

*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

<b>DE</b>	Wichtige Sicherheitshinweise	4	<b>NL</b>	Belangrijke veiligheidsinstructies	36
	Technische Daten	8		Technische gegevens	40
	Elisa nutzen	9		Elisa gebruiken	41
	Reinigung und Pflege	15		Reiniging en onderhoud	47
	Fehler beheben	16		Fouten oplossen	48
	Kundenservice	18		Klantenservice	50
	Entsorgung/Umweltschutz	19		Afvalverwijdering/ Milieubescherming	51
<b>EN</b>	Important safety information	20	<b>IT</b>	Importanti istruzioni di sicurezza	52
	Technical data	24		Dati tecnici	56
	Using Elisa	25		Uso Elisa	57
	Cleaning and care	31		Pulizia e manutenzione	63
	Trouble shooting	31		Risoluzione dei problemi	64
	Customer service	34		Servizio clienti	66
	Disposal/Environmental protection	35		Smaltimento/Protezione dell'ambiente	67

<b>FR</b>	Consignes de sécurité importantes	68
	Caracteristiques techniques	72
	Utilisation de la Elisa	73
	Nettoyage et entretien	79
	Résolution des problèmes & astuces	80
	Service clientèle	82
	Élimination/Protection de l'environnement	83

<b>ES</b>	Instrucciones de seguridad importantes	84
	Datos técnicos	88
	Como usar Elisa	89
	Limpieza y cuidado	95
	Resolución de problemas	96
	Atención al cliente	98
	Eliminación/Protección del medio ambiente	99

**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, Frozen Joghurt und 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:** 220 W

**Wärmeleistung:** 22,8 W

**Volt/Frequenz:**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Fassungsvermögen:** 2,0 Liter

**Maximale Füllmenge:** 1,3 Liter

**Maße (B/T/H):** 28,2 x 42,2 x 27,2 cm

**Gewicht:** 12 kg

**Material:** Edelstahl (Gehäuse, Eisbehälter), Kunststoff

**Ausstattung:** Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor, entnehmbarer Edelstahl-Eisbehälter, Rührteil, transparenter Deckel mit Nachfüllklappe, digitales Bedienfeld, Eisprogramm mit Auswahl der Rührgeschwindigkeit in 3 Stufen, Joghurtprogramm, Nachkühlfunktion für fertige Eiscreme und Joghurt, Timer, Anti-Rutsch-FüÙe

**Zubehör:** Messbecher und Spatel, Bedienungsanleitung, Rezeptheft

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

**Verwendungszweck:** Die kompressorbetriebene Eismaschine Elisa ist zur Herstellung von Speiseeis und Joghurt geeignet. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.

