlängern. Die minimale Zubereitungszeit für dieses Programm beträgt 5 Minuten, die maximale Zubereitungszeit sind 60 Minuten.

NACHKÜHLFUNKTION

Eiscreme

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 die Kühlfunktion. Danach schaltet die Eismaschine in den Standby-Modus. Du kannst die Nachkühlfunktion manuell um bis zu einer Stunde verlängern, indem du die Funktion „COOLING ONLY“ wählst und die gewünschte Zeit einstellst.

Joghurt

Ist das Joghurt-Programm durchgelaufen und der Joghurt fertig, zeigt das Display „00:00“ an. Das Gerät startet automatisch die Nachkühlfunktion und das Display zeigt „COOL“ an. Der Joghurt wird für 15 Minuten gekühlt. Danach schalten sich Lüfter und Kompressor ab. Ein Sensor überwacht stetig die Temperatur des Joghurts. Steigt sie über 9 °C schalten sich Lüfter und Kompressor erneut für 4 Minuten ein und kühlen den Joghurt wieder auf unter 9 °C herunter. Schaltest du das Gerät nicht aus, bleibt das Kühl-Programm aktiviert.

Hinweis: Der Joghurt ist sofort nach der Zubereitung verzehrfertig. Du kannst ihn allerdings nach Bedarf und eigenem Geschmack mit Fruchtsaft, Zucker, Honig und anderen Zutaten verfeinern.

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.

REINIGUNG UND PFLEGE



Vor dem Reinigen das Gerät stets ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

1. 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.
2. Verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
3. Der Edelstahl-Eisbehälter ist spülmaschinengeeignet. Alle weiteren entnehmbaren Teile dürfen in die Spülmaschine.
4. Wisch das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
5. 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.

<p>Das Eis ist noch zu flüssig.</p>	<p>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.</p>
<p>Der Joghurt ist zu flüssig.</p>	<p>Verlängere die Zubereitungszeit. Beachte dabei: Je länger dein Joghurt reift, desto saurer und bitterer kann er werden. Länger als 14 Stunden solltest du ihn nicht in der Maschine lassen.</p>
	<p>Die Milch ist in der Vorbereitung zu heiß geworden und die Bakterien sind abgestorben. Starte erneut.</p>
<p>Der Joghurt ist zu sauer.</p>	<p>Der Joghurt ist zu lange gereift oder wurde zu lange gelagert. Joghurt zieht noch nach, auch wenn er im Kühlschrank steht. Verbrauche deinen Joghurt möglichst rasch.</p>
	<p>Der Fettgehalt der Milch war zu gering. Vollmilch schmeckt als Joghurt weniger sauer als Halbfettmilch.</p>
<p>Der Joghurt ist zu körnig</p>	<p>Wenn du Joghurt-Pulver verwendet hast, wurde das Pulver nicht gleichmäßig genug in die Milch eingerührt. Versuche deinen Joghurt mit dem Handmixer durchzurühren und nochmals 2-3 Stunden rühren zu lassen.</p>

Sollte Eismaschine und Joghurtbereiter Elisa darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Kundenservice. 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

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.

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 wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

TECHNICAL DATA

Cooling power:	180 W
Heating power:	22,8 W
Voltage/Frequency:	220-240 V AC/50 Hz
Capacity:	2 litres
Dimensions (LxWxH):	42,3 x 28,2 x 27,2 cm
Weight:	12 kg
Material:	stainless steel (body, ice cream container), plastic
Features:	fully automatic, self-cooling compressor, removable stainless steel ice cream container, agitator, transparent lid with refill flap, digital control display, four programs, refill function for ice cream and yogurt, timer, gripping stand
Accessories:	Measuring cup and spatula, recipe booklet, ice cream scoop

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

SAFETY INFORMATION

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

INTENDED USE

The 2-in-1 ice cream machine and yogurt maker Elisa can agitate and cool liquid foods as well as produce yogurt and ice cream.

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 INFORMATION

1. After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition 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.
2. 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.
3. The 2-in-1 ice cream machine and yogurt maker Elisa can agitate and cool liquid foods as well as produce yogurt and ice cream. Do not place any other food items inside.
4. Store the appliance out of the reach of children.
5. Children under the age of 8 should stay away from the device or be under constant supervision.
6. Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or a lack of experience and/or knowledge of the appliance, should only use it in its intended normal operating position, under supervision, or after they have been instructed in its safe use and understand the dangers involved. Children should not connect, clean, or service the appliance. This

appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

7. Position the appliance on a clean and level surface.
8. 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.
9. Fill the ice cream container to a maximum of 2/3rd to prevent overflow. Do not fill above the indicated maximum level.
10. Use the appliance only after proper assembly.
11. The appliance may only be used with original accessories.

ELECTRICAL SAFETY

1. Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
2. Uncoil the power cable completely before use.
3. 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.
4. Switch off the machine before plugging in or unplugging it.
5. The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
6. Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
7. Do not submerge the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and plug from moisture.
8. 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.
9. 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.
10. Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
11. The cable must not hang over the

edge of the work surface.

12. Do not use the appliance outdoors.
13. Ensure that the appliance's ventilation slots are not blocked at any time.
14. Do not put objects or your hand in the appliance while it is in operation
15. Never insert body parts or metallic objects into ventilation slots, there is a risk of injury.
16. 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.

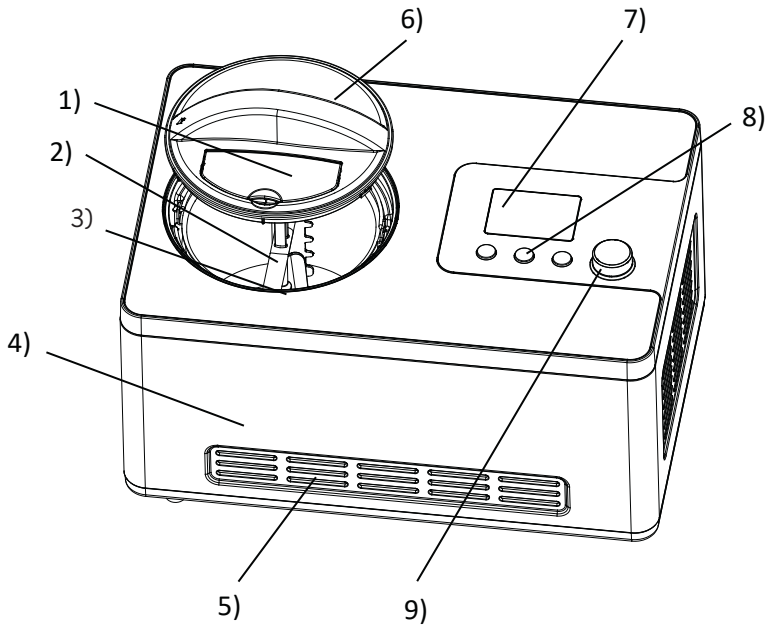
The coolant (R600a) is flammable.

If the cooling circuit is damaged:

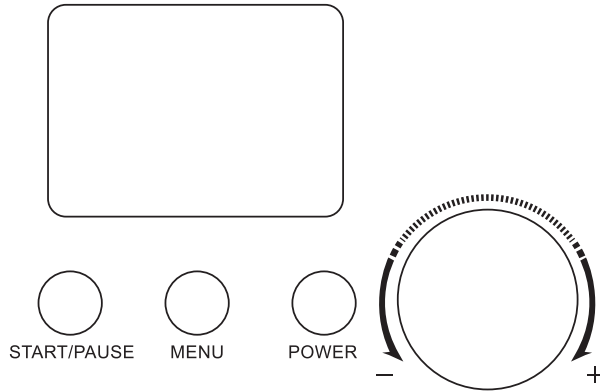
- Avoid open fire or sources of ignition.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located.
- Do not continue to use the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

MACHINE



1. Mix-in opening
2. Agitator
3. Ice cream container
4. Power unit
5. Ventilation openings
6. Transparent lid
7. LCD display
8. Operating keys
9. Control knob



1. Start/Pause
2. Menu
3. Power
4. Control knob

HOW TO USE ELISA

BEFORE FIRST USE

1. 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!
2. Before initial operation and after prolonged periods of non-use, Elisa should be cleaned. When doing so, please make sure to note our instructions on cleaning and care.
3. Place the appliance on a level and dry surface.
4. After unpacking, leave the appliance in its final location for at least 2 hours.

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 agitator 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 ON/OFF button. The display will read 60:00.
 10. Select the ICE CREAM function
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 machine 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 machine.

TIPPS FOR PERFECT ICE CREAM

1. Self-made ice cream tastes best when fresh. It does not contain any preservatives and should therefore be eaten immediately, if possible.
2. Always use very fresh eggs for your ice cream.
3. 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.
4. Instead of sugar, you can also use honey or syrup as sweeteners.
5. You can substitute cream and milk for each other as you wish. The more cream you add, the creamier the ice cream will be.
6. The colder the ice cream mass is before beginning with the preparation,

the shorter the preparation time.

7. 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 container 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.
8. Fill the ice cream container to a

maximum of $\frac{2}{3}$ rd to prevent overflow. The ice cream expands during the freezing process.

