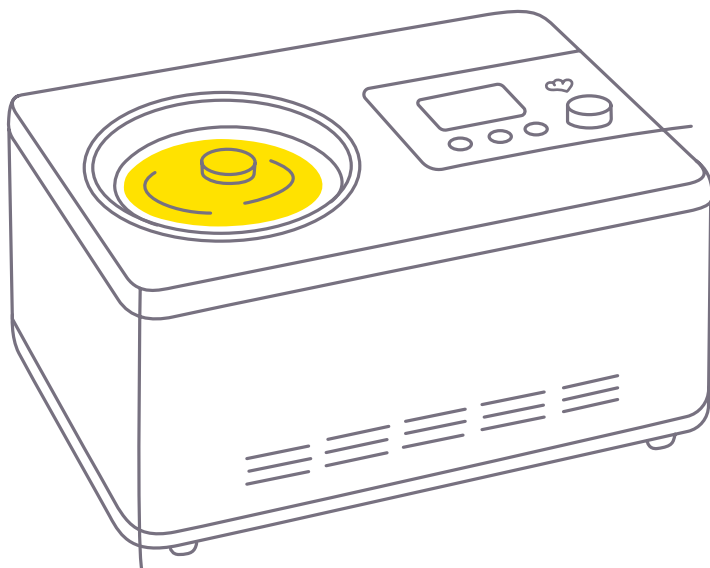




Elisa

2-in-1 Eismaschine und Joghurtbereiter

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

DE	Wichtige Sicherheitshinweise	4	NL	Belangrijke veiligheidsinstructies	31
	Technische Daten	8		Technische gegevens	35
	Elisa nutzen	9		Elisa gebruiken	36
	Reinigung und Pflege	14		Reiniging en onderhoud	41
	Fehler beheben	15		Fouten oplossen	41
	Kundenservice	16		Klantenservice	43
	Entsorgung/Umweltschutz	17		Afvalverwijdering/ Milieubescherming	44
EN	Important safety information	18	IT	Importanti istruzioni di sicurezza	45
	Technical data	22		Dati tecnici	49
	Using Elisa	22		Uso Elisa	50
	Cleaning and care	27		Pulizia e manutenzione	55
	Trouble shooting	28		Risoluzione dei problemi	56
	Customer service	30		Servizio clienti	58
	Disposal/ Environmental protection	30		Smaltimento/ Protezione dell'ambiente	58

FR	Consignes de sécurité importantes	59
	Caracteristiques techniques	63
	Utilisation de la Elisa	64
	Nettoyage et entretien	69
	Résolution des problèmes & astuces	70
	Service clientèle	71
	Élimination/ Protection de l'environnement	72

ES	Instrucciones de seguridad importantes	73
	Datos técnicos	77
	Como usar Elisa	78
	Limpieza y cuidado	83
	Resolución de problemas	84
	Atención al cliente	85
	Eliminación/ Protección del medio ambiente	86

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

1. **Warnung** – Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes zu keiner Zeit blockiert sind. Lasse zur optimalen Belüftung ca. 8 cm Abstand zu anderen Gegenständen, Möbeln oder Wänden.
2. **Warnung** – Benutze keine anderen mechanischen Vorrichtungen oder Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs als die vom Hersteller empfohlenen.
3. **Warnung** – Beschädige nicht den Kältekreislauf.
4. **Warnung** – Benutze keine elektrischen Geräte innerhalb des Lebensmittelfaches des Geräts, sofern sie nicht vom Hersteller empfohlen wurde.
5. **Warnung** – Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.
6. **Warnung** – Lagere keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Energiequellen hinter dem Gerät.

Verwendungszweck

2-in-1 Eismaschine und Joghurtbereiter Elisa ist zum Rühren und Kühlen von flüssigen Lebensmitteln, sowie zur 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.

Sicherheitshinweise



Lagere in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.



Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.



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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lasse es nur von Fachpersonal austauschen um Gefahren vorzubeugen.
- 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.

- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Die Eismaschine ist ausschließlich für die Zubereitung von Speiseeis, Sorbet und Frozen Joghurt geeignet. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen sollten das Gerät nur dann bedienen, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstanden haben. Kinder ab 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch reinigen oder warten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder von 3 bis 8 Jahren dürfen das Gerät befüllen und das Zubehör entnehmen.
- Stelle das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Fülle den Eisbehälter maximal zu 2/3. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.
- Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.

- Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
 - Ziehe den Netzstecker, sobald du die Eismaschine nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
 - Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
 - Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
 - Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
 - Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel und den Netzstecker vor Feuchtigkeit schützen.
 - Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Der Rührarm, Spatel, Messbecher und die durchsichtige Abdeckung können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Eisbehälter reinigst du besser per Hand mit einem feuchten Tuch.
 - Vermeide ein zu häufiges Betätigen des An-/Aus-Schalters, da es sonst zu Beschädigungen des Kompressors kommen kann. Zwischen dem An- und Ausschalten sollten mindestens 5 Minuten Zeit vergehen.
 - Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
 - Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
 - Verwende das Gerät nicht im Freien.
 - Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze der Eismaschine zu keiner Zeit blockiert sind.
 - Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen.
 - Führe nie Körperteile oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.
 - Lagere in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Technische Daten

Kühlleistung: 180 W

Wärmeleistung: 22,8 W

Volt/Frequenz: 220-240 V AC/50 Hz

Fassungsvermögen: 2,0 Liter

Maße (B/T/H): 42,3 x 28,2 x 27,2 cm

Gewicht: 12 kg

Material: Edelstahl (Gehäuse, Eisbehälter), Plastik

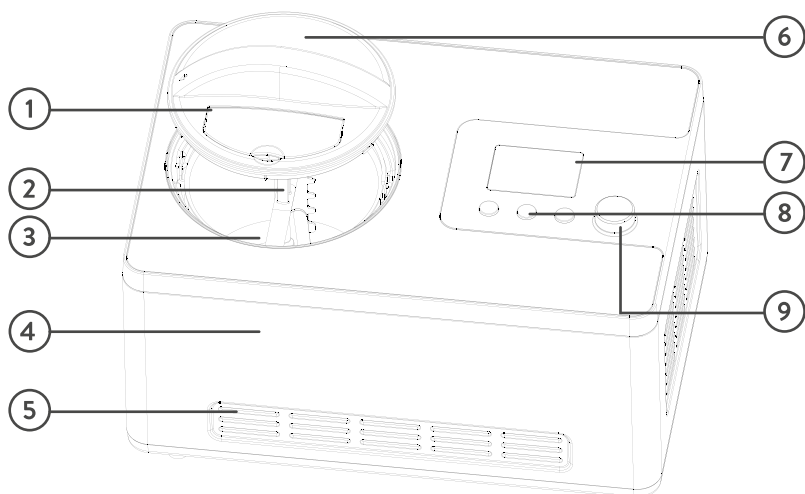
Ausstattung: Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter, Rührteil,

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.

Produktbeschreibung

Gerät

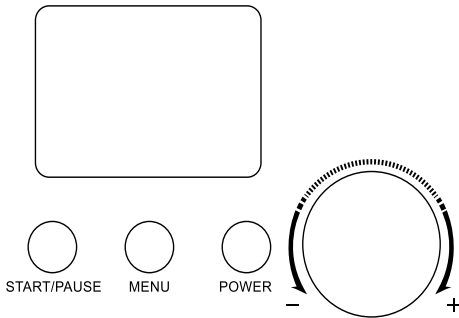


1. Einfüllöffnung mit Nachfüllklappe
2. Rührteil
3. Edelstahl-Eisbehälter
4. Kompressorgehäuse
5. Belüftungsöffnungen

6. Transparenter Deckel
7. LCD Display
8. Bedientasten
9. Drehknopf

Bedienfeld

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



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 das Rührteil 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

- Selbstgemachtes Eis schmeckt am besten frisch. Es enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher möglichst sofort gegessen werden.
- Verwende für dein Eis immer nur sehr frische Eier.
- Nimm für Frucht-Eis immer vollreife Früchte und gib diese erst am Ende der Zubereitungszeit durch die Nachfüllöffnung hinzu.
- Statt Zucker kannst du auch Honig oder Sirup als Süßungsmittel verwenden.
- Du kannst Sahne und Milch beliebig gegeneinander austauschen. Je mehr Sahne du hinzufügst, desto cremiger wird das Eis.

