

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Classe :</b>	1
<b>Puissance de refroidissement:</b>	180 W
<b>Puissance de chauffage (Préparation de Yaourt):</b>	22,8 W
<b>Tension/Fréquence:</b>	220-240 V AC / 50 Hz
<b>Capacité :</b>	2 litres
<b>Réfrigérant (Poids):</b>	R600a (30 g)
<b>Isolation frigorigène:</b>	C <sub>5</sub> H <sub>10</sub>
<b>Dimensions (L/H/P):</b>	42,5 x 28,5 x 26,2 cm
<b>Poids:</b>	11 kg
<b>Matériel:</b>	acier inoxydable (boîtier)
<b>Équipement:</b>	totalelement automatique, compresseur auto-réfrigérant, récipient de crème glacée détachable, 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
<b>Accessoires:</b>	gobelet et cuillère, mode d'emploi

Les changements et les erreurs dans la spécification, les caractéristiques, les couleurs et le design sont réservés.

### EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole est un avertissement vis-à-vis des dommages sur l'appareil ou le risque de blessures pour les personnes.



Ce symbole avertit du risque de feu.

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉS

---

### USAGE

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. Elle ne doit pas être utilisée pour d'autres buts ou pour réaliser d'autres substances ou objets.

**Veillez lire ce mode d'emploi avant la première utilisation de cet appareil et conservez-le. Cette machine ne doit pas être utilisée par des personnes n'ayant pas lu les instructions de sécurité.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés à partir de 8 ans. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites doivent être supervisées ou doivent être instruits sur l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre afin de comprendre les dangers impliqués.
2. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance peuvent être réalisés par des enfants seulement s'ils sont supervisés.
3. Les enfants âgés de moins de trois ans ne doivent pas être à proximité de l'appareil ou alors ils doivent être supervisés constamment.
4. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont supposés mettre en marche ou éteindre l'appareil seulement si ces derniers sont dans une position correcte d'utilisation. Ils doivent aussi être supervisés ou enseignés aux bonnes conditions d'utilisation et des dangers correspondants. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent pas connecter, utiliser, laver ou tenir l'appareil.
5. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Garder l'appareil, les accessoires et le packaging hors de portée des enfants.
7. Utilisez l'appareil seulement en intérieur et après un bon assemblage. Il n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.
8. Attention! Lors de l'élimination de l'appareil ne le faire que dans un centre d'élimination des déchets autorisé. Ne pas exposer à la flamme.
9. Ne pas conserver dans cet appareil des matériaux explosifs tels que des contenants aérosols remplis de gaz inflammable.

10. L'appareil est conçu pour un usage domestique ou quasi domestique,
  - dans les cuisines du personnel aménagées dans les magasins;
  - les bureaux et autres lieux de travail, les propriétés agricoles;
  - à l'usage des clients des hôtels, motels, pensions de famille ou maisons de vacances;
  - et dans la restauration et dans les circuits de distribution autres que le commerce de détail.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

**Le voltage d'entrée doit être identique à celui indiqué sur l'appareil.**

**La base de la prise de courant doit être dans des conditions parfaites.**

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une rallonge.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande.
3. Pour minimiser le risque de choc électrique, le contrôleur, le câble et la prise électrique ne doivent jamais être mis dans l'eau ou autres liquides et protégez l'appareil de l'humidité.
4. Après utilisation et avant le lavage et en cas d'éventuels dysfonctionnements, retirez toujours le câble de la prise électrique.
5. L'appareil et le câblage ne doivent jamais être sur ou bien proche des surfaces chaudes.
6. Dérouler complètement le câble avant utilisation de l'appareil. Le câble ne doit pas pendre sur le bord de la table.
7. Lorsque que l'appareil est banché, ne le laissez jamais sans surveillance.
8. Vérifier le câblage régulièrement pour d'éventuel dommages ou détériorations.
9. Attention! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
10. Des réparations incorrectes peuvent engendrer un danger pour l'utilisateur ainsi que l'arrêt de la garantie. Si des parties sont endommagées, elles doivent être remplacées par le fabricant, un technicien autorisé ou une personne aux qualifications similaires.