9. 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.
10. Consume the ice cream within a week and never refreeze thawed or defrosted ice cream.

MAKING YOGURT

Please also note the instructions for the production of yogurt in the recipe booklet included with delivery.

1. Pour the yogurt mixture into the removable container and place this into the appropriate compressor casing. Make sure the container is well inserted and will not move out of position.
2. Do not use the mixing blade with the container when making yogurt. Place the transparent lid on the container and turn it counterclockwise until it is jammed tight.
3. Insert the plug into an electrical outlet and switch on the appliance by pressing the power button. The display will show "60:00" in the ice cream program.
4. You can switch between the 4 programs by pressing the menu button repeatedly. When making yogurt, select the YOGURT program. "08 H" will flash up on the display.
5. Use the rotary knob to set the desired length of preparation time. For 1 litre of classic yogurt, a running time of at least 8 hours is recommended. For vegan yogurt, e.g. from soy milk, it is best to set the time for at least 14 hours.
6. Start the program by pressing the start/pause button once. You will know the program has started successfully when both the numbers flash up on the hour display

(e.g. "08") and the yogurt symbol flashes up on the right of the display. Note: The yogurt program is almost completely silent during operation. Therefore, as an additional means of supervision, you should check after 1 hour to see whether the remaining running time has been reduced accordingly by 1 hour, and whether a gentle heat is emanating from the container – this will indicate that the yogurt program is running properly.

7. If your yogurt has already set or has

reached the desired consistency before the end of the program, you can also end the program prematurely by pressing the start/pause button again. Note: During the program's running time, the appliance should be stopped at intervals and the mixture in the container should be stirred well. If the container is left without interruption for the entire length of the program's running time, the yogurt fermentation process will fail.

ICE CREAM AND YOGURT REMOVAL

1. Ice cream and yogurt are ready when the display shows "00:00". Before removing the product, switch the appliance off using the ON/OFF button and unplug it from the socket.
2. Remove the transparent lid.
3. Take the container out of the appliance and carefully pull the mixer out of the ice cream. 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 and yogurt into suitable containers. Refrain from using sharp or pointed objects, but rather use a plastic or wooden spoon, to avoid damaging the ice 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 ONLY-MODE

This program is used for cooling liquids without agitation. The pre-chosen time for the cooling only program is 30 minutes. It is shown on the display as "30:00".

The control knob can be used to extend or shorten the time minute-wise.

The minimum time for this program is 5 minutes; the maximum time is 60 minutes.

MIXING ONLY-MODE

This program is used for agitating liquids without freezing. The pre-chosen time for the cooling only program is 10 minutes. It is shown on the display as “10:00”. The knob can be used to extend or shorten the time minute-wise. The minimum time for this program is 5 minutes; the maximum time is 60 minutes.

AFTER-COOLING FUNCTION

Ice cream

As soon as the ice cream program is finished the display will show „00:00“. 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 machine will automatically go into cooling mode every ten minutes for 1 hour. After 10 minutes, an acoustic signal will sound and the device switches to standby mode. You can manually extend the after-cool function for up to one hour by selecting the “COOLING ONLY” function and setting the desired time.

Yogurt

As soon as the yogurt program is finished the display will show „00:00“. The device will start the after-cooling function and the display will show “COOL”. The yogurt will be cooled for 15 minutes. Afterwards, the ventilator and compressor will switch off automatically. A sensor will monitor the temperature of the yogurt. If the temperature exceeds 9 °C, the ventilator and compressor switch on for 4 minutes to cool the yogurt down below 9 °C. If you do not switch off the device, the cooling program stays activated.

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.

CLEANING AND CARE



Before cleaning, always switch off the appliance, remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down.

1. 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.
2. Do not use any scratching or abrasive detergents.
3. The stainless steel ice cream container is dishwasher safe. All other removable parts may be put in the dishwasher.
4. Wipe down the compressor housing with a moist cloth.
5. Dry off all parts with a soft cloth before assembling them. Before using the ice cream machine 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 agitator freezes.	The motor protection function has been activated. Remove the container, pour your ice cream into a different container, and let the machine rest for at least 30 minutes.

<p>The 2nd batch of ice cream freezes unevenly and the motor protection function activates itself, the agitator no longer rotates.</p>	<p>Let your machine rest for at least 30 minutes before filling it with the next batch of ice cream.</p>
<p>The ice cream is too hard when it comes out of the freezer.</p>	<p>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.</p>
<p>The ice cream is too runny.</p>	<p>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.</p>
	<p>Make sure that your ice cream mass is no warmer than room temperature when filling and never fill the machine with hot ice cream mass. Optimal results are obtained at a temperature of approx. 6–8°C.</p>
<p>The yogurt is too runny.</p>	<p>Extend the mixing time. Please note: The longer yoghurt stirs, the more sour and bitter it can become. You shouldn't leave yoghurt in the machine for more than 14 hours.</p>
	<p>The milk became too hot during preparation and the bacteria died. Start again.</p>

<p>The yogurt is too sour.</p>	<p>The fat content of the milk was too low. Yoghurt from whole milk tastes less sour than yoghurt from semi-skimmed milk.</p>
	<p>The yoghurt was stirred or stored too long. Yoghurt continues to ferment, even when it's stored in the fridge. Consume your yoghurt when its still fresh if possible.</p>
<p>The yogurt is too grainy.</p>	<p>If you made yoghurt using powder, the powder was not stirred evenly enough into the milk. Try to stir through your yoghurt with a hand mixer and let it stir for another 2–3 hours.</p>

If you have any other issues with your Elisa, please contact our customer service.

CUSTOMER SERVICE

Do not try to repair the machine yourself.

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 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.

DISPOSAL/RECYCLING

E-Mail: service@springlane.de



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

DATI TECNICI

Potenza di raffreddamento:	180 W
Potenza di riscaldamento :	22,8 W
Volt/frequenza:	220-240 V AC/50 Hz
Capienza:	2 litri
Dimensioni (L/P/A):	42,3 x 28,2 x 27,2 cm
Peso:	12 kg
Materiale:	acciaio inox (corpo, cestello), plastica
Caratteristiche:	compressore autorefrigerante completamente automatico, cestello del gelato in acciaio inox estraibile, pala mescolatrice, coperchio trasparente con apertura per l'aggiunta degli ingredienti, pannello di controllo digitale, 4 programmi, funzione di mantenimento a freddo per gelato e yogurt appena preparati, timer, piedini antiscivolo
Accessori:	bicchiere dosatore e spatola, manuale di istruzioni, (in tedesco e inglese), indicazioni per la manutenzione

Gli equipaggiamenti specifici, le tecniche applicate, i colori, le specifiche tecniche, 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

La gelatiera e yogurtiera 2 in 1 Elisa è adatta a mescolare e raffreddare alimenti liquidi e per la preparazione di yogurt e gelato. Da non utilizzare per la lavorazione di altre sostanze o prodotti.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Il simbolo ivi indicato informa circa i pericoli determinanti il danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



Il simbolo ivi indicato informa circa una possibile scossa elettrica 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 la presenza di sostanze infiammabili. Evita le fiamme libere così come fonti di accensione e ventila accuratamente la stanza in cui si trova l'apparecchiatura.

AVVERTENZE GENERALI

1. Dopo aver disimballato l'apparecchiatura, controlla che l'apparecchiatura si trovi in condizioni perfette e che qualsiasi danno sia esente, che possa aver compromesso la sicurezza funzionale dell'apparecchiatura. Nel caso in cui fossero presenti dei difetti o l'apparecchiatura fosse caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
2. 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.
3. La macchina del gelato è adatta esclusivamente alla preparazione di gelato, sorbetto o frozen yogurt. Non introdurre alimenti di altro genere.
4. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
5. I bambini al di sotto degli 8 anni devono stare lontani dall'apparecchio oppure utilizzarlo sotto la costante supervisione di un adulto.
6. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e/o

abilità adeguate solo se sorvegliati o se siano a conoscenza di un uso appropriato e che ne abbiano compreso i pericoli derivanti da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo.

7. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana.
8. L'apparecchio è esclusivamente destinato all'uso domestico o per usi simili.
 - Nei cucini 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.
9. Riempire il cestello del gelato fino ad un massimo di 2/3. Non superare la dose massima consentita.
 10. Utilizzare l'apparecchio solo dopo un corretto assemblaggio.
 11. Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.

SICUREZZA ELETTRICA

1. 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.
2. Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
3. Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
4. Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
5. Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato.
6. Estrai la spina prima di pulire, dopo

ogni utilizzo e nel caso si verificano guasti durante il funzionamento.

7. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e l'alimentatore da ambienti umidi.
8. 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.
9. Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
10. Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

12. Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchiatura non siano mai bloccate.
13. Durante l'utilizzo non tenere oggetti nel dispositivo in funzione e non toccarlo con le mani.
14. Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici attraverso le fessure di ventilazione. Persiste rischio di lesioni.
15. Non conservare in questo dispositivo nessun tipo di sostanza esplosiva, come ad esempio contenitori per aerosol con propellente infiammabile.



Non mettere le mani nell'apparecchio durante il funzionamento – pericolo di lesioni! Assicurarsi che l'apparecchio non sia mai inclinato più di 45°, altrimenti il compressore potrebbe danneggiarsi.