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

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 festsitzt.

2. Verwende den Behälter für die Joghurtproduktion ohne Rührteil. Platziere den transparenten Deckel auf dem Behälter und drehe ihn entgegen des Urzeigersinns bis zum Anschlag, sodass er festsitzt.
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.
8. **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 das Rührteil vorsichtig aus dem Eis. Sollte der Eisbehälter leicht angefroren sein und sich nicht ohne weiteres aus der Mulde im Gehäuse heben lassen, warte einige Minuten, bevor du ihn entnimmst.

4. Fülle 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.

- Reinige das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Verwende keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Der Edelstahl-Eisbehälter ist spülmaschinene geeignet. Alle weiteren entnehmbaren Teile dürfen in die Spülmaschine.

- Reinige alle Plastikteile auf der oberen Ebene deiner Spülmaschine und verwende ein Programm mit maximal 60 °C, um eine Verformung zu verhindern. Sorge dafür, dass das Plastikteil nicht eingeklemmt ist.
- Wische das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Trockne alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab. Vor erneuter Verwendung der Eismaschine sollten alle Teile gründlich gesäubert und trocken sein.

Fehler beheben

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

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

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

Der Joghurt ist zu flüssig.	Verlängere die Rührzeit. Beachte dabei: Je länger dein Joghurt rührt, desto saurer und bitterer kann er werden. Länger als 14 Stunden solltest du ihn nicht in der Maschine lassen. Die Milch ist in der Vorbereitung zu heiß geworden und die Bakterien sind abgestorben. Starte erneut.
Der Joghurt ist zu sauer.	Der Fettgehalt der Milch war zu gering. Vollmilch schmeckt als Joghurt weniger sauer als Halbfettmilch. Der Joghurt wurde zu lange gerührt oder zu lange gelagert. Joghurt zieht noch nach, auch wenn er im Kühlschrank steht. Verbrauche deinen Joghurt möglichst rasch.
Der Joghurt ist zu körnig.	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.

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

Kundenservice

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

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

Kostenlose Hotline für
Deutschland/Österreich:
0800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

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.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen> eingesehen werden.

Important safety information

Please read this manual carefully before using the appliance for the first time and keep it for future reference.

- 1. Warning** — Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. For optimal ventilation, allow space of approx. 8 cm to other objects, furniture, or walls.
- 2. Warning** — Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 3. Warning** — Do not damage the refrigerant circuit.
- 4. Warning** — Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- 5. Warning:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- 6. Warning:** Do not locate multiple portable socket-outlets

or portable power supplies at the rear of the appliance.

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.

Safety information



Do not store explosive substances such as aerosol containers with flammable propellant gas in this appliance.



Do not submerge the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable, plug, and mains adaptor from moisture.



Do not put your hand into the appliance during operation – this may lead to injury! Make sure that the appliance is never tilted more than 45°, as this could damage the compressor.



After unpacking, leave the appliance in its final position for at least 2 hours. The cooling agent inside the appliance must first sink to the bottom, as the compressor could otherwise be damaged. The manufacturer will assume no liability in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use, or repairs carried out by unauthorised third parties.



Warning: Risk of fire! The cooling circuit contains the cooling agent isobutane (R600a). Although it is a natural, environmentally-friendly gas, it is also flammable. Make sure that the cooling circuit is not damaged during transport or while setting up the appliance.

The cooling agent (R600a) is flammable.

If the cooling circuit is damaged:

- Keep away from open flames and ignition sources.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located.
- Do not continue using the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- 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.
 - 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.
 - Store the appliance out of the reach of children.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
 - Position the appliance on a clean and level surface.
 - The appliance is only intended for use in the household or other similar uses such as
 - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
 - on farms,
 - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels) private guest houses, or holiday homes.
 - Fill the ice cream container to a maximum of 2/3rd to prevent overflow. Do not fill above the indicated maximum level.
 - Use the appliance only after proper assembly.
 - The appliance may only be used with original accessories.
 - Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket.
 - Uncoil the power cable completely before use.
 - Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull the

power cable itself, as it could cause damage.

- Switch off the machine before plugging in or unplugging it.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of possible malfunctions during operation.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and plug from moisture.
- The appliance is not dishwasher safe. The agitator arm, the stainless steel ice cream container and the transparent cover may be cleaned in the dishwasher.
- 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.
- Never place or use the appliance and power cable on or near a hot surface.
- The cable must not hang over the edge of the work surface.

- Do not use the appliance outdoors.
- Ensure that the appliance's ventilation slots are not blocked at any time.
- Do not put objects or your hand in the appliance while it is in operation
- Never insert body parts or metallic objects into ventilation slots, there is a risk of injury.
- Do not store explosive substances such as aerosol containers with flammable propellant gas in this appliance.

Before using the appliance for the first time

- Remove all parts related to packaging and transport safety. Make sure that these parts are also kept away from children – they pose a risk of suffocation!
- 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.
- Place the appliance on a level and dry surface.
- After unpacking, leave the appliance in its final location for at least 2 hours.

Tecnical 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

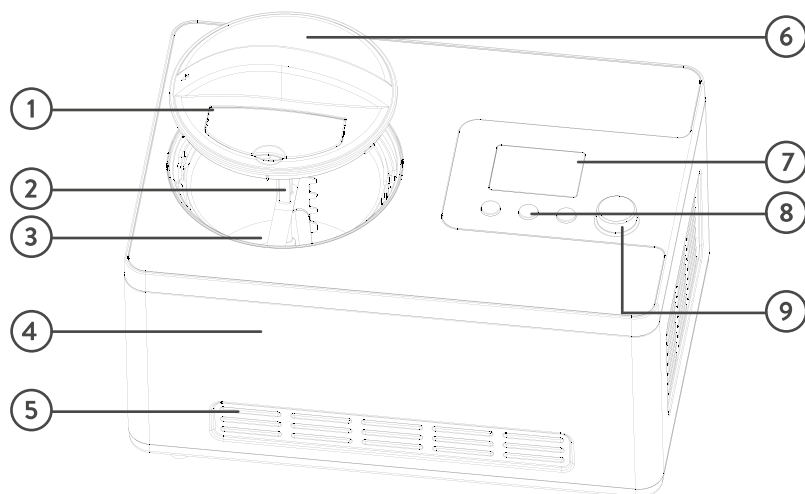
Accessories: Measuring cup and spatula,
recipe booklet, ice cream scoop

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

Using Elisa

Product description

Appliance

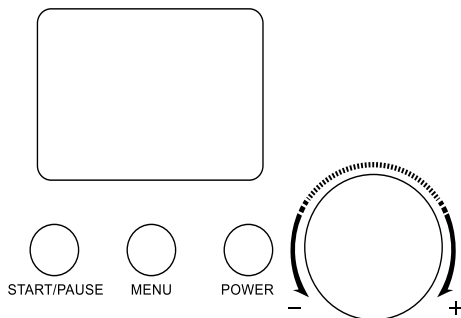


1. Mix-in opening
2. Agitator
3. Ice cream container
4. Power unit
5. Ventilation openings

6. Transparent lid
7. LCD display
8. Operating keys
9. Control knob

Controll elements

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



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 by

repeatedly pressing the menu key.
Turn the knob to set the correct time;
for a filling quantity of 2/3rd, we
recommend 60 minutes.

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.

Tips for perfect ice cream

- Self-made ice cream tastes best when
fresh. It does not contain any preser-
vatives and should therefore be eaten
immediately, if possible.
- Always use very fresh eggs for your ice
cream.
- Always use fully ripe fruits for fruit ice
cream and only add them at the end
of the preparation time through the
opening in the lid.
- Instead of sugar, you can also use
honey or syrup as sweeteners.
- You can substitute cream and milk
for each other as you wish. The more
cream you add, the creamier the ice
cream will be.
- The colder the ice cream mass is befo-
re beginning with the preparation, the
shorter the preparation time.
- For storage, do not use the device's ice
cream bowl but rather move the ice
cream to a suitable
container with a lid. You can prevent
the formation of ice crystals by
ensuring that your 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.
- Fill the ice cream container to a ma-
ximum of 2/3rd to prevent overflow.
The ice cream expands during the
freezing process.
- **Please note:** The ice cream mass
always tastes overly sweet before free-
zing. However, if you taste the frozen
ice cream later on, it will taste perfect.
- Consume the ice cream within a week
and never refreeze thawed or defros-
ted 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 „00:00If 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.