## NOTES POUR LA MISE EN PLACE ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Ne jamais basculer l'appareil à plus de 45°. Sinon, le compresseur pourrait subir des dommages.
2. Garder l'appareil au moins à 8 cm des autres appareils durant l'opération afin d'assurer une ventilation suffisante.
3. Utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
4. Évitez les mises sous/hors tension fréquentes de l'appareil. Le compresseur pourrait subir des dommages. Cinq minutes environ doivent s'écouler entre la mise sous tension et la mise hors tension.
5. Brancher l'appareil seulement après un assemblage correct, suivi de l'insertion de la crème glacée et de l'agitateur.
6. Ne pas mettre d'objet électrique ou métallique dans l'appareil pendant le fonctionnement. Il pourrait y avoir court-circuit ou même du feu.
7. Ne pas mettre votre main dans le récipient à crème glacée. Ne pas retirer le récipient ou l'agitateur pendant le fonctionnement.
8. La température des ingrédients mis dans la machine doit être 25 °C ( $\pm$  5 °C de la température ambiante). Ceci évite un blocage précoce de l'agitateur et assure un résultat optimal.
9. Ne pas utiliser des objets tranchants pour retirer la crème glacée ou le yaourt. Éviter de gratter le récipient afin de protéger non seulement ce dernier mais aussi l'appareil des dommages.



**Ne pas utiliser d'autres appareils ou objets afin d'accélérer le processus de refroidissement ou de congélation s'ils ne sont pas explicitement indiqués par le fabricant.**

**Ne pas utiliser d'objets électriques à l'intérieur du récipient s'ils ne sont pas explicitement indiqués par le fabricant.**

**Éviter d'endommager le système de refroidissement.**

**Maintenir la grille de ventilation dégagée de toute obstruction au niveau des ouvertures et aux alentours de l'appareil.**

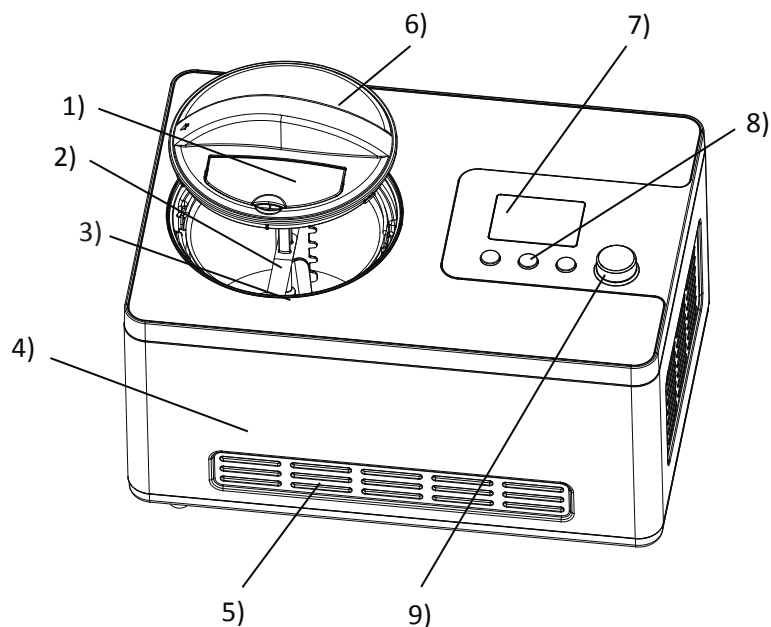


**Ne pas conserver de substances explosives ou inflammables (agents nettoyants ou spray) dans l'appareil.**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

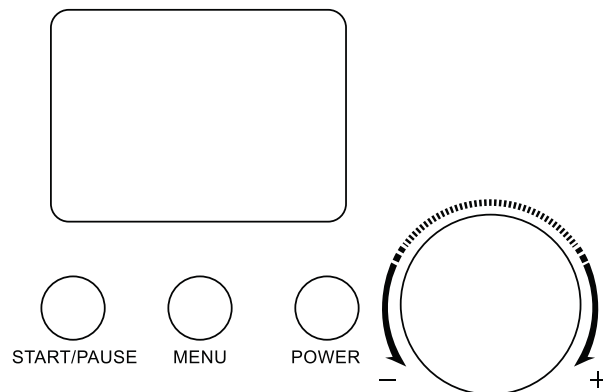
1. Retirer toutes les parties de transport et de packaging et laisser les loin des enfants – risque de suffocation!
2. Laver l'appareil afin de retirer les éventuels restes de fabrication. Lisez la note de maintenance et de nettoyage.