Utilizzare l'apparecchio non prima di 2 ore dal disimballaggio e dal suo posizionamento definitivo. Prima dell'uso è necessario che il liquido di raffreddamento all'interno dell'apparecchio si stabilizzi. In caso contrario il compressore potrebbe danneggiarsi. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per l'errata installazione, un uso improprio o scorretto o a seguito di riparazioni eseguite da terzi non autorizzati.



Attenzione: rischio d'incendio! Il sistema di raffreddamento contiene gas refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale ed ecologico, tuttavia infiammabile. Accertarsi che il sistema di raffreddamento non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto o in fase di installazione dell'apparecchio.

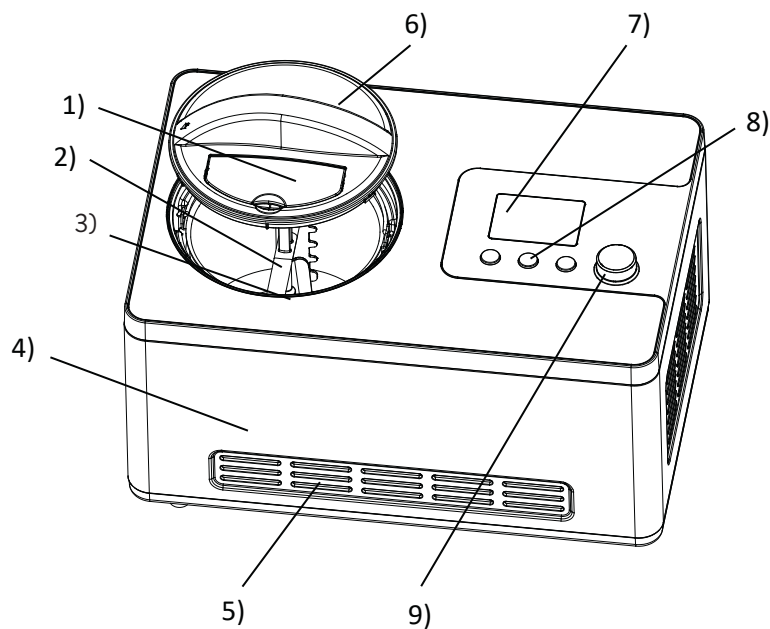
Il liquido di raffreddamento (R600a) è infiammabile.

In caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento:

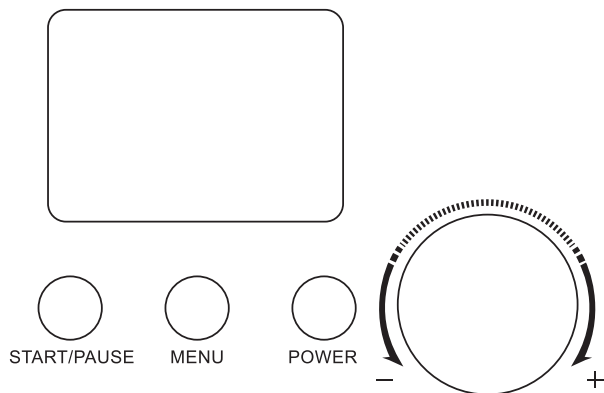
- non posizionare l'apparecchio vicino a fuochi accesi o fonti infiammabili.
- Ventilare adeguatamente l'ambiente in cui si trova l'apparecchio.
- Non continuare ad utilizzare l'elettrodomestico.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

MACCHINA



1. Sportellino per aggiungere ingredienti
2. Pala miscelatrice
3. Cestello refrigerante
4. Struttura esterna del compressore
5. Griglie di ventilazione
6. Coperchio trasparente
7. Display LCD
8. Pannello di controllo
9. Pomello di regolazione



1. Avvio / Pausa
2. Menu
3. Power
4. Manopola

COME UTILIZZARE LA GELATIERA E YOGURTIERA ELISA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
2. Lascia Elisa a riposo per almeno 2 ore prima del primo utilizzo per permettere al liquido di refrigerazione di stabilizzarsi.
3. Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.
4. La macchina del gelato Elisa deve essere pulita prima della messa in funzione e dopo un lungo periodo di mancato utilizzo. Presta sempre attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.

PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Predisponi gli ingredienti per il gelato secondo la ricetta. Le masse base del gelato che richiedano una precottura dovrebbero essere preparate il giorno prima in modo che abbiano tempo sufficiente per

raffreddarsi.

2. Raffredda la massa base del gelato o gli ingredienti necessari a circa 6-8 °C (temperatura di frigorifero).
3. Riduci la frutta in purea immediatamente prima della preparazione ed aggiungi la frutta in pezzi solo nell'ultima fase della preparazione del gelato.
4. L'alcol prolunga i tempi di congelamento. Utilizza pertanto solo quantità limitate di ingredienti alcolici ed aggiungili al termine della fase di congelamento.
5. Inserisci il cestello rimovibile del gelato nel corrispondente alloggiamento del compressore.
6. Posiziona la pala miscelatrice in corrispondenza esatta dell'onda che si trova sul fondo del cestello del gelato.
7. Versa gli ingredienti surgelati nel cestello rimovibile del gelato. Assicurati di non superare la quantità di riempimento massima consentita. Il cestello non deve essere riempito oltre i 2/3 perché la massa di gelato si espande durante il processo di congelamento.
8. Posiziona il coperchio sul cestello del gelato e ruotalo in senso antiorario fino all'arresto in modo che sia ben saldo.
9. Inserisci la spina dell'apparecchio in una presa di corrente ed avvia l'elettrodomestico premendo l'interruttore di accensione/spengimento. Il display mostra la scritta "60:00".
10. Seleziona la funzione ICE CREAM premendo ripetutamente il tasto menu. Seleziona un tempo adeguato di funzionamento attraverso la manopola. Per un riempimento del cestello di 2/3 si consigliano 60 minuti.
11. Premi il pulsante START/STOP. L'apparecchio avvia il processo di raffreddamento e di mescolamento.
12. Se al termine del programma il gelato non ha la consistenza desiderata, è possibile lasciar raffreddare ulteriormente il prodotto per un massimo di 60 minuti. Nel caso in cui il gelato raggiunga una consistenza solida prima del termine del programma, l'apparecchio interrompe il processo di mescolamento ed è possibile rimuovere il gelato.
13. Durante la preparazione è possibile prolungare il tempo di funzionamento premendo il tasto TIME [+] incrementando la lavorazione di un minuto alla volta fino ad un massimo di 60 minuti. Premendo il tasto TIME [-] è possibile ridurre il tempo di funzionamento.
14. Sul display è visualizzato il restante tempo di funzionamento.

CONSIGLI PER UN GELATO PERFETTO

1. Il gelato fatto in casa ha il suo gusto migliore appena preparato. Essendo privo di conservanti, dovrebbe essere consumato il prima possibile.
2. Per preparare il tuo gelato usa sempre uova freschissime.
3. Per la preparazione del gelato alla frutta, usa sempre frutta completamente matura ed aggiungila attraverso il foro per l'aggiunta di ingredienti al termine del processo di lavorazione.
4. Al posto dello zucchero è possibile utilizzare miele o sciroppi dolcificanti.
5. Puoi utilizzare in alternativa più panna o più latte a tuo piacimento. Più panna aggiungi, più il tuo gelato risulterà cremoso.
6. Più fredda è la massa base del gelato prima di iniziare la preparazione, più breve sarà il tempo di lavorazione.
7. Non utilizzare il cestello del dispositivo per conservare il gelato ma usa un contenitore apposito con coperchio. Il gelato può essere conservato nel freezer. È possibile evitare la formazione di cristalli di ghiaccio assicurandosi che nel contenitore vi sia la minor quantità d'aria possibile o conservandolo capovolto: in questo modo i cristalli si depositano sul coperchio e non sul gelato.
8. Consuma il gelato entro e non oltre una settimana e in nessun caso ricongela il prodotto già scongelato.
9. Riempi il cestello del gelato fino ad un massimo di 2/3 per evitarne la fuoriuscita. Durante il processo di congelamento la massa di gelato si espande.
10. Attenzione: la massa base del gelato ha sempre un sapore estremamente dolce prima del congelamento. Quando lo assaggerai a lavorazione ultimata, il gelato avrà un sapore perfetto.

PREPARAZIONE DELLO YOGURT

1. Introduci la massa base dello yogurt nel cestello rimovibile ed inseriscilo nell'apposito vano del compressore in modo che sia posizionato saldamente.
2. Per la preparazione di yogurt utilizza il cestello senza pala miscelatrice. Posiziona il coperchio trasparente sul cestello e ruotalo in senso antiorario fino all'arresto, in modo che sia ben saldo.
3. Inserisci la spina dell'apparecchio in una presa di corrente ed avvia l'elettrodomestico premendo il tasto POWER. Durante il programma

GELATO sul display è visualizzata la scritta "60:00".