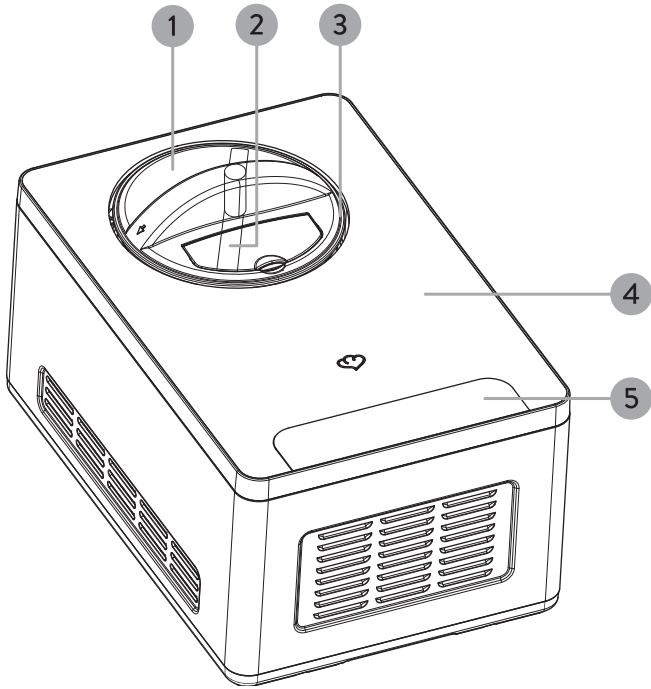


# Elisa nutzen

---

## Produktbeschreibung

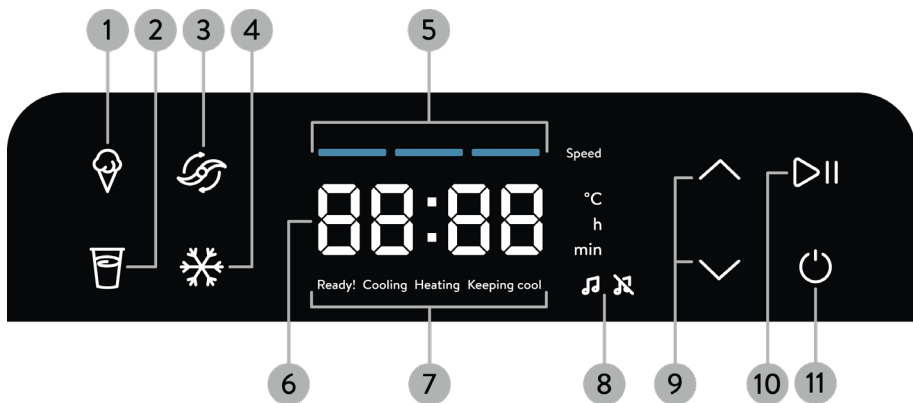
### Gerät



1. Deckel mit Einfüllöffnung
2. Rührteil
3. Edelstahl-Eisbehälter

4. Maschinenkörper
5. LCD-Display

## Display



1. Eisprogramm
2. Joghurtprogramm
3. Einstellung Rührgeschwindigkeit
4. Vorkühlfunktion
5. Anzeige Rührgeschwindigkeit
6. Anzeige Zeit und Temperatur
7. Anzeige Status
8. Anzeige Sound an/aus
9. Pfeiltasten
10. Start/Stop
11. Power

### Maschine einschalten

1. Stecke den Gerätestecker in eine Steckdose. Das Power-Symbol erscheint unten rechts im Display.
2. Halte es kurz gedrückt, um die Maschine einzuschalten.
3. Halte das Power-Symbol kurz gedrückt, um die Maschine jederzeit auszuschalten.

### Eis zubereiten

1. Bereite die Eismasse gemäß Rezept vor. Eismassen, die vorher erhitzt werden müssen, sollten am Vortag zubereitet werden, damit die Masse genug Zeit hat, abzukühlen.
2. Kühle die Eismasse auf Kühlschranktemperatur herunter.
3. Setze den Eisbehälter in die Mulde des Maschinenkörpers ein. Achte darauf, dass die Flügel am oberen Rand des

- Eisbehälters in die passenden Aussparungen der Mulde zeigen.
4. Setze das Rührteil exakt auf die am Boden des Eisbehälters hochstehende Welle.
  5. Fülle die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achte darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter sollte mindestens 1/3, maximal 2/3 gefüllt sein, da sich die Eismasse während des Gefriervorgangs ausdehnt.
  6. Platziere den Deckel auf dem Eisbehälter und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, sodass er festsitzt.
  7. Wähle das Eisprogramm aus.
  8. Du kannst über die entsprechende Taste die Geschwindigkeit des Rührarms in 3 Stufen einstellen. Wähle die gewünschte Stufe durch mehrmaliges Drücken der Taste aus.
  9. Die Maschine ist auf 45 Minuten vorprogrammiert. Wir empfehlen diese Einstellung für Zubereitung gut vorgekühlter Eismassen. Passe die Zeit nach deinen Wünschen über die Pfeiltasten an. Halte die Pfeiltasten gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu verändern. Du kannst die Dauer des Programms jederzeit über die Pfeiltasten anpassen.
  10. Drücke nun die Taste „Start/Stop“, um das Programm zu starten. Im Display erscheint der Status „Cooling“. Du kannst das Programm jederzeit abbrechen, indem du auf das Eiswaffel-Symbol drückst.
  11. Während des Programms wird die verbleibende Restzeit sowie die aktuelle Kühltemperatur im Wechsel im Display angezeigt. Bei der Eiszubereitung liegt die Temperatur je nach Umgebungsfaktoren üblicherweise zwischen -12 und -20 °C.
  12. Das Eis ist fertig, wenn es eine festcremige Konsistenz wie ein sehr dicker Milkshake hat. Sollte die Maschine selbstständig gestoppt haben, ist die Motorschutzfunktion eingesprungen und das Eis ist bereits fest genug. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt dein gewähltes akustisches Signal. Wenn du die Maschine stumm gestellt hast, ertönt kein Signal. Das Display blinkt und zeigt „Ready!“.
  13. Entnimm jetzt das Eis. Sollte es innerhalb von 10 Minuten nicht entnommen werden, startet die automatische Nachkühlfunktion. Um Eiskugeln zu formen, empfehlen wir, das Eis ca. 60 Minuten in einem passenden Behälter im Eisfach nachzufrieren.

## Vorkühlfunktion

Im Eisprogramm kannst du die Vorkühlfunktion auswählen. Der Vorkühlmodus bringt die Maschine und das Kühlmittel und damit den eingesetzten Eisbehälter bereits auf Zubereitungstemperatur.

Du kannst diesen Modus nutzen, um die Eismasse etwas schneller zubereitet zu bekommen. Die Vorkühlfunktion dauert 5 Minuten.

1. Wähle die Vorkühlfunktion an.
2. Drücke auf Start/Stop. Die Vorkühlfunktion startet nun. Die Maschine zeigt „Cooling“ an. Der Rührarm dreht sich in diesem Modus nicht, nur der Kompressor ist tätig.
3. Du kannst den Vorkühlmodus jederzeit abbrechen, wenn du erneut auf die Vorkühl-Taste drückst.
4. Nach Ablauf des Vorkühlmodus ertönt ein akustisches Signal. Fülle jetzt die Eismasse ein und bestätige mit der „Start/Stop“-Taste.