- Never clean the device with or under running water or any other liquid. Especially the motor and the compressor may not come into contact with water.
- Do not use any scratching or abrasive detergents.
- The stainless steel ice cream container is dishwasher safe. All other

removable parts may be put in the dishwasher.

- Clean all plastic parts on the top shelf of a dishwasher and use a programme with at most 60 °C to keep them from losing their shape. Make sure that the plastic part is not jammed.
- Wipe down the compressor housing with a moist cloth.
- Dry off all parts with a soft cloth before assembling them. Before using the ice cream 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 stirring rod freezes.	The motor protection function has been activated. Remove the container, transfer your ice cream to another container, and let the machine stand for at least 30 minutes. Reduce the stirring duration next time.
The ice cream has frozen into a hard edge on the outside but remains soft on the inside.	
The 2nd batch of ice cream freezes unevenly and the motor protection function activates itself, the agitator no longer rotates.	Let your machine rest for at least 30 minutes before filling it with the next batch of ice cream.
The ice cream is too hard when it comes out of the freezer.	If your ice cream has been stored in the freezer for a longer period, you should first defrost it in the fridge or at room temperature for approx. 10–30 minutes.

The ice cream is too runny.	You should generally freeze fruit ice cream or sorbet a little bit longer. To do so, fill the ice cream into a suitable and airtight container and allow it to freeze in the freezer for at least an additional 30 minutes. Make sure that your ice cream mass is no warmer than room temperature when filling and never fill the machine with hot ice cream mass. Optimal results are obtained at a temperature of approx. 6–8°C.
The yogurt is too runny.	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. The milk became too hot during preparation and the bacteria died. Start again.
The yogurt is too sour.	The fat content of the milk was too low. Yoghurt from whole milk tastes less sour than yoghurt from semi-skimmed milk. The yoghurt was stirred or stored too long. Yoghurt continues to ferment, even when it's stored in the fridge. Consume your yoghurt when it's still fresh if possible
The yogurt is too grainy.	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.

If you have any other issues with your Elisa, please contact our customer service. Do not try to repair the machine yourself.

Customer service

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

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

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

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

E-Mail: service@springlane.de

Disposal/Environmental protection



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

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

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

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

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

1. **Waarschuwing** – Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat nooit geblokkeerd zijn. Voor optimale ventilatie zorg je voor een ruimte van ongeveer 8 cm tot andere objecten, meubilair of muren.
2. **Waarschuwing** – Gebruik geen mechanische apparatuur of hulpmiddelen die niet door de fabrikant aanbevolen zijn om het ontdooiproces te versnellen.
3. **Waarschuwing** – Beschadig het koelcircuit niet.
4. **Waarschuwing** – Gebruik geen elektrische apparaten die niet door de fabrikant aanbevolen zijn binnen het voedingsvak van het apparaat.
5. **Waarschuwing** – Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd of afgeklemd is wanneer je het apparaat plaatst.
6. **Waarschuwing** – Plaats geen stekkerdozen of draagbare energiebronnen achter het apparaat.

Bedoeld gebruik

De 2-in-1 ijsmachine en yoghurtmaker Elisa is geschikt voor het roeren en koelen van vloeibare levensmiddelen en het maken van yoghurt en ijs. Het apparaat mag niet worden gebruikt voor de verwerking van andere substanties of voorwerpen.

Verklaring van symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.



Dit symbool waarschuwt voor ontvlambare stoffen. Vermijd open vlammen en ontstekingsbronnen en verlucht de ruimte waarin het apparaat zich bevindt grondig.

Veiligheidsinstructies



Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas.



Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Bescherm het netsnoer, de stekker en de adapter tegen vochtigheid.



Nooit met je handen in het apparaat grijpen – er bestaat verwondingsgevaar! Zorg ervoor dat het apparaat nooit meer dan 45° gekanteld wordt, anders kan de compressor beschadigd raken.



Laat het apparaat minstens 2 uur na het uitpakken op de bedoelde gebruiksplaats staan. De koelvloeistof in het apparaat moet eerst zakken, anders kan de compressor beschadigd raken. De fabrikant is niet aansprakelijk in het geval van een onjuiste installatie, onbedoeld of verkeerd gebruik, of na reparaties door onbevoegde derden.



Waarschuwing: **brandgevaar!** Het

koelcircuit bevat het koelmiddel isobutaan (R600a), een natuurlijk, milieuvriendelijk gas dat echter wel ontvlambaar is. Zorg ervoor dat het koelcircuit niet wordt beschadigd tijdens het transport of de installatie van het apparaat.

De koelvloeistof (R600a) is brandbaar.

Mocht het koelcircuit beschadigd zijn:

- Vermijd open vuur of ontstekingsbronnen.
- Verlucht de ruimte waarin het apparaat zich bevindt grondig.
- Gebruik het apparaat niet verder.
- Laat het netsnoer alleen door vakpersoneel vervangen als deze beschadigd is, om gevaren te voorkomen.
- Controleer na het uitpakken of het apparaat in goede staat is en of er eventuele beschadigingen zijn die het veilige gebruik van het apparaat kunnen beïnvloeden. Neem het apparaat niet in gebruik indien er sprake

is van gebreken of wanneer het apparaat op de grond is gevallen, maar wend je tot onze klantenservice.

- Ondeskundige reparaties kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en kunnen ertoe leiden dat de garantie vervalt. Indien er afzonderlijke onderdelen zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, een gemachtigde reparatiedienst of een andere gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- De ijsmachine is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van ijs, sorbet en frozen yoghurt. Het is niet bedoeld voor andere levensmiddelen.
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis mits ze in de gaten worden gehouden of als ze geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik en bekend zijn met de mogelijke gevaren. Het apparaat is geen speelgoed.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen het apparaat met ingrediënten vullen en het toebehoor verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vrij en egaal oppervlak.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare gebruiksdoeleinden, zoals bijvoorbeeld
 - in kantines van bedrijven, kantoren of andere werkplekken
 - in landbouwbedrijven
 - voor het gebruik door gasten in accommodaties (hotels, motels), privé-pensions of vakantiehuisjes.
- Vul het ijsreservoir maximaal tot 2/3. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden.
- Gebruik het apparaat alleen indien het volgens de voorschriften is gemonteerd.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt met de originele accessoires.
- Sluit het apparaat alleen aan op de netstroom die staat aangegeven op het typeplaatje. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact.

- Rol de stroomkabel voor het gebruik volledig uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact zodra je de ijsmachine niet meer gebruikt. Trek niet aan de kabel zelf, omdat deze anders beschadigd kan raken.
- Schakel het apparaat uit voordat je de stekker uit het stopcontact trekt of in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem voor bediening op afstand.
- Na gebruik, voor het schoonmaken of bij eventuele storingen tijdens het gebruik altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof, bescherm het snoer en de stekker tegen vocht.
- Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser. De roerarm, het roestvrijstalen ijsreservoir en het doorzichtige deksel mogen in de vaatwasser worden gereinigd.
- Vermijd een te veelvuldig gebruik van de Aan-/Uitschakelaar omdat dit kan leiden tot beschadigingen aan de compressor. Tussen het in- en uitschakelen moeten minimaal 5 minuten zitten.
- Apparaat en snoer nooit op of in de buurt van een warm oppervlak zetten, leggen of gebruiken.
- Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak hangen.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van de ijsmachine nooit worden geblokkeerd.
- Steek geen voorwerpen in het apparaat als het in bedrijf is en grijp niet met je hand in het apparaat.
- Steek nooit lichaamsdelen of metalen voorwerpen door de ventilatieopeningen om letsel te voorkomen.
- Bewaar geen explosieve stoffen in dit apparaat, zoals bijvoorbeeld spuitbussen met brandbaar drijfgas.

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle transportbeveiligingen en verpakkingsmateriaal en houd ze uit de buurt van kinderen - verstikkingsgevaar!
- Laat Elisa voor het eerste gebruik

minimaal 2 uur staan, zodat het koelmiddel in de compressor kan zakken.

- Voor het eerste gebruik en als het apparaat langere tijd niet is gebruikt, moet de ijsmachine

Elisa worden schoongemaakt.

Let hierbij op onze reinigings- en onderhoudsinstructies.