4. Premendo ripetutamente il tasto MENU è possibile scegliere tra uno dei 4 programmi. Per la preparazione di yogurt selezione il programma YOGURT. Sul display è visualizzata la scritta lampeggiante "08 H".
5. Utilizza la manopola per impostare il tempo di preparazione desiderato. Per ottenere 1 litro di yogurt classico si consiglia una durata di almeno 8 ore. Per preparare yogurt vegano, ad es. al latte di soia, è preferibile impostare almeno 14 ore di funzionamento.
6. Avviare il programma premendo una volta il tasto START/PAUSE. Se il programma è stato avviato con successo noterai che sia il numero delle ore rimanenti (ad es. "08") che

il simbolo YOGURT lampeggiano sul display. Attenzione: il programma YOGURT funziona in quasi totale assenza di rumori. Per questo motivo è bene controllare dopo 1 ora se il tempo di funzionamento visualizzato si sia ridotto di 1 ora e se il contenitore emetta un leggero calore: in tal caso il programma YOGURT sta procedendo correttamente.

7. Se il tuo yogurt è solido o ha raggiunto la consistenza desiderata prima della fine del programma, è possibile terminare in anticipo la lavorazione premendo il tasto START/PAUSE. Attenzione: lascia il cestello nell'apposito vano per tutto il tempo della preparazione, senza interruzioni e senza mescolare mai la massa, altrimenti il processo di fermentazione sarà danneggiato.

PREPARAZIONE DELLO YOGURT – RICETTA BASE

Per preparare lo yogurt fatto in casa, basta seguire le seguenti indicazioni:

1. Utilizzare prodotti freschi e non scaduti.
2. Per la preparazione dello yogurt è necessaria sempre una determinata quantità di latte.
3. Per preparare lo yogurt dal latte sono necessari i fermenti lattici vivi. Essi si possono aggiungere al latte sottoforma di yogurt confezionato o liofilizzati in uno speciale yogurt in polvere.

4. Se si utilizza uno yogurt confezionato, bisogna accertarsi che siano contenuti fermenti lattici vivi, denominati “Lb Bulgaricus”.
5. Se si utilizzano i fermenti lattici vivi (ad esempio dell’erboristeria o della farmacia) fare attenzione a seguire le indicazioni della confezione e utilizzarli nella yogurtiera secondo le istruzioni del produttore.
6. Per facilitare la preparazione dello yogurt è consigliabile utilizzare il latte fresco pastorizzato. Se si utilizzano altri tipi di latte (latte intero o crudo), è necessario bollirli a minimo 90 °C.
7. Per far sì che i batteri fermentino, è importante che siano aggiunti al latte alla temperatura di 38-40 °C. Dunque riscaldarlo se si utilizza il latte pastorizzato o farlo raffreddare dopo la bollitura in caso di altri tipi di latte.
8. Una volta pronto, è possibile conservarne una porzione per preparare lo yogurt successivo più velocemente.

Ingredienti:

1 litro di latte

Fermenti lattici vivi liofilizzati (quantità in base alle indicazioni sulla confezione)

oppure 50 ml di yogurt bianco intero

Preparazione:

Osservando le indicazioni sopraelencate, versare tutti gli ingredienti nel cestello.

Posizionarlo all’interno della macchina e accenderla, selezionando il programma Yogurt.

CONSIGLI PER UNO YOGURT PERFETTO

- Adatti come base per il tuo yogurt sono latte vaccino, latte privo di lattosio, latte di capra, latte di soia e latte d’avena.
- Puoi anche utilizzare latte crudo, latte intero o UHT. Non è necessario riscaldare il latte UHT prima della preparazione.
- Il latte deve raggiungere una temperatura massima di 40 °C prima di poter aggiungere fermenti lattici per lo yogurt.
- Al posto dei fermenti puoi utilizzare il tuo yogurt preferito. Versa almeno 2 cucchiaini (o più) del tuo yogurt preferito per la quantità massima di latte consentita.

- Più alta è la concentrazione di grasso nel latte, più cremoso e dal sapore delicato sarà il tuo yogurt.

FUNZIONE COOLING ONLY

Con questo programma è possibile raffreddare i liquidi senza mescolamento. Il tempo di funzionamento preimpostato del programma di raffreddamento è di 30 minuti. Questo è visualizzato sul display con la scritta "30:00". Attraverso la manopola potrai personalizzare il tempo di funzionamento aumentando o diminuendo i minuti. Il tempo minimo di funzionamento di questo programma è di 5 minuti, quello massimo è di 60 minuti.

FUNZIONE MIXING ONLY

Con questo programma è possibile mescolare i liquidi senza raffreddamento. Il tempo di funzionamento preimpostato del programma di mescolamento è di 10 minuti. Questo è visualizzato sul display con la scritta "10:00". Attraverso la manopola potrai personalizzare il tempo di funzionamento aumentando o diminuendo i minuti. Il tempo minimo di funzionamento di questo programma è di 5 minuti, quello massimo è di 60 minuti.

FUNZIONE DI MANTENIMENTO A FREDDO

Gelato cremoso

Per evitare che il gelato si scioglia, si attiva automaticamente 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 macchina del gelato passa alla modalità standby. Puoi prolungare manualmente la funzione di mantenimento a freddo selezionando il programma "COOLING ONLY" per il tempo desiderato fino al massimo di un'ora.

Yogurt

Quando il programma YOGURT è terminato e lo yogurt è pronto, sul display è visualizzata la scritta "00:00". L'apparecchio avvia automaticamente la funzione di mantenimento a freddo e sul display è visualizzata la scritta "COOL". Lo yogurt

viene raffreddato per 15 minuti. Successivamente, la ventola ed il compressore si spengono. Un sensore rileva costantemente la temperatura dello yogurt. Se la temperatura supera i 9 °C, la ventola ed il compressore si riaccendono per 4 minuti e raffreddano nuovamente lo yogurt fino al raggiungimento di una temperatura inferiore ai 9 °C. A meno che l'apparecchio non venga spento, la modalità di raffreddamento rimane attiva.

FUNZIONE SALVAMOTORE

Se la massa di gelato si solidifica, il motore potrebbe arrestarsi. La funzione salvamotore assicura che il motore della pala di mescolamento si arresti automaticamente quando il gelato ha raggiunto una consistenza solida, onde evitare eventuali danneggiamenti del dispositivo.

PRELEVARE GELATO E YOGURT

1. Gelato e yogurt sono pronti quando sul display è visualizzata la scritta "00:00". Prima di rimuovere il prodotto finito, spegni l'apparecchio attraverso il pulsante di accensione/spengimento e scollega la spina dalla presa di corrente.
2. Rimuovi il coperchio trasparente.
3. Estrai il cestello dall'elettrodomestico e rimuovi delicatamente la pala miscelatrice dal gelato. Se il cestello del gelato dovesse essere leggermente congelato impedendo così un'agevole rimozione dall'apposito vano, attendi alcuni minuti prima di tirarlo via.
4. Trasferisci gelato e yogurt in contenitori adatti. Per non danneggiare il cestello del gelato, non utilizzare oggetti affilati o appuntiti ma utensili in plastica o legno. Consigliamo l'uso di spatole in silicone.
5. Se non desideri preparare altro gelato, spegni l'apparecchio premendo l'apposito tasto START/STOP e scollega il cavo di alimentazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'elettrodomestico.

1. Non pulire mai l'apparecchio con o sotto l'acqua o con altri liquidi. In particolare, il motore e il compressore non devono entrare in nessun caso a contatto con l'acqua.
2. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
3. Il cestello per gelato in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie. Tutte le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
4. Pulire l'alloggiamento del compressore con un panno umido.
5. Prima di procedere al riassetto, asciugare tutti i componenti con un panno morbido. Prima di utilizzare nuovamente la macchina del gelato, tutti i componenti devono essere accuratamente puliti ed asciugati.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Problema	Soluzione
Il gelato non si congela.	Accertarsi che il compressore sia funzionante. Contatta il servizio clienti per procedere con la riparazione.
La pala miscelatrice si blocca.	La funzione salvamotore è attiva. Estrarre il cestello, rimuovere il gelato e lasciar riposare l'elettrodomestico per 30 minuti.

<p>Il secondo carico di gelato si congela in maniera non uniforme e si avvia la funzione salvamotore. La pala miscelatrice smette di funzionare.</p>	<p>Lascia riposare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di procedere con il secondo carico di gelato.</p>
<p>Quando estratto dal freezer, il gelato ha una consistenza troppo solida.</p>	<p>Se il gelato è stato conservato in freezer per un po' di tempo, lascialo scongelare in frigorifero o a temperatura ambiente per circa 10-30 minuti.</p>
<p>Il gelato è ancora troppo liquido.</p>	<p>Il gelato alla frutta o il sorbetto dovrebbero essere lasciati congelare ulteriormente dopo la preparazione. Trasferisci il gelato in un contenitore ermetico adatto e lascialo nel congelatore per almeno 30 minuti.</p>
	<p>Prima di riempire il cestello, assicurati che la massa base per la preparazione del gelato non superi la temperatura ambiente e non introdurre mai nel dispositivo ingredienti caldi. I risultati ottimali si ottengono ad una temperatura degli ingredienti di circa 6-8 °C.</p>
<p>Lo yogurt è troppo liquido.</p>	<p>Prolunga il tempo di mescolamento. Da notare che più a lungo il tuo yogurt viene mescolato, più acido e amaro ne potrebbe risultare il sapore. Evita di lasciarlo nella macchina del gelato per più di 14 ore.</p>
	<p>Durante la preparazione il latte si è scaldato troppo ed i fermenti dello yogurt sono morti. Ricomincia da capo.</p>

Lo yogurt è troppo acido.	Il contenuto di grassi del latte è troppo basso. Il latte intero conferisce allo yogurt un sapore meno acido rispetto al latte parzialmente scemato.
	Lo yogurt è stato mescolato o lavorato troppo a lungo. Lo yogurt continua a cambiare di consistenza, anche quando è conservato in frigorifero. Consuma il tuo yogurt il più velocemente possibile.
Lo yogurt è troppo granuloso	Nel caso tu abbia usato polvere per yogurt, non è stata amalgamata in maniera uniforme con il latte. Prova a mescolare il tuo yogurt con un mixer manuale e lascialo a riposo per 2-3 ore.