## UTILISATION DE LA MACHINE A CRÈME GLACÉE ET YAOURTIÈRE ELISA



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

## PANEL DE CONTRÔLE



### BOUTON [POWER]:

Après avoir connecté l'appareil sur la prise électrique, poussez le bouton „power“. L'écran montrera le programme présélectionné [ICE CREAM] ainsi que „60:00“. Sinon, d'autres commandes sont entrées, l'écran s'éteindra au bout de 15 secondes. En poussant le bouton „power“ une nouvelle fois, l'appareil entrera dans le mode „standby“.

### BOUTON [MENU]:

En poussant le bouton „Menu“, vous pouvez choisir l'un des quatre programmes: ICE CREAM, YOGURT, COOLING ONLY et MIXING ONLY. L'écran montrera le programme sélectionné.

### BOUTON [START/PAUSE]:

Appuyez sur le bouton Start/Pause démarrera le programme sélectionné et l'appareil démarre le processus de refroidissement et de mélange. En ré-appuyant le programme se mettra en pause et l'appareil arrêtera le minuteur. Appuyez sur le bouton une nouvelle fois, l'appareil redémarrera. Le programme sélectionné et le minuteur redémarreront.

Après 10 minutes sans action l'appareil fera un signal sonore, les réglages actuels seront effacés et se mettra en mode standby automatiquement.

### **BOUTON DE CONTRÔLE:**

Le bouton de contrôle est utilisé pour le réglage du temps désiré de l'appareil. Il peut être choisit par heures ou par minutes selon le programme. Tourner le bouton vers la droite augmente le temps, le tourner vers la gauche le diminue. Les temps maximum et minimum dépendent du programme.

---

## **PROGRAMMES ET REGLAGE DU TEMPS**

---

### **ICE CREAM**

Avec ce programme vous pouvez préparer de la crème glacée. Le temps pré-choisi pour le programme crème glacée est de 60 minutes. Il est indiqué sur l'écran par „60:00“. 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.

### **YOGURT**

Ce programme est utilisé pour préparer du yaourt. Le temps pré-choisi pour le programme yaourt est de 8 heures. Il est indiqué sur l'écran par „08H“. Le bouton de contrôle peut être utilisé pour augmenter ou diminuer le temps par heure. Le temps minimum pour ce programme est de 4 heures, le maximum est de 24 heures. Le temps de préparation choisi sera gardé pour la prochaine utilisation du programme. Le programme de yaourt démarre dès que l'affichage des heures clignote en alternance.

### **COOLING ONLY**

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.

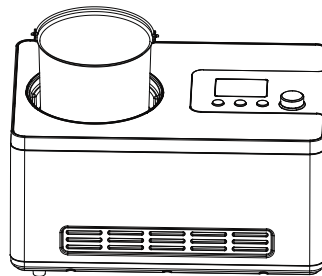
## MIXING ONLY

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.

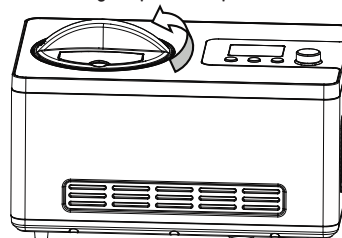
## PRODUCTION DE CRÈME GLACÉE ET DE YAOURT

Veuillez suivre les instructions pour la réalisation de yaourt dans la recette basique de yaourt de ce manuel.

1. Préparer les ingrédients selon la recette. La crème glacée doit avoir une température de 25 °C ( $\pm 5$  °C de la température ambiante). Pour la réalisation de yaourt, les ingrédients doivent être à une température de 38-40 °C. Note: vous n'avez pas besoin de refroidir ou geler le récipient à crème glacée. Le refroidissement est réalisé par le compresseur intégré.
2. Mettez les ingrédients préparés dans le récipient à crème glacée amovible et mélangez-les continuellement. Le récipient ne doit pas être rempli au plus de 60% car les ingrédients vont s'étendre durant le refroidissement.
3. Placer le récipient à crème glacée dans le corps prévu du socle du compresseur jusqu'à son ajustement.

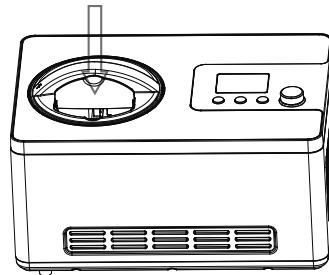


4. Pour les programmes **ICE CREAM** et **MIXING ONLY**, insérer l'agitateur dans le récipient à crème glacée. Utiliser le récipient **sans l'agitateur** seulement pour les programmes **YOGURT** et **COOLING**. Placer le couvercle transparent sur le récipient et tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermé.