- Plaats het apparaat op een vlak en droog werkblad

Technische gegevens

Koelvermogen: 180 W

Warmtevermogen: 22,8 W

Volt/Frequentie: 220-240 V AC/50 Hz

Inhoud: 2 liter

Afmetingen (b/l/h):

42,3 x 28,2 x 27,2 cm

Gewicht: 12 kg

Materiaal: roestvrij staal (behuizing, ijsreservoir), plastic

Kenmerken: volautomatische, zelfkoelende compressor, afneembaar roestvrijstalen ijsreservoir, roerelement, doorzichtig

deksel met navulklep, digitaal bedieningspaneel, 4 programma's, nakoelfunctie voor net voltooide yoghurt en ijs, timer, antislip-noppen

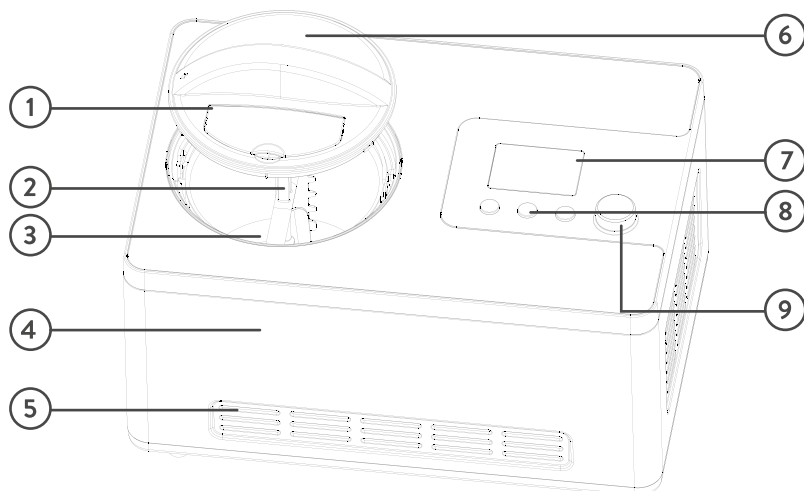
Accessoires: maatbeker en spatel, gebruiksaanwijzing, receptenboek, onderhoudsinstructies

Wijzigingen en fouten in uitrustingsfuncties, techniek, kleuren en vormgeving voorbehouden.

Elisa gebruiken

Productbeschrijving

Apparaat

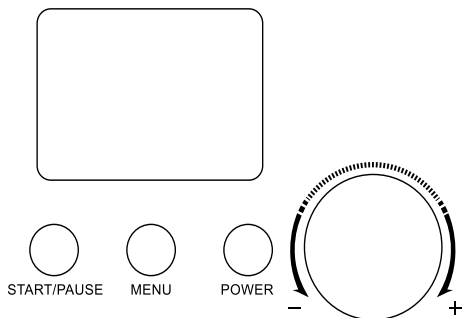


1. Vulopening met navulklep
2. Roerelement
3. Roestvrijstalen ijsreservoir
4. Compressorbehuizing
5. Ventilatieopeningen

6. Doorzichtig deksel
7. Lcd-display
8. Bedienknoppen
9. Draaiknop

Bedieningspaneel

1. Start/Pauze
2. Menu
3. Aan/Uit (Power)
4. Draaiknop



Ijs maken

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens het recept voor. IJsmassa die van te voren moet worden gekookt, kan het beste een dag van te voren worden bereid zodat de massa voldoende tijd heeft om af te koelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten op ca. 6-8 °C (koelkasttemperatuur).
3. Pureer fruit pas vlak voor de bereiding en voeg stukjes fruit pas aan het einde van de bereiding toe.
4. Alcohol verlengt de invriestijd. Doseer alcoholhoudende ingrediënten daarom slechts spaarzaam en voeg deze pas aan het einde van de invriestijd toe.

5. Plaats het uitneembare ijsreservoir in de daarvoor bestemde uitsparing van de compressorbehuizing.
6. Plaats de mengstaaf exact op de omhoog wijzende as op de bodem van het ijsreservoir.
7. Vul het uitneembare ijsreservoir met de gekoelde ingrediënten. Let erop dat de maximale vulhoeveelheid niet wordt overschreden. Het ijsreservoir mag tot maximaal 2/3 gevuld zijn omdat de ijsmassa tijdens het bevroren uitzet.
8. Plaats het deksel op het ijsreservoir en draai het tegen de klok in tot aan de aanslag zodat het goed vastzit.
9. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-schakelaar. De display geeft '60:00' aan.
10. Selecteer de ICE CREAM-functie door herhaaldelijk op de menu-knop te drukken. Selecteer de juiste tijd met de draaiknop. Voor een vulling van 2/3 raden wij 60 minuten aan.
11. Druk nu op de START/STOP-knop. Het apparaat begint met het koel- en roerproces.
12. Indien het ijs na afloop van het programma nog niet de gewenste consistentie heeft, kun je het ijs nog maximaal 60 minuten laten navriezen. Mocht het ijs vóór het verstrijken van

de ingestelde bereidingstijd al stevig zijn, dan stopt de machine met roeren en kun je het ijs eruit halen.

13. Als het apparaat in bedrijf is, kun je de tijd verlengen door op de knop TIJD [+] te drukken. Hiermee verleng je de tijd in stappen van 1 minuut tot maximaal 60 minuten. Met de knop TIJD [-] verkort je de bereidingstijd.
14. Op het display wordt de resterende tijd getoond.

Tips voor perfect ijs

- Zelfgemaakt ijs smaakt het beste als het vers is. Het bevat geen conserveringsstoffen en kan daarom beter zo snel mogelijk worden geconsumeerd.
- Gebruik alleen heel verse eieren voor je ijs.
- Gebruik voor vruchtenijs altijd volledig rijpe vruchten en voeg deze pas toe aan het einde van de bereidingstijd door de navulopening.
- In plaats van suiker kun je ook honing of siroop als zoetmiddel gebruiken.
- Je kunt melk en slagroom naar believen onderling vervangen. Hoe meer slagroom je toevoegt, hoe romiger het ijs wordt.
- Hoe kouder de ijsmachine is voordat je begint met de bereiding, hoe korter de bereidingstijd is.
- Gebruik het ijsreservoir van het apparaat niet om er ijs in te bewaren, maar schep het ijs in een daarvoor geschikt bakje met deksel. Het kan in het vriesvak worden bewaard. Je kunt ijskristallen voorkomen door ervoor te zorgen dat jouw ijsbakje altijd zo weinig mogelijk lucht bevat of door het ondersteboven te bewaren. Op deze manier verzamelen de kristallen zich op het deksel en niet op het ijs.
- Consumeer het ijs binnen een week en vries gesmolten of ontdooid ijs nooit opnieuw in.
- Vul het ijsreservoir tot maximaal 2/3 om te voorkomen dat het reservoir overloopt. Het ijs zet tijdens het vriezen nog uit.
- **Let op:** het ijsmengsel smaakt voor het vriezen altijd te zoet. Als je het bevroren ijs proeft, zal dit dan perfect smaken.

Yoghurt maken

Lees voordat je zelf yoghurt gaat maken ook de tips in het meegeleverde receptenboekje.

1. Doe de yoghurtmassa in het uitneembare reservoir en klik deze vast in de behuizing van de compressor.
2. Gebruik het reservoir voor de yoghurtproductie zonder roerhulpstuk. Plaats het doorzichtige deksel op

het reservoir en draai deze tegen de wijzers van de klok in totdat het deksel vastklikt.

3. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact en zet het apparaat aan met de Power-knop. Het display geeft nu „60:00“ aan.
4. Je kunt uit één van de 4 programma's kiezen door verschillende keren op de menuknop te drukken. Kies voor het maken van yoghurt het YOGHURT-programma. Op het display wordt nu '08 H' knipperend aangegeven.
5. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in. Voor 1 liter gewone yoghurt raden wij een bereidingstijd van minstens 8 uur aan. Voor vegane yoghurt van bijvoorbeeld sojamelk moet je de bereidingstijd instellen op minstens 14 uur.
6. Start het programma door één keer op de Start/Pauze-knop te drukken. Je kunt zien of het programma daadwerkelijk is gestart als zowel de cijfers van de uur-aanduiding (bijv. '08') alsook het yoghurtsymbool, rechts in het display, knipperen. Let op: het yoghurtprogramma verloopt bijna geruisloos. Controleer na 1 uur nog eens of de resterende bereidingstijd echt met 1 uur is verminderd en of er uit het reservoir een milde warmte ontsnapt - dan

wordt het yoghurtprogramma op correcte wijze uitgevoerd.