Se l'utensile per Elisa dovesse riportare ulteriori difetti, si prega di consultare il servizio clienti. 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 (0)211 749 55 10

E-Mail: service@springlane.de

SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Si prega di consegnare il dispositivo ad un'agenzia di smaltimento rifiuti designata per riciclare apparecchiature elettriche o elettroniche.

Attraverso l'adeguato smaltimento e riciclo infatti contribuisce notevolmente alla tutela dell'ambiente.

Questo prodotto è in conformità: WEEE-Directive 2002/96/EC.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance de refroidissement :	180 W
Puissance de chauffage :	22,8 W
Tension/Fréquence :	220-240 V AC/50 Hz
Capacité :	2 litres
Dimensions (LxLxH) :	42,3 x 28,2 x 27,2 cm
Poids :	12 kg
Matériaux :	acier inoxydable (boîtier, récipient de crème glacée), plastique
Équipement :	totallement automatique, compresseur au to-réfrigérant, bac à glace en acier inoxydable amovible pour un nettoyage facile, agitateur, couvercle transparent avec rabat de recharge, affichage de commande numérique, quatre programmes avec fonction de recharge pour la crème glacée et le yaourt, minuteur, support de préhension
Accessoires :	gobelet et cuillère, mode d'emploi, livret de recettes (en allemand et anglais)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉS

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

UTILISATION

La machine à crème glacée/ yaourtière 2 en 1 Elisa est destinée à agiter et refroidir les aliments ainsi que réaliser des yaourts ou de la crème glacée.

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. Évitez les flammes nues et les sources d'ignition et aérez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES

1. 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.
2. 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.
3. La machine à crème glacée et yaourtière 2 en 1 Elisa peut agiter et refroidir les aliments ainsi que réaliser des yaourts ou de la crème glacée. N'y verse aucun autre aliment.
4. Stocke l'appareil hors de portée des enfants
5. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil ou sous surveillance permanente.
6. Les enfants de 8 ans et plus ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas d'expérience, voire de connaissance de l'appareil ne devraient utiliser l'appareil que lorsqu'il se trouve

dans sa position normale d'utilisation, sous surveillance ou après mise en garde sur les dangers possibles. Les enfants ne doivent pas brancher, nettoyer ou réparer l'appareil. Ce n'est pas un jouet. Les enfants doivent être sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

7. Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
8. 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 des logements touristiques (hôtels, motels), des maisons d'hôtes ou des maisons de vacances.
9. Remplisse le récipient à glace jusqu'aux 2/3 maximum pour éviter que cela ne déborde. Le volume maximal de remplissage ne doit pas être dépassé.
 10. Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage conforme.
 11. L'appareil doit uniquement être utilisé avec des accessoires d'origine.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

1. Branche uniquement l'appareil au courant alternatif, conformément aux informations figurant sur la plaque signalétique. Branche uniquement la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre.
2. Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
3. 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.
4. Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
5. Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
6. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
7. Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protégez le câble d'alimentation et la prise d'alimentation de l'humidité.

8. L'appareil ne va pas au lave-vaisselle, contrairement au bras agitateur, au bac à glace en acier inoxydable et au couvercle transparent.
9. 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.
10. Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
11. La câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
12. N'utilise pas l'appareil en plein air.
13. Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne soient bloquées à aucun moment.
14. Pendant l'utilisation, ne tenue aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et n'attrape pas l'appareil avec les mains.
15. N'introduis aucune partie du corps ni objets métalliques dans la fente d'aération, cela entraîne des risques de blessures.
16. Ne stocke aucune substance explosive dans cet appareil



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 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.

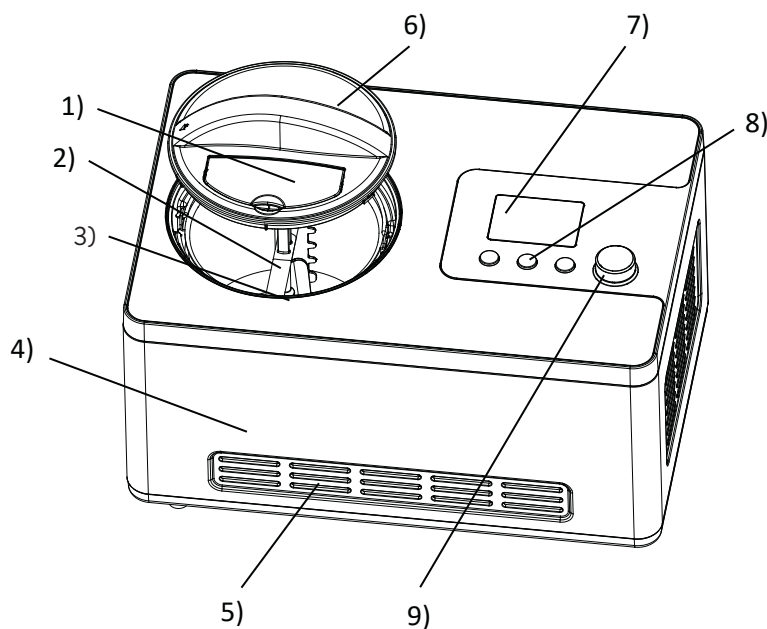
Le liquide de refroidissement (R600a) est inflammable.

Si le circuit de refroidissement est endommagé, il faudra :

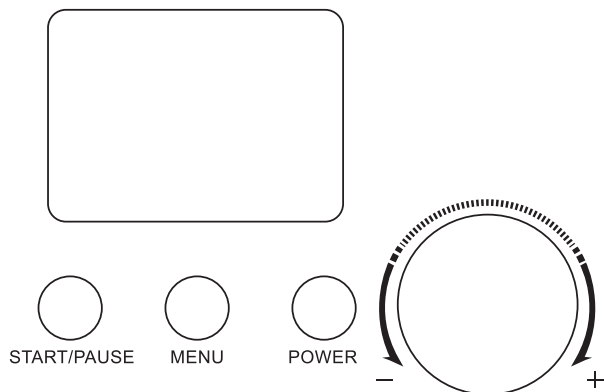
- éviter les feux ouverts ou les sources inflammables ;
- bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil ;
- ne plus utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

MACHINE



1. Ouverture de ressemblage avec rabat de recharge
2. Agitateur
3. Récipient réfrigérant
4. Boitier du compresseur
5. Ouverture de ventilation
6. Couvercle transparent
7. LCD Display
8. Panel de contrôle
9. Bouton de contrôle



1. Départ/Pause
2. Menu
3. Marche/Arrêt
4. Bouton de contrôle +/-

COMMENT UTILISER LA SORBETIÈRE-YAOURTTIÈRE ELISA

AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

1. Enlevé tous les éléments de sécurité de transport et d'emballage et tenues-les hors de portée des enfants - danger de suffocation !
2. Avant la première utilisation et après une longue période de non-utilisation, Elisa doit être nettoyé. Pour ce faire, merci de consulter nos consignes en matière de nettoyage et d'entretien.
3. Place l'appareil sur un plan de travail plan et sec.
4. Après le déballage, laisse l'appareil à son emplacement définitif pendant au moins deux heures.

PRODUCTION DE CRÈME GLACÉE ET SORBET

1. Prépare les ingrédients des crèmes glacées en suivant bien les recettes. Les crèmes glacées dont certains éléments doivent être mis à cuire sont à préparer la veille, afin que la préparation ait suffisamment de

temps pour refroidir.

2. Laisse refroidir la préparation, voire les ingrédients nécessaires à environ 6-8 °C, à la température du réfrigérateur.
3. Il vaut mieux réduire les fruits en purée immédiatement avant la réfrigération et ajouter des morceaux de fruits une fois la réfrigération achevée.
4. L'alcool augmente le temps de réfrigération. Merci de doser donc avec parcimonie les ingrédients alcoolisés et ne les ajouter qu'à la fin de la réfrigération.
5. Place le bac réfrigérant amovible dans la cuve du boîtier du compresseur.
6. Place le agitateur 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 2/3, 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 le cordon dans une prise de courant et allume l'interrupteur marche/arrêt.

10. Sélectionne la fonction ICE

CREAM (crème glacée) en appuyant plusieurs fois sur la touche « Menu ». Programme la durée souhaitée via le bouton rotatif : pour un remplissage aux 2/3, nous recommandons 60 minutes.