5. Brancher l'appareil et démarrer le avec le bouton power. L'écran affiche „60:00“ dans le programme crème glacée. Le programme de yaourt démarre dès que l'affichage des heures clignote en alternance.
6. Poussez le bouton Menu et choisissez un des 4 programmes.
7. Utiliser le bouton de contrôle pour ajuster le temps selon vos désirs.
8. Démarrer le programme en poussant le bouton Start/Pause. L'appareil démarrera le refroidissement et l'agitation. L'écran montre le temps restant.
9. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés pendant le processus à travers le rabat de recharge.



## LA FONCTION D'APRÈS-REFROIDISSEMENT

### ICE CREAM

Quand le programme crème glacée est fini, l'écran montre „00:00“. Dans le cas où la crème glacée n'est pas retirée, l'appareil démarrera la fonction d'après-refroidissement automatiquement après 10 minutes. L'écran montre „COOL“ et la crème glacée refroidira pour 10 minutes supplémentaires par le ventilateur et le compresseur. Après 10 minutes, un signal sonore sera émis et l'appareil entrera en mode standby.

### YOGURT

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

Note: le yaourt est prêt à être consommé immédiatement une fois le programme terminé. Cependant, les jus de fruits, le sucre, le miel et d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.

## 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". Éteignez l'appareil avec le bouton d'alimentation et retirez la prise. Lors de la préparation de la crème glacée, il peut arriver que la crème glacée soit dur avant que le programme soit 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. Retirez le récipient de crème glacée et tirez 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.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant le nettoyage, éteignez l'appareil, retirez la prise et laissez l'appareil refroidir.**

1. Ne jamais nettoyer l'appareil avec ou dans l'eau ou tout autre liquide. En particulier, le moteur et le compresseur doivent être tenus à l'écart de l'eau.
2. Ne jamais gratter ou étaler du produit nettoyant.
3. Nettoyer les parties amovibles avec un chiffon humide et un détergent doux.
4. Ne jamais utiliser des produits nettoyant corrosifs.
5. Le socle peut être aussi nettoyé avec un chiffon humide.
6. Sécher toutes les parties de l'appareil avant sa réutilisation.

---

## RECETTE

### YAOURT – RECETTE BASIQUE

Rappelez-vous ces conseils lors de la préparation du yaourt:

- Utilisez uniquement des produits frais et vérifiez la date limite de consommation.
- Pour la production de yaourt vous avez toujours besoin d'une certaine quantité de lait.
- Afin de produire du yaourt à partir du lait, certaines bactéries sont nécessaires. Elles peuvent être ajoutées à votre lait en ajoutant du yaourt acheté ou de la culture de yaourt pur à partir de poudre de yaourt spéciale.
- Si vous utilisez le yaourt du supermarché, assurez-vous que les cultures contenues sont vivantes. Elles sont indiquées sur l'emballage avec „Lb Bulgaricus».
- Si vous utilisez la poudre de yaourt (par exemple de la pharmacie), lisez les notes sur l'emballage et préparez la culture selon les instructions du fabricant.
- La production de yaourt est plus facile avec du lait homogénéisé. Il peut être utilisé immédiatement. D'autres types de lait (lait entier/lait cru) doivent être chauffés brièvement à plus de 90 °C avant l'utilisation.
- Afin d'être activées les bactéries du lait doivent être chauffées à environ 38-40 °C ou refroidi à cette température après ébullition. Seulement après, insérez les bactéries
- Le yaourt conservé peut être utilisé comme base pour la prochaine production de yaourt.

### INGRÉDIENTS:

- 1 litre de lait
- Poudre de yaourt (quantité selon les instructions)
- Ou 50 ml de yaourt naturel

### PRÉPARATION:

Suivez les instructions ci-dessus et insérez tous les ingrédients dans le récipient. Insérez le récipient, branchez la machine et démarrez le programme de yaourt.

---

## SERVICE CLIENTÈLE

---

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

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

Numéro de téléphone: +49 (0)800 270 70 27

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

---

## TRAITEMENT DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---



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

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

Ce produit est conforme à WEEE-Directive 2002/96/EC.

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

Ce produit est conforme à:



- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive de Basse Tension 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Ce produit est conforme à: LFGB 2005, §30+31