7. Als je vindt dat de yoghurt al stevig genoeg is voordat het programma is afgelopen, kun je het programma ook voortijdig stopzetten door nogmaals op de Start/Pauze-knop te drukken. Let op: laat het reservoir tijdens de gehele bereidingstijd in de machine zitten en roer de massa niet zelf door, anders verstoort je het fermentatieproces.

Ijs en yoghurt eruit halen

1. Als het display op '00:00' staat, is het ijs of de yoghurt klaar. Voordat je de yoghurt of het ijs eruit haalt, moet je eerst het apparaat uitzetten met de AAN/UIT-knop en de stekker uit het stopcontact halen.
2. Haal dan het doorzichtige deksel eraf.
3. Haal het reservoir uit het apparaat en trek voorzichtig de roerstaaf uit het ijs of de yoghurt. Als het ijsreservoir nog een beetje bevroren is en je dit niet gemakkelijk uit de behuizing van de compressor kunt halen, wacht dan nog een paar minuten voordat je het reservoir eruit haalt.
4. Doe het ijs of de yoghurt in daarvoor geschikte bakjes. Om het ijsreservoir niet te beschadigen, kun je hiervoor beter geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken maar een

kunststof of houten lepel. Wij raden aan een siliconen deegschrapper te gebruiken.

5. Als je geen ijs meer wilt maken, schakel het apparaat dan uit met de Start/Stop-schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact.

Cooling Only-functie

Met dit programma kun je vloeistoffen koelen zonder te roeren. De voorgeprogrammeerde bereidingstijd voor het koelprogramma bedraagt 30 minuten. Op het display staat dan '30:00'. Je kunt met de draaiknop de bereidingstijd met een bepaald aantal minuten verlengen of verkorten. De minimale bereidingstijd voor dit programma bedraagt 5 minuten en de maximale bereidingstijd bedraagt 60 minuten.

Mixing Only-functie

Met deze functie kun je vloeistoffen roeren zonder ze te laten bevriezen. De voorgeprogrammeerde bereidingstijd voor het mix-programma bedraagt 10 minuten. Op het display staat dan '10:00'. Je kunt met de draaiknop de bereidingstijd met een bepaald aantal minuten verlengen of verkorten. De minimale bereidingstijd voor dit programma bedraagt 5 minuten en de maximale bereidingstijd bedraagt 60 minuten.

Nakoel-functie

Ijs

Om te voorkomen dat het ijs smelt, treedt de koelfunctie in werking: als de bereidingstijd voorbij is en je laat het ijs er langer dan 10 minuten inzitten of als er 10 minuten lang geen andere knop wordt ingedrukt, gaat de koelfunctie automatisch aan. Dit gebeurt elke 10 minuten en de koelfunctie blijft 1 uur functioneren. Daarna schakelt de ijsmachine over naar de stand-bymodus. Je kunt de nakoel-functie handmatig met maximaal een uur verlengen. Kies dan de functie 'COOLING ONLY' en stel de gewenste tijd in.

Yoghurt

Als het yoghurtprogramma is afgelopen, geeft het display „00:00“ aan. De nakoel-functie wordt automatisch gestart en het display geeft nu 'COOL' aan. De yoghurt wordt nu nog 15 minuten gekoeld. Daarna gaan de ventilator en de compressor uit. De temperatuur van de yoghurt wordt steeds gecontroleerd door een sensor. Als de temperatuur hoger wordt dan 9 °C dan gaan de ventilator en de compressor weer 4 minuten aan en wordt de yoghurt weer gekoeld tot onder de 9 °C. Zolang je het apparaat niet uitzet, blijft het koelprogramma geactiveerd.

Tip: je kunt de yoghurt na de bereiding meteen eten. Als je wilt, kun je de yoghurt nog lekkerder maken door wat vruchtensap, suiker of honing toe te voegen.

Motorbeveiliging

Als het ijsmengsel te dik wordt, kan de motor blokkeren. De beveiligingsfunctie voor de motor zorgt ervoor dat de motor vanaf een bepaalde ijsdikte automatisch stopt om schade aan de motor te voorkomen.

Reiniging en onderhoud



Voordat je het apparaat gaat schoonmaken altijd eerst het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

- Reinig het apparaat nooit met of onder water of een andere vloeistof. De motor en de compressor mogen niet in contact komen met water.
- Gebruik geen krassende of schurende schoonmaakmiddelen.
- Het roestvrijstalen ijsreservoir kan in de vaatwasser. Alle overige afneembare onderdelen mogen ook in de vaatwasser.
- Leg alle kunststofonderdelen in het bovenste gedeelte van je vaatwasmachine en gebruik voor het schoonmaken een programma met een maximale temperatuur van 60°C om vervorming te voorkomen. Zorg ervoor dat het kunststof onderdeel niet geklemd zit.
- Veeg de behuizing van de compressor af met een vochtige doek.
- Droog alle onderdelen goed af met een zachte doek voordat je het apparaat weer in elkaar zet. Alle onderdelen moeten goed schoon en droog zijn voordat je de ijsmaker opnieuw wilt gebruiken.

Fouten oplossen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct wordt nageleefd.

2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
Het ijs bevriest helemaal niet.	Controleer of de compressor goed werkt. Neem voor reparatie contact op met de klantenservice.
Het mengstuk vriest vast.	De motorbeveiligingsfunctie werd geactiveerd. Verwijder de bak, vul je ijs in een andere schaal en laat de machine minstens 30 minuten rusten. Verkort de volgende keer de mengtijd.
Het ijs is aan de buitenkant vastgevroren en aan de binnenkant vloeibaar.	
De tweede portie ijs bevriest onregelmatig en de motorbeveiliging treedt in werking, het roerelement draait niet meer.	Laat de machine minstens 30 minuten roeren voordat je de volgende hoeveelheid ijs erin doet.
Het ijs is te hard als het uit het vriesvak komt.	Als het ijs al een tijdje in het vriesvak ligt, moet je het ijs ca. 10-30 minuten in de koelkast of op kamertemperatuur laten ontdooien.
Het ijs is nog te vloeibaar.	Vruchtenijs of sorbetijs moet meestal nog wat navriezen. Doe het ijs in een geschikt, luchtdicht afsluitbaar bakje en laat het nog minstens 30 minuten in de vriezer vriezen.
	Let erop dat het ijsmengsel maximaal op kamertemperatuur is als je het in het reservoir doet en vul het reservoir nooit met een warm ijsmengsel. Voor een optimaal resultaat moet het ijsmengsel ca. 6-8 °C zijn.

De yoghurt is te vloeibaar.	Verleng de bereidingstijd. Let op: hoe langer je de yoghurt laat rijpen des te zuurder en bitterder de yoghurt kan worden. Laat de yoghurt niet langer dan 14 uur in de machine. De melk is tijdens de bereiding te heet geworden en de bacteriën zijn afgestorven. Begin opnieuw.
De yoghurt is te zuur.	De yoghurt heeft te lang gerijpt of werd te lang bewaard. Yoghurt rijpt nog na, ook als hij in de koelkast staat. Eet de yoghurt zo snel mogelijk op. Het vetgehalte van de melk was te laag. Volle melk smaakt in yoghurt minder zuur dan halfvolle melk.
De yoghurt is te korrelig.	Als je yoghurtpoeder hebt gebruikt, is het poeder niet gelijkmatig genoeg door de melk geroerd. Probeer de yoghurt met een handmixer door te roeren en daarna nog eens 2-3 uur te laten roeren.

Neem contact op met een professionele reparatiedienst als uw ijsmachine en yoghurt-maker Elisa toch nog gebreken vertoont. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:

0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:

+49 211 749 55 10

(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen

 geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservale in un luogo sicuro.