11. Appuyez sur le bouton START. Le processus de réfrigération et d'émulsion des ingrédients commence.
12. Si après réfrigération, la glace n'aura pas la consistance désirée, il est possible de prolonger le processus de réfrigération pour un maximum de 60 minutes. Si la glace a pris avant le temps de réfrigération, il est possible d'interrompre le processus et sortir la préparation de la machine.
13. Tu pourras prolonger la durée du processus de réfrigération en appuyant sur le bouton TIME [+] de la minuterie digitale, d'1 minute à 60 minutes. En appuyant sur la touche TIME [-], tu pourras raccourcir la durée de la réfrigération.
14. L'écran digital affiche le temps de réfrigération restant.

CONSEILS POUR UNE GLACE PARFAITE

1. La glace maison est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Elle ne contient pas de conservateurs et doit donc être consommée le plus rapidement possible.
2. N'utiliser toujours que des œufs très frais pour la glace.
3. Pour les sorbets, n'utiliser toujours que des fruits complètement mûrs et les ajouter vers la fin de la préparation par l'ouverture du couvercle.
4. Il est possible de remplacer le sucre par du miel ou du sirop.
5. Il est possible d'invertir crème et lait à discrétion. Plus la glace contient de crème, plus elle sera onctueuse.
6. Plus la base de préparation est froide avant de commencer la préparation, plus cette dernière sera courte.
7. Ne pas utiliser la cuve à glace de l'appareil pour conserver la glace, placer la glace dans un récipient adapté. Elle peut être conservée au congélateur mais cristallise si elle y reste trop longtemps. Il est possible d'y ajouter de la base de glace afin de prévenir la cristallisation.
8. Consommer la glace sous une semaine et ne jamais recongeler de la glace ayant été décongelée.
9. Peut être conservé au congélateur. Astuce : 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.
10. Remplissez le récipient à glace jusqu'aux 2/3 maximum pour éviter que cela ne déborde. La glace se dilate pendant le processus de congélation.
11. Note bien : la masse de glace a toujours un goût trop sucré avant la congélation. Si tu goûtes la glace gelée, elle aura un goût parfait.

PRODUCTION DE YAOURT

1. Verser le mélange pour yaourt dans le récipient amovible et placer ce dernier dans la cavité prévue à cet effet dans le boîtier du compresseur en s'assurant qu'il soit bien fixé.
2. Pour la production du yaourt, utiliser le récipient sans agitateur. Placer le couvercle transparent sur le récipient et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le visser.
3. Brancher le connecteur de l'appareil sur une prise et mettre l'appareil en

route à l'aide de la touche marche.
En programme glace, l'écran affiche « 60:00 ».

4. En appuyant plusieurs fois sur la touche du menu, il est possible de choisir entre les quatre programmes. Pour la préparation du yaourt, choisir le programme YAOURT. L'écran clignote et affiche « 08 H ».
 5. Paramétrer la durée de préparation souhaitée à l'aide du bouton à molette. Pour un litre de yaourt classique, la durée de préparation minimale recommandée est de 8 heures. Pour du yaourt végétal, notamment à base de lait de soja, il est recommandé de prévoir au minimum 14 heures.
 6. Lancer le programme en appuyant une fois sur le bouton marche/pause. Tu pourras constater que le programme a bien été lancé aux chiffres de l'heure (par exemple « 08 ») ainsi qu'au symbole de yaourt
- qui clignotent à droite de l'écran.
Indication : Le programme yaourt fonctionne de façon quasiment silencieuse. Nous recommandons donc de contrôler une heure après le lancement du programme que la durée de la préparation a bien diminué d'une heure et que le récipient dégage une chaleur douce – cela signifie alors que le programme fonctionne correctement.
7. Si le yaourt est déjà ferme avant la fin du programme ou s'il a atteint la consistance souhaitée, il est possible d'interrompre le programme avant la fin en appuyant une nouvelle fois sur marche/pause. Note : Laisser le récipient à l'intérieur de la machine pendant toute la durée de la préparation sans interruption et ne pas remuer le mélange, cela détruirait les ferments du yaourt.

RECETTE POUR YAOURT

Rappelle-toi ces conseils lors de la préparation du yaourt:

1. Utilise uniquement des produits frais et vérifie la date limite de consommation.
2. Pour la production de yaourt t'auras toujours besoin d'une certaine quantité de lait
3. Afin de produire du yaourt à partir du lait, certaines bactéries sont nécessaires. Elles peuvent être ajoutées en utilisant du yaourt acheté ou de la culture de yaourt pur à partir de poudre de yaourt spéciale.

4. Si tu utilises le yaourt du supermarché, assure-toi que les cultures contenues sont vivantes. Elles sont indiquées sur l'emballage avec „Lb Bulgaricus»
5. Si tu utilises la poudre de yaourt (par exemple de la pharmacie), merci de lire les notes sur l'emballage et de préparer la culture selon les instructions du fabricant.
6. La production de yaourt est plus facile avec du lait homogénéisé. Il peut être utilisé immédiatement. D'autres types de lait (lait entier/lait cru) doivent être chauffés brièvement à plus de 90 °C avant l'utilisation.
7. Afin d'être activées, les bactéries du lait doivent être chauffées à environ 38-40 °C ou refroidi à cette température après ébullition. Seulement après, insérez les bactéries
8. Le yaourt conservé peut être utilisé comme base pour la prochaine production de yaourt.

Ingrédients:

1 litre de lait

Poudre de yaourt (quantité selon les instructions)

Ou 50 ml de yaourt naturel

Préparation:

Merci de suivre les instructions ci-dessus et d'insérer tous les ingrédients dans le récipient. Veuillez insérer le récipient, brancher la machine et démarrer le programme de yaourt.

CONSEILS POUR UN YAOURT PARFAIT

- Voici des ingrédients de base parfaits pour votre yaourt : le lait de vache, le lait sans lactose, le lait de chèvre, le lait de soja et le lait d'avoine.
- Vous pouvez utiliser du lait cru, du lait entier ou du lait UHT. Le lait UHT n'a pas besoin d'être chauffé avant la préparation.
- Le lait doit toujours avoir une température maximale de 40°C avant d'ajouter les bactéries.
- Il est possible d'utiliser ton propre yaourt à la place des bactéries. Ajoute au moins 2 cuillères à soupe de yaourt au lait pour un fourrage.
- Plus le lait est gras, plus le yaourt est crémeux et doux.

COOLING ONLY – FONCTION

Ce programme est utilisé pour refroidir les liquides sans agitation. Le temps pré-choisi pour le programme de refroidissement est de 30 minutes. Il est indiqué sur l'écran par „30:00“. Le bouton de contrôle peut être utilisé pour augmenter ou diminuer le temps par minute. Le temps minimum pour ce programme est de 5 minutes; le maximum est de 60 minutes.

MIXING ONLY – FONCTION

Ce programme est utilisé pour agiter les liquides sans refroidissement. Le temps pré-choisi pour le programme de refroidissement est de 10 minutes. Il est indiqué sur l'écran par „10:00“. Le bouton de contrôle peut être utilisé pour augmenter ou diminuer le temps par minute. Le temps minimum pour ce programme est de 5 minutes; le maximum est de 60 minutes.

LA FONCTION D'APRÈS-REFROIDISSEMENT

Crème glacée/sorbet

Quand le programme crème glacée est fini, l'écran montre „00:00“. Si la crème glacée n'est pas retirée 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. Après 10 minutes l'appareil entrera en mode standby. Tu peux prolonger manuellement la fonction de post-refroidissement jusqu'à 1 heure en sélectionnant la fonction « COOLING ONLY » et en réglant la durée souhaitée.

Yogurt

Lorsque le programme yaourt est terminé, l'écran affiche „00:00“. L'appareil démarre la fonction après-refroidissement et l'écran affiche „COOL“. Le yaourt est refroidi pendant 15 minutes. Ensuite, le ventilateur et le compresseur sont éteints. Un capteur surveillera la température du yaourt. Si la température dépasse 9 °C, le ventilateur et le compresseur sont allumés pendant 4 minutes pour refroidir le yaourt en dessous de 9 °C. Si vous n'éteignez pas l'appareil, le programme de refroidissement restera activé.

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.

RETIRER LA CRÈME GLACÉE ET LE YAOURT

1. La crème glacée et le yaourt sont prêts à être dégustés lorsque l'écran affiche „00:00”. Eteigne l'appareil avec le bouton d'alimentation et retire la prise. Lors de la préparation de la crème glacée, il peut arriver que la crème glacée soit dure avant que le programme ait terminé. Dans ce cas, la machine cessera d'agitation automatiquement afin de protéger le moteur. La crème peut être retirée.
2. Retirer le couvercle transparent pour retirer la crème glacée.
3. Retirer le récipient de crème glacée et tirer délicatement l'agitateur de la crème glacée. Si le contenant de la crème glacée colle au corps, attendre quelques minutes avant de le retirer.
4. Déposer la crème glacée ou le yaourt dans un récipient approprié. Ne pas utiliser un objet pointu pour cela, mais les cuillères en plastiques ou en bois ou les objets en silicone pour protéger le conteneur des dommages.