## Nachkühlfunktion

Die Nachkühlfunktion hält dein Eis kalt, wenn es nicht direkt entnommen wird. Das Nachkühlprogramm startet 10 Minuten nach dem Eisprogramm automatisch. Dabei rührt die Maschine nur zeitweise, damit das Eis nicht festfriert. Du kannst den Nachkühlmodus pausieren, indem

du auf die "Start/Stop"-Taste drückst.

Beachte, dass der Kompressor dabei weiterläuft, um ihn vor zu häufigem Ein-/und Ausschalten zu schützen. Entnimm das Eis sobald möglich.

## Einstellung der Rührgeschwindigkeit

Über die entsprechende Taste kannst du die Rührgeschwindigkeit der Eismaschine einstellen. Die Geschwindigkeit bestimmt, wie viel Luft unter das Eis eingearbeitet wird und wie fein die Eiskristalle ausgebildet werden. Die höchste Einstellung ergibt das luftigste Eis mit den feinsten Eiskristallen. Diese Einstellung ist besonders für Milcheisorten geeignet, da diese die eingearbeitete Luft besonders gut halten können. Die langsamste Einstellung ist besonders für Sorbet geeignet, das aufgrund der Inhaltsstoffe wenig Luft behält. Probiere die verschiedenen Möglichkeiten aus und bereite dein Eis genau so, wie es dir gefällt.

## 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.
- Püriere Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung und füge Obststücke erst gegen Ende der Zubereitung hinzu.
- Statt Zucker kannst du auch Honig oder Sirup als Süßungsmittel verwenden.
- Je kälter die Eismasse ist, bevor du mit der Zubereitung beginnst, desto kürzer ist die Zubereitungszeit.
- Alkohol verlängert die Gefrierzeit. Alkoholhaltige Zutaten daher nur sparsam dosieren und am Ende der Gefrierzeit zugeben.
- Nutze zur Aufbewahrung nicht den Eisbehälter des Geräts, sondern fülle das Eis in einen geeigneten Behälter mit Deckel um. Es kann im Gefrierfach aufbewahrt werden. Eiskristallen beugst du vor, wenn dein Behälter immer möglichst wenig Luft beinhaltet oder du ihn kopfüber lagerst – so sammeln sich die Kristalle am Deckel und nicht am Eis.
- Verbrauche das Eis innerhalb einer Woche und friere aufgetautes oder angetautes Eis nie wieder ein.
- Optimale Ergebnisse erreichst du ab einer Füllmenge von mindestens 1/3 des Eisbehälters. Füll den

Behälter bis zur Max.-Markierung, 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. Bereite die Joghurtmasse gemäß Anleitung vor.
2. Fülle die Joghurtmasse in den entnehmbaren Eisbehälter. Hier gilt keine Mindestfüllmenge, fülle den Behälter maximal bis 2 cm unter den Rand.
3. Setze den Behälter ohne Rührarm in die entsprechende Mulde des Maschinenkörpers ein. Achte darauf, dass die Flügel am oberen Rand des Eisbehälters in die passenden Aussparungen der Mulde zeigen.
4. Platziere den Deckel auf dem Eisbehälter und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, sodass er fest sitzt.
5. Wähle das Joghurtprogramm aus.
6. Die Maschine ist auf 8 Stunden vorprogrammiert. Passe die Zeit

nach deinen Wünschen in 30-Minuten-Schritten von 4 bis zu 24 Stunden über die Pfeiltasten an. Halte die Pfeiltasten gedrückt, um die Zeit in Stundenschritten zu verändern. Du kannst die Dauer des Programms jederzeit über die Pfeiltasten anpassen.

7. Drücke nun die Taste „Start/Stop“, um das Programm zu starten. Im Display erscheint der Status „Heating“. Du kannst das Programm jederzeit abbrechen, indem du auf das Joghurtbecher-Symbol drückst. Hinweis: Das Joghurtprogramm läuft nahezu geräuschfrei, die Masse darf während der Zubereitung nicht bewegt oder gerührt werden.
8. Während des Programms wird die verbleibende Restzeit sowie die aktuelle Zubereitungstemperatur im Wechsel im Display angezeigt. Bei der Joghurtzubereitung liegt die Temperatur je nach Umgebungsfaktoren üblicherweise zwischen 38 und 42 °C.
9. Der Joghurt ist fertig, wenn die Masse eingedickt ist. Beachte, dass Joghurt nach dem Abkühlen noch fester wird. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt dein gewähltes akustisches Signal.

Wenn du die Maschine stumm gestellt hast, ertönt kein Signal. Das Display blinkt und zeigt „Ready!“. Jetzt kannst du die Masse nach deinen Wünschen aromatisieren und solltest den Joghurt möglichst bald in ein sauberes Gefäß in den Kühlschrank