1. **Avvertenza** – Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchio non siano mai bloccate. Per una ventilazione ottimale, lascia circa 8 cm di distanza da altri oggetti, mobili o pareti.
2. **Avvertenza** – Non utilizzare dispositivi meccanici o ausiliari non indicati dal produttore per accelerare il processo di scongelamento.
3. **Avvertenza** – Non danneggiare il circuito di refrigerazione.
4. **Avvertenza** – Non utilizzare alcun apparecchio elettrico all'interno del contenitore per alimenti dell'apparecchio, a meno che non sia raccomandato dal produttore.
5. **Avvertenza** – Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato quando installi l'apparecchio.
6. **Avvertenza** – Non conservare più prese multiple o fonti di

alimentazione portatili dietro all'apparecchio.

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 determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



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



Il simbolo ivi indicato, avverte circa sostanze

inflammabili. Evitare le fiamme libere così come fonti di ignition e ventilate attentamente la stanza in cui si trova l'apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza



Non conservare in questo apparecchio nessun tipo di sostanza esplosiva, come ad esempio bombolette contenenti propellente infiammabile.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione e l'alimentatore della batteria da ambienti umidi.



Non toccare il dispositivo durante il funzionamento. Pericolo di lesioni! Assicurati che l'apparecchio non sia mai inclinato più di 45°, altrimenti il compressore potrebbe danneggiarsi.



Utilizza 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. Accertati 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.
- Assicurati di ventilare adeguatamente l'ambiente in cui si trova l'apparecchio.
- Non continuare ad utilizzare l'apparecchio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, fallo sostituire solo da personale qualificato per evitare pericoli.
- 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 fossa caduta, non procedere con la messa in funzione della stessa e contatta il nostro servizio clienti.
- Riparazioni improprie possono causare un notevole pericolo per l'utente e anche l'esclusione della garanzia. Nel caso in cui alcune parti siano danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, da un tecnico specializzato oppure da una persona con qualifica simile.
- La macchina del gelato è adatta esclusivamente alla preparazione di gelato, sorbetto o frozen yogurt. Non introdurre alimenti di altro genere.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini al di sotto degli 8 anni devono stare lontani dall'apparecchio oppure utilizzarlo sotto la costante supervisione di un adulto.
- 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.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana.
- 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.
- Riempire il cestello del gelato fino ad un massimo di 2/3. Non superare la dose massima consentita.
- Utilizzare l'apparecchio solo dopo un corretto assemblaggio.

- Il dispositivo può essere utilizzato solo con gli accessori originali.
- Collega l'apparecchio solo a corrente alternata secondo istruzioni presenti sulla targhetta indicativa. Collega la spina di alimentazione solo ad una presa con messa a terra.
- Svolgi completamente il cavo prima di collegarlo.
- Preleva il cavo dalla presa una volta finito l'utilizzo dell'apparecchiatura. Non tirare il cavo di alimentazione in quanto potrebbe subire dei danni.
- Spegni l'apparecchiatura prima di inserire o tirare la spina di alimentazione della stessa.
- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato.
- Estrai la spina prima di pulire, dopo ogni utilizzo e nel caso si verifichino guasti durante il funzionamento.
- 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.
- 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.
- Non conservare l'apparecchio in prossimità di superfici calde o fiamme libere.
- Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Assicurati che le fessure di ventilazione dell'apparecchiatura non siano mai bloccate.
- Durante l'utilizzo non tenere oggetti nel dispositivo in funzione e non toccarlo con le mani.
- Non inserire mai parti del corpo o oggetti metallici attraverso le fessure di ventilazione. Persiste rischio di lesioni.
- Non conservare in questo dispositivo nessun tipo di sostanza esplosiva, come ad esempio contenitori per aerosol con propellente infiammabile.

Prima dell'uso

- Rimuovi e tieni lontano dai bambini tutti i componenti dell'imballaggio: pericolo di soffocamento!
- Lascia Elisa a riposo per almeno

2 ore prima del primo utilizzo per permettere al liquido di refrigerazione di stabilizzarsi.

- Appoggia il prodotto su una superficie asciutta, stabile e in piano.
- 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.

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

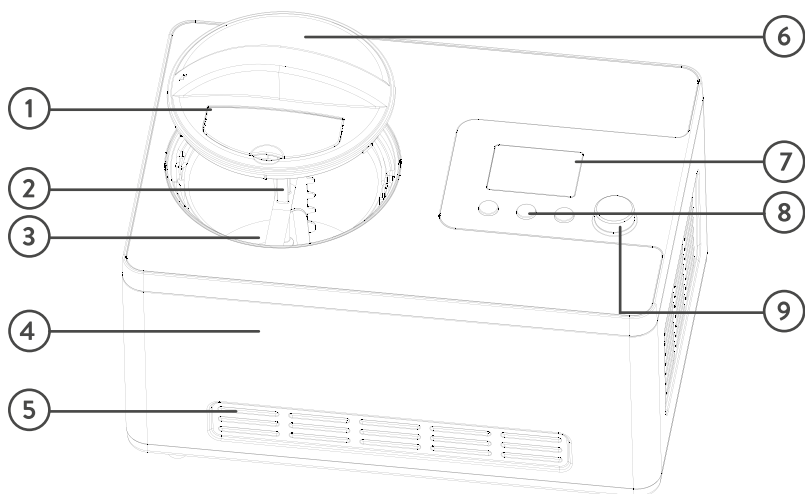
di controllo digitale, 4 programmi, funzione di mantenimento a freddo per gelato e yogurt appena preparati, timer, piedini antiscivolo

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.

Descrizione del prodotto

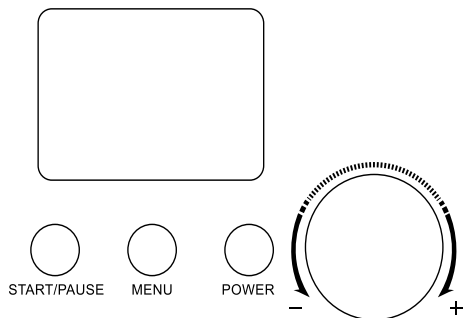
Dispositivo



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

Pannello di controllo

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



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/ spegnimento. 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

- Il gelato fatto in casa ha il suo gusto migliore appena preparato. Essendo privo di conservanti, dovrebbe essere consumato il prima possibile.
- Per preparare il tuo gelato usa sempre uova freschissime.
- 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.

- Al posto dello zucchero è possibile utilizzare miele o sciroppi dolcificanti.
- Puoi utilizzare in alternativa più panna o più latte a tuo piacimento. Più panna aggiungi, più il tuo gelato risulterà cremoso.
- Più fredda è la massa base del gelato prima di iniziare la preparazione, più breve sarà il tempo di lavorazione.
- 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.
- Consuma il gelato entro e non oltre una settimana e in nessun caso ricongela il prodotto già scongelato.
- 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.

- **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

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

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.

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/spegnimento 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.

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 sciolga, 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 di protezione del motore

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.

Pulizia e manutenzione



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

- 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.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
- Il cestello per gelato in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie. Tutte le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
- Pulisci tutte le parti in plastica sul livello superiore della lavastoviglie e utilizza un programma con una temperatura massima di 60°C per evitare deformazioni. Assicurati che la parte in plastica non sia incastrata.
- Pulire l'alloggiamento del compressore con un panno umido.

- 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 mescolatrice si blocca.	La funzione salvamotore è attiva. Estrai il cestello, rimuovi il gelato e lascia riposare l'elettrodomestico per 30 minuti. La prossima volta riduci il tempo di esecuzione della modalità mescolamento.
Il gelato risulta solido esternamente sui bordi e liquido all'interno.	
Il secondo carico di gelato si congela in maniera non uniforme e si avvia la funzione salvamotore. La pala miscelatrice smette di funzionare.	Lascia riposare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di procedere con il secondo carico di gelato.
Quando estratto dal freezer, il gelato ha una consistenza troppo solida.	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.

Il gelato è ancora troppo liquido.	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.
	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.
Lo yogurt è troppo liquido.	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. Durante la preparazione il latte si è scaldato troppo ed i fermenti dello yogurt sono morti. Ricomincia da capo.
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:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



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

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

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione.

La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de conserver ce manuel.

1. **Attention** – Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne sont jamais bloquées. Pour une ventilation optimale, laisse une distance d'environ 8 cm par rapport à d'autres objets, meubles ou murs.
2. **Attention** – N'utilise pas de dispositifs ou d'aides mécaniques pour accélérer le dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
3. **Attention** – N'endommage pas le circuit de réfrigération.
4. **Attention** – N'utilise pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment alimentaire de l'appareil, sauf si le fabricant le recommande.
5. **Attention** – Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou pincé lorsque vous placez l'appareil sur le sol.
6. **Attention** – Ne placez pas de prises multiples ou de sources d'alimentation portables derrière l'appareil.