ET ENTRETIEN NETTOYAGE



Avant de nettoyer, éteigne toujours l'appareil et débranche la fiche de la prise.

1. 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.
2. Ne pas utiliser de détergent décapant ou abrasif.
3. 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.
4. Essuyer le boîtier du compresseur avec un tissu légèrement humide.

5. Avant le montage, bien sécher tous les éléments à l'aide d'un chiffon doux. Tous les éléments doivent avoir été entièrement nettoyés et bien séchés avant toute nouvelle utilisation de l'appareil.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier que le tableau ci-dessous propose une solution possible.
3. Vérifier que toutes les protections sont 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 la crème glacée 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 la machine reposer pendant au moins 30 minutes avant de la remplir à nouveau de glace.

<p>La glace est trop dure lorsqu'elle sort du congélateur.</p>	<p>Si la 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.</p>
<p>La glace est encore trop liquide.</p>	<p>Dans le cas des sorbets il faut un peu plus de temps de congélation. Mette la glace dans un récipient hermétique approprié et laisse-la se congeler dans le congélateur pendant au moins 30 minutes.</p>
	<p>Assure-toi que la masse de glace ne dépasse pas la température d'ambiance 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.</p>
<p>Le yaourt est trop liquide.</p>	<p>Prolonge la durée de brassage. Note bien : plus le yaourt est brassé, plus il est susceptible de devenir acide et amer. Ne le laisse pas dans la machine plus de 14 heures.</p>
	<p>Le lait est devenu trop chaud pendant la préparation et les bactéries sont mortes. Redémarre l'appareil.</p>
<p>Le yaourt est trop acide.</p>	<p>La teneur en matières grasses du lait était trop faible. Dans un yaourt, le lait entier a un goût moins acide que le lait demi-écrémé.</p>

<p>Le yaourt est trop acide.</p>	<p>Le yaourt a été brassé ou stocké trop longtemps. Le processus de maturation du yaourt continue, même quand ce dernier est au réfrigérateur. Consomme ton yaourt aussi frais que possible.</p>
<p>Le yaourt est trop granuleux.</p>	<p>Si tu as utilisé de la poudre de yaourt, cette dernière n'a pas été mélangée de façon uniforme dans le lait. Essaie de mélanger ton yaourt avec un mixeur et laisse-le remuer pendant 2 à 3 heures.</p>

S'il se présente que Elisa est défectueuse, merci de contacter le service clientèle.
Ne pas essayer de réparer l'appareil toi-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 et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone:

Numéro de téléphone: +49 (0)211 749 55 10

E-Mail: service@springlane.de

TRAITEMENT DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Rendez-vous dans un point de collecte désigné pour le recyclage d'appareils électroniques ou électriques. Grâce à cela, vous participez grandement à la protection de notre environnement.

DATOS TÉCNICOS

Potencia de refrigeración:	180 W
Potencia calorífica:	22,8 W
Voltaje/Frecuencia:	220-240 V AC/50 Hz
Capacidad:	2 litros
Dimensiones	
(largo x ancho x alto):	42,3 x 28,2 x 27,2 cm
Peso:	12 kg
Material:	Acero inoxidable (carcasa, recipiente de helado), plástico
Equipamiento:	Compresor automático de auto-refrigeración, recipiente de helado de acero inoxidable extraíble, paleta mezcladora, tapa transparente con apertura para añadir ingredientes, pantalla digital de control, cuatro programas de funcionamiento, función de recarga para helado y yogur, temporizador, pies antideslizantes
Accesorios:	Vaso de medida y cuchara, manual de instrucciones, libro de recetas (en alemán e inglés)

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 consérvalas.

USO PREVISTO

La máquina de helado y yogur 2 en 1 Elisa está concebida para remover y enfriar alimentos líquidos además de para fabricar yogur y 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

1. 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.
2. 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.
3. La máquina de helado y yogur 2 en 1 Elisa está concebida para remover y enfriar alimentos líquidos además de para fabricar yogur y helado. No introduces ningún otro tipo de alimentos.
4. Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
5. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato o ser supervisados en todo momento.
6. 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.

7. Coloque el aparato sobre una superficie despejada y plana.
8. 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.

9. Llena el recipiente para helado hasta un máximo de $2/3$; así evitas que se desborde. El nivel máximo de llenado no debe sobrepasarse.
10. Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.
11. El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

1. 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.
2. Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
3. Desenchufa Elisa cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
4. Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
5. El aparato no es apto para ser operado con un temporizador

externo ni con un sistema de control a distancia separado.

6. Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
7. No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación y el enchufe de la humedad.
8. El aparato no es apto para lavavajillas. El brazo agitador, el recipiente de helado de acero inoxidable y la tapa transparente se pueden limpiar en el lavavajillas.

9. 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.
10. No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
11. El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
12. No utilices el aparato en el exterior.
13. Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento.
14. Durante su uso, no introduzcas ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduzcas la mano.
15. No introduzcas nunca partes del cuerpo u objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe el riesgo de lesiones.
16. No almacenes en estos aparatos ningún tipo de sustancias explosivas como, por ejemplo, botes aerosoles con gases inflamables.



Nunca introduzcas 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.

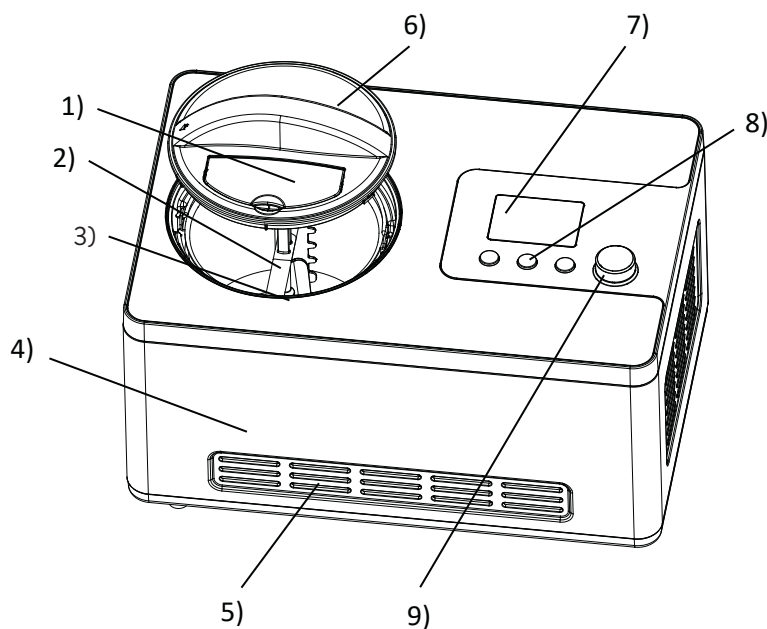
El refrigerante (R600a) es inflamable.

En caso de que el circuito de refrigeración se dañe:

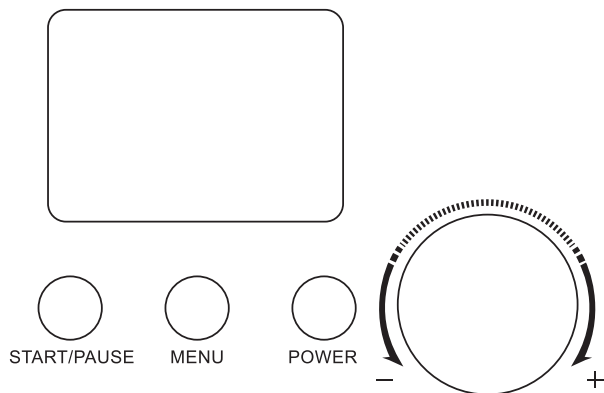
- Evita que el aparato esté cerca de llamas abiertas o fuentes de ignición.
- Permite que entre abundante aire fresco en el lugar donde está el aparato.
- Deja de usar el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÁQUINA



1. Apertura para añadir ingredientes
2. Mezclador
3. Recipiente de helado
4. Motor
5. Rejillas de ventilación
6. Tapa transparente
7. Pantalla LCD
8. Botones de función
9. Botón de control



1. Inicio/Pausa
2. Menú
3. Botón de encendido
4. Botón de control

UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA DE HELADOS Y YOGUR ELISA

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del alcance de los niños – ¡Peligro de asfixia!
2. Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Elisa deberá limpiarse. Ten siempre en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
3. Después de haber retirado el embalaje, deja el aparato quieto en su lugar durante al menos dos horas.
4. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

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 la paleta mezcladora 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. Selecciona la función ICE CREAM pulsando repetidamente el botón de Menú. Selecciona el período de tiempo adecuado con el control; si está llena en 2/3, te recomendamos 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 máximo de 60. Si pulsas el botón TIME [-], se reducirá la duración del ciclo.
14. El tiempo restante se indica en la pantalla del aparato.
15. Cuando termine el ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir un sonido de aviso. La pantalla mostrará el mensaje "0:00".
16. Si no sacas el helado dentro de 10 minutos desde que suene el aviso, la función de enfriamiento automático se quedará encendida durante un máximo de 60 minutos para evitar que se derrita. No dejes el helado en el aparato durante más tiempo ya que puede volverse duro y astillarse.

PREPARACIÓN DE YOGUR

1. Introduce la mezcla de yogur en el recipiente extraíble y colócalo en el hueco correspondiente de la carcasa del compresor de forma que quede en posición fija.
2. Utiliza el recipiente para la elaboración de yogur sin la pieza para batir. Coloca la tapa transparente sobre el recipiente y gírala en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que alcance el tope y quede fijada.
3. Conecta el cable a la toma eléctrica y enciende el aparato pulsando el botón de encendido. En el programa de helado, la pantalla mostrará "60:00".
4. Pulsando varias veces el botón "Menú", podrás cambiar entre los cuatro programas distintos. Para la preparación de yogur, selecciona el programa yogur. Parpadeando en la pantalla, podrá ver "08 H".
5. Establece el tiempo de preparación usando el botón giratorio. Para preparar 1 litro de yogur clásico, se recomienda un tiempo mínimo de preparación de 8 horas. El yogur para veganos hecho a base de leche de soja, p. ej., debería elaborarse en un tiempo de al menos 14 horas.
6. Inicia el programa pulsando una vez el botón Start/Pause. Reconocerás si el programa se ha puesto en marcha correctamente si las cifras que indican las horas (p. ej., "08") y el símbolo del yogur, a la derecha de la pantalla, parpadean. Indicación: El programa yogur apenas produce ruido mientras está en marcha. Vuelve a comprobar pasada una hora que el tiempo restante se haya reducido de forma correspondiente en una hora y que del recipiente salga un ligero calor. Esto querrá decir que el programa yogur está funcionando correctamente.
7. Si el yogur está sólido antes de que termine el programa o ya ha alcanzado la consistencia que deseas, puedes finalizar el programa antes de tiempo pulsando nuevamente el botón "Start/Pause" (Inicio/Pausa). Ten en cuenta lo siguiente: deja el recipiente en la máquina ininterrumpidamente durante todo el proceso de preparación y no batas la mezcla, ya que así destruirías el fermento del yogur.

RECETA DE YOGUR

Para hacer tu propio yogur, ten en cuenta lo siguiente:

1. Utiliza exclusivamente productos frescos y comprueba su caducidad antes de comenzar.
2. Para preparar yogur, siempre se necesita cierta cantidad de leche. Para un yogur vegano puedes utilizar leche de soja.
3. Para preparar yogur a partir de leche, se necesitarán cultivos de bacterias. Para «inocular» la leche, puedes añadir las bacterias en forma de yogur/ yogur de soja preparado y comprado o mediante un cultivo de yogur puro a partir de yogur en polvo especial.
4. Si utilizas yogur comprado, ten en cuenta que contenga cultivos vivos. En el envase del yogur estos se identifican como «Lb Bulgaricus». Para la inoculación utiliza aprox. 150 g de yogur por 1 litro de leche.
5. Si utilizas yogur en polvo (p. ej. de una tienda ecológica) consulta las instrucciones del envase y prepara el cultivo del yogur según las indicaciones del fabricante. Los cultivos pueden comprarse en distintas variantes de sabores, para yogures suaves a más ácidos.
6. Lo más sencillo es la preparación de yogur con leche ultra pasteurizada y de larga duración (leche UHT). Esta puede utilizarse al instante. Cualquier otro tipo de leche (leche entera o sin tratar) debe calentarse brevemente al menos a 90 °C antes de utilizarse.
7. Para que las bacterias puedan activarse, calienta la leche a 38-40 °C o enfríala a esta temperatura tras la cocción. Después debes introducir y mezclar las bacterias. Si la leche está muy caliente, los cultivos se destruirán y el yogur no quedará bien.
8. Si conservas 150 g del yogur preparado, puedes utilizarlo en los próximos días como base para otra producción de yogur.

Ingredientes:

1 litro de leche

Yogur en polvo (cantidades según las instrucciones)

o 150 g de yogur natural (3,5 % grasa)

Preparación:

Siguiendo las indicaciones anteriores, introduce todos los ingredientes en el recipiente extraíble. Mete el recipiente en la máquina, enciéndela e inicia el programa de yogur.

CONSEJOS PARA UN YOGUR PERFECTO

- Las bases adecuadas para tu yogur son: leche de vaca, leche sin lactosa, leche de cabra, leche de soja y leche de avena.
- Puedes utilizar leche cruda, leche entera o leche UHT. No es necesario calentar la leche UHT antes de la preparación.
- La leche no debe superar los 40 °C en el momento de añadir las bacterias.
- Puedes usar tu propio yogur en lugar de bacterias. Añade por lo menos dos cucharadas de yogur para un relleno con leche, pero puedes usar más.
- Cuanta más grasa tenga la leche, más cremoso y suave será el sabor del yogur.

FUNCIÓN “COOLING ONLY”

Este programa se utiliza para enfriar líquidos sin mezclarlos. El tiempo predeterminado para el programa de cooling only (“enfriar solo”) es de 30 minutos. Esto se mostrará en la pantalla como “30:00”. El botón de control puede utilizarse para aumentar o reducir el tiempo en incrementos de 1 minuto. El tiempo mínimo para este programa es de 5 minutos; el máximo es de 60 minutos.

FUNCIÓN “MIXING ONLY”

Este programa se utiliza para remover líquidos sin congelarlos. El tiempo predeterminado para el programa de mixing only (“mezclar solo”) es de 10 minutos. Esto se mostrará en la pantalla como “10:00”. El botón puede utilizarse para aumentar o reducir el tiempo en incrementos de 1 minuto. El tiempo mínimo para este programa es de 5 minutos; el máximo es de 60 minutos.

FUNCIÓN DE ENFRIADO POSTERIOR

Helado

En cuanto acabe el programa de helado, la pantalla mostrará el mensaje “00:00”. 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. Tras 10 minutos, emitirá una señal sonora y el aparato entrará en modo standby. La función de enfriamiento puede extenderse manualmente hasta una hora seleccionando la función «COOLING ONLY» e introduciendo el periodo de tiempo deseado.

Yogur

En cuanto acabe el programa de yogur, la pantalla mostrará el mensaje “00:00”. El aparato iniciará la función de enfriado posterior y la pantalla mostrará el mensaje “COOL”. Se enfriará el yogur durante 15 minutos. Después, el ventilador y el compresor se apagarán automáticamente. Un sensor monitorizará la temperatura del yogur. Si ésta excede los 9 °C, el ventilador y el compresor se volverán a encender durante 4 minutos para volver a enfriar el yogur hasta menos de 9 °C. Si no apaga el aparato, el programa de enfriamiento permanecerá activo.

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 dañarlo.

SACAR EL HELADO Y EL YOGUR

1. El helado y el yogur estarán listos cuando en la pantalla aparezca un «00:00». 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 mezclador. 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 y el yogur 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.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Elisa 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.



Antes de limpiar, apaga siempre el aparato, quita el enchufe del enchufe y permite que el aparato se enfríe.

1. 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.
2. No utilices productos de limpieza abrasivos o que rayen el material.
3. El recipiente de helado de acero inoxidable es apto para el lavavajillas. Todas las piezas desmontables demás si se pueden lavar en el lavavajillas.
4. Limpia la carcasa del compresor con un paño húmedo.
5. 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 mezclador 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.

<p>La 2ª carga de helado se congela de forma irregular y se inicia la función de protección del motor; el mezclador deja de girar.</p>	<p>Deja reposar la máquina durante al menos 30 minutos antes de volver a llenarla con la siguiente carga.</p>
<p>El helado está demasiado duro cuando sale del congelador.</p>	<p>Si tu helado ha pasado un largo rato en el congelador, debes dejarlo a temperatura ambiente o en el frigorífico de 10 a 30 minutos.</p>
<p>El helado queda muy líquido.</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
<p>El yogur está demasiado líquido.</p>	<p>Prolonga el tiempo de mezclado. Ten en cuenta lo siguiente: cuanto más tiempo se agita un yogur, más agrio y amargo puede llegar a ser. No deberías dejarlo en la máquina por más de 14 horas.</p>
	<p>La leche se ha calentado demasiado durante la preparación y las bacterias han muerto. Vuelve a empezar.</p>

El yogur está demasiado agrio.	El contenido de grasa de la leche era demasiado bajo. El yogur hecho con leche entera sabe menos agrio.
	El yogur se agitó demasiado tiempo o se almacenó demasiado tiempo. El yogur sigue con su proceso, incluso estando en el frigorífico. Usa un yogur que esté lo más fresco posible.
El yogur tiene demasiados grumos.	Si has utilizado yogur en polvo, el polvo no se ha mezclado uniformemente con la leche. Intenta mezclar el yogur con una batidora de mano y deja que se mezcle durante otras 2-3 horas.

Si Elisa 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 con una prueba de compra. Las piezas de desgaste 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 tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico: +49 (0)211 749 55 10

Correo electrónico: service@springlane.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

El dispositivo debe ser llevado a un punto de recolección designado para el reciclaje o la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. Con este aporte se contribuye en gran medida a la preservación del medio ambiente.

Este aparato cumple con la directiva WEEE 2002/96 / EC sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