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

Consignes de sécurité



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



Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et protège le câble d'alimentation, la fiche de secteur et le bloc d'alimentation de l'humidité.



Ne mets pas les mains dans l'appareil pendant son fonctionnement en raison du risque de blessure ! Assure-toi que l'appareil ne soit jamais incliné à plus de 45°, sinon le compresseur pourrait être endommagé.



Laisse l'appareil à son emplacement final pendant au moins 2 heures après le déballage. Le liquide réfrigérant dans l'appareil doit d'abord s'abaisser, sinon le compresseur peut être endommagé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreur de montage, d'une utilisation

inadéquate ou incorrecte, ou après une réparation par des personnes tierces non autorisées.



Attentio: risque d'incendie!

Le circuit de refroidissement contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel et respectueux de l'environnement, mais inflammable. Assure-toi que le circuit de refroidissement n'a pas été endommagé pendant le transport ou lors de l'installation de l'appareil.

Le liquide réfrigérant (R600a) est inflammable.

Si le circuit de refroidissement est endommagé :

- Évite les flammes nues ou les sources d'ignition.
- Aère bien la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
- N'utilise plus l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par du personnel qualifié pour éviter tout danger.
- Après déballage, vérifie que l'appareil soit en parfait état et ne

présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En présence de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne l'utilise pas et adresse-toi à notre service clients.

- Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des éléments sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, une entreprise spécialisée mandatée ou une personne possédant des qualifications comparables.
- 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.
- Stocke l'appareil hors de portée des enfants
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil ou sous surveillance permanente.
- Les enfants de 3 à 8 ans sont autorisés à remplir l'appareil et à en retirer les accessoires.
- 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.
- Pose l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple
 - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
 - dans les exploitations agricoles
 - pour une utilisation par les clients des logements touristiques (hôtels, motels), des maisons d'hôtes ou des maisons de vacances.
- 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.
- Utilise uniquement l'appareil conformément à l'assemblage conforme.
 - L'appareil doit uniquement être utilisé avec des accessoires d'origine.
 - 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.
 - Avant utilisation, déroule entièrement le câble d'alimentation.
 - Débranche la prise d'alimentation dès que tu n'utilises plus l'appareil. Ne tire pas sur le câble d'alimentation, cela risquerait de l'endommager.
 - Éteins la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
 - Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, débranche toujours la prise d'alimentation.
 - Ne 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.
 - L'appareil ne va pas au lavevaisselle, contrairement au bras agitateur, au bac à glace en acier inoxydable et au couvercle transparent.
 - Évite d'actionner trop souvent l'interrupteur marche/arrêt, sinon le compresseur risque d'être endommagé. Au moins cinq minutes doivent s'écouler entre la mise en marche et l'arrêt.
 - Ne dépose ou n'utilise jamais l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
 - La câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
 - N'utilise pas l'appareil en plein air.
 - Assure-toi que les fentes d'aération de l'appareil ne soient bloquées à aucun moment.
 - Pendant l'utilisation, ne tenue aucun objet dans l'appareil en

fonctionnement et n'attrape pas l'appareil avec les mains.

- N'introduis aucune partie du corps ni objets métalliques dans la fente d'aération, cela entraîne des risques de blessures.
- Ne stocke aucune substance explosive dans cet appareil

Avant la première utilisation

- Enlevé tous les éléments de sécurité de transport et d'emballage et tenues-les hors de portée des enfants - danger de suffocation !

Caracteristiques 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 : totalement automatique, compresseur auto-réfrigérant, bac à glace en acier inoxydable amovible pour

- 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.
- Place l'appareil sur un plan de travail plan et sec.
- Après le déballage, laisse l'appareil à son emplacement définitif pendant au moins deux heures.

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

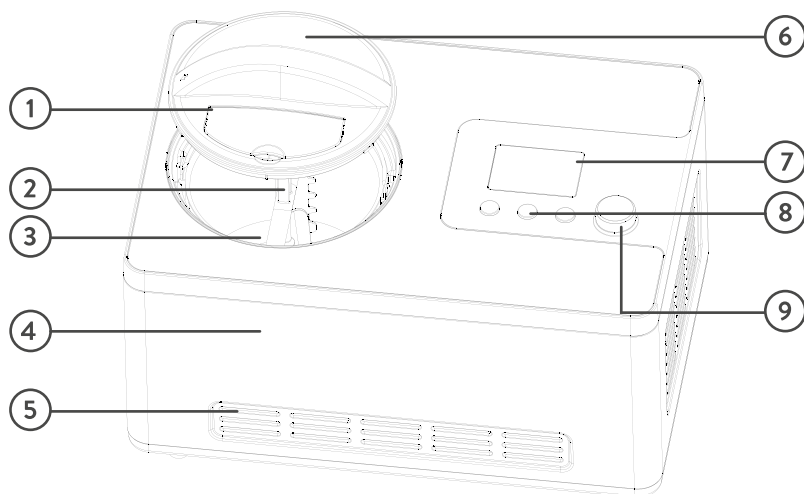
Accessoires : gobelet et cuillère, mode d'emploi, livret de recettes (en allemand et anglais)

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

Utilisation de la Elisa

Description du produit

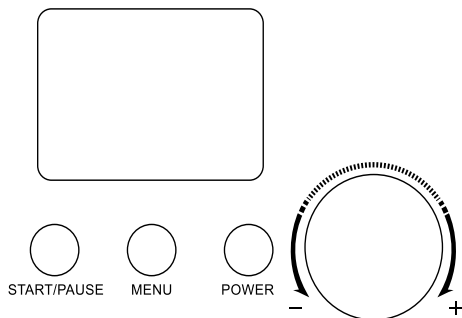
Sorbetière



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

Panneau de commande

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



Production de crème glacée e 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

- La glace maison est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Elle ne contient pas de conservateurs et doit donc être consommée le plus rapidement possible.
- N'utiliser toujours que des œufs très frais pour la glace.
- 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.
- Il est possible de remplacer le sucre par du miel ou du sirop.
- Il est possible d'intervertir crème et

lait à discrétion. Plus la glace contient de crème, plus elle sera onctueuse.

- Plus la base de préparation est froide avant de commencer la préparation, plus cette dernière sera courte.
- Ne pas utiliser la cuve à glace de l'appareil pour conserver la glace, placer la glace dans un récipient adapté. 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.
- Consommer la glace sous une semaine et ne jamais recongeler de la glace ayant été décongelée.
- 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.
- Remplisse le récipient à glace jusqu'aux 2/3 maximum pour éviter que cela ne déborde. La glace se dilate pendant le processus de congélation.
- Note bien : la masse de glace a toujours un goût trop sucré avant la congélation. Si tu goûtes la glace gelée, elle aura un goût parfait.

Production de yaourt

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

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.

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

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.

Yaourt

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.

Nettoyage et entretien



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

- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'eau ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide. Le moteur et le compresseur ne doivent surtout jamais entrer en contact avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de détergent décapant ou abrasif.
- Le bac à glace en acier inoxydable convient pour le nettoyage au lavevaisselle. Toutes les autres pièces amovibles peuvent être mises au lavevaisselle.
- Nettoie toutes les pièces en plastique du niveau supérieur de ton lave-vaisselle et choisis un programme avec une température maximale de 60 °C pour éviter toute déformation. Veille à ce que la pièce en plastique ne soit pas bloquée.
- Essuyer le boîtier du compresseur avec un tissu légèrement humide.
- 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 & astuces

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

1. Vérifier que le mode d'emploi a été exactement et correctement suivi.
2. Vérifier 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'élément mélangeur gèle.	La fonction de protection du moteur s'est déclenchée.
La glace est presque gelée à l'extérieur et liquide à l'intérieur.	Retire le bac, remplis ta glace et laisse la machine reposer pendant au moins 30 minutes. La prochaine fois, pense à réduire le temps de mélange.
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.
La glace est trop dure lorsqu'elle sort du congélateur.	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.
La glace est encore trop liquide.	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.
	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.

Le yaourt est trop liquide.	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. Le lait est devenu trop chaud pendant la préparation et les bactéries sont mortes. Redémarre l'appareil.
Le yaourt est trop acide.	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. 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.
Le yaourt est trop granuleux.	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.

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, elle est donc variable.

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

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

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

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/Protection de l'environnement



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

Il faut déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.

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

- 1. Advertencia** – Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento. Para asegurar una ventilación óptima, deja unos 8 centímetros de distancia entre el aparato y otros objetos, muebles o paredes.
- 2. Advertencia** – No utilices ningún dispositivo o ayuda mecánica para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
- 3. Advertencia**– No dañes el circuito de refrigeración.
- 4. Advertencia** – No uses ningún aparato eléctrico dentro del compartimento de alimentos del aparato, a menos que lo recomiende el fabricante.
- 5. Advertencia** – Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado ni se quede atrapado cuando coloques el aparato.
- 6. Advertencia** – No almacenes regletas ni fuentes de energía portátiles detrás del aparato.

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.

Instrucciones de seguridad



No almacenes en este aparato ningún tipo de sustancias explosivas como, por ejemplo, botes aerosoles con gases inflamables.



No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.



No toques el aparato en marcha, existe riesgo de lesiones. Asegúrate de que el aparato nunca se incline más de 45°, ya que el compresor podría dañarse.



Deja que el aparato repose al menos 2 horas después de desembalarlo en su ubicación definitiva. El líquido refrigerante que contiene el aparato debe descender primero, o de lo contrario el compresor podría sufrir daños. En caso de que se produzca un montaje erróneo, un uso incorrecto o indebido o tras reparaciones por parte de terceros no autorizados, el fabricante no asume ningún tipo de garantía.



Advertencia: riesgo de

incendio! El circuito de refrigeración contiene el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural y respetuoso con el medioambiente que, no obstante, es inflamable. Asegúrate de que el circuito de refrigeración no se dañe durante el transporte o el montaje del aparato.

El refrigerante (R600a) es inflamable.

En caso de que se dañe el circuito de refrigeración:

- Evita las llamas abiertas o las fuentes de ignición.
- Ventila a fondo la estancia donde se encuentra el aparato.
- No continúes utilizando el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, contacta con personal especializado para que lo sustituya y así evitar peligros.
- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato

hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.

- Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
- 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.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- Los niños de entre 3 y 8 años de edad pueden rellenar el aparato y desmontar los accesorios.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios) deben utilizar el aparato únicamente si este se encuentra en una posición normal que permita el uso previsto, si ellos están siendo supervisados o, por último, si han sido instruidos para un uso seguro y han comprendido los peligros que esta entraña. Los niños no deben conectar, limpiar ni reparar el aparato. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie despejada y plana.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
 - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrarias,
 - para su uso por clientes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
- Llena el recipiente para helado hasta un máximo de $\frac{2}{3}$; así evitas que se desborde. El nivel máximo de llenado no debe sobrepasarse.
- Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.
- El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.

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

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del

alcance de los niños – ¡Peligro de asfixia!

- 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.

- Después de haber retirado el embalaje, deja el aparato quieto en su lugar durante al menos dos horas.
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

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

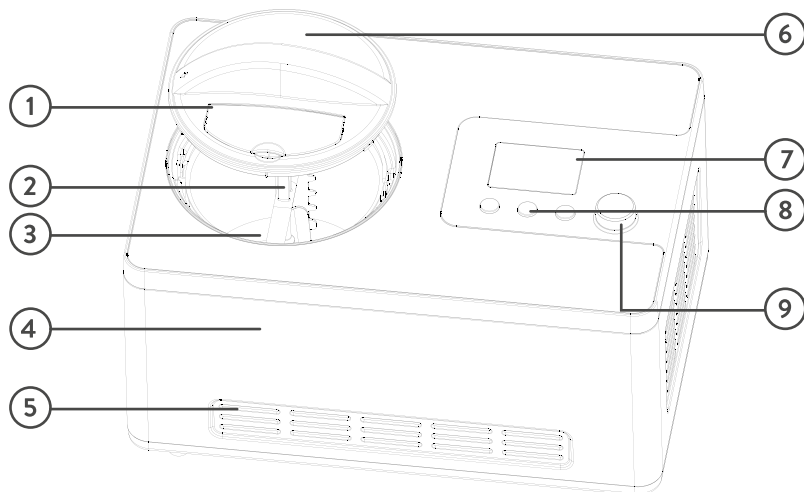
Accesorios: Vaso de medida y cuchara, manual de instrucciones, libro de recetas (en alemán e inglés)

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

Como usar Elisa

Descripción del producto

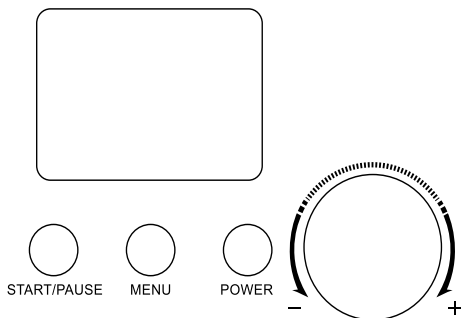
Aparato



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

Panel de control

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



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.

Consejos para el helado perfecto

- El helado casero es más sabroso cuando está fresco. No contiene conservantes y por tanto debe consumirse lo antes posible.
- Utiliza siempre huevos frescos para el helado.
- Utiliza siempre frutas maduras para

los helados de fruta y añádelas al final del tiempo de preparación a través del orificio de la tapa.

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

nunca vuelvas a congelar un helado ya descongelado

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 in interrumpidamente durante todo el proceso de preparación y no batas la mezcla, ya que así destruirías el fermento del yogur.

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.

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.

Limpieza y cuidado



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

- Nunca limpies el aparato con o bajo el agua ni ningún otro líquido. Especialmente, el motor y el compresor nunca deben entrar en contacto con el agua.
- No utilices productos de limpieza abrasivos o que rayen el material.
- El recipiente de helado de acero inoxidable es apto para el lavavajillas. Todas las piezas desmontables demás si se pueden lavar en el lavavajillas.

- Limpia todas las piezas de plástico en el nivel superior del lavavajillas y utiliza un programa con una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones. Asegúrate de que la pieza de plástico no se quede atrapada.
- Limpia la carcasa del compresor con un paño húmedo.
- Seca todas las piezas con un paño suave antes de volver a montarlas. Antes de utilizar la heladera otra vez, todas las piezas deben estar limpias y secas.

Resolución de problemas

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

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

Problema	Solución
La masa para el helado no se congela.	Comprueba que el compresor esté en capacidad de funcionar. Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para la reparación.
El removedor se ha bloqueado.	Se ha activado la función de protección del motor. Retira el recipiente, trasvasa el helado y deja que la máquina descanse al menos 30 minutos. La próxima vez, reduce el tiempo de mezcla.
El helado se congela por la parte exterior, pero está blando en el interior.	
La 2ª carga de helado se congela de forma irregular y se inicia la función de protección del motor; el mezclador deja de girar.	Deja reposar la máquina durante al menos 30 minutos antes de volver a llenarla con la siguiente carga.
El helado está demasiado duro cuando sale del congelador.	Si tu helado ha pasado un largo rato en el congelador, debes dejarlo a temperatura ambiente o en el frigorífico de 10 a 30 minutos.

El helado queda muy líquido.	Si estás preparando sorbete o helado de frutas, debes dejarlo congelar un poco más de tiempo. Pasa el helado a un recipiente hermético adecuado y deja que termine de prepararse en el congelador durante al menos 30 minutos.
	Recuerda que la masa de helado a temperatura ambiente puede tener una alta temperatura; nunca llenes la máquina con masa de helado caliente. Obtendrás resultados óptimos a una temperatura de aprox. 6-8 °C.
El yogur está demasiado líquido.	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. La leche se ha calentado demasiado durante la preparación y las bacterias han muerto. Vuelve a empezar.
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 a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural.

La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

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

Número telefónico:
+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/Protección del medio ambiente



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

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

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en <https://www.springlane.de/bedienungsanleitungen>.



Bedienungsanleitung Eismaschine Elisa
Artikel-Nr.: 940266 (weiß DE), 941587 (weiß UK)
Stand: Oktober 2020
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright© 2020
Springlane GmbH, Reisholzer Werfstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany
Service Hotline: 0800 270 70 27
E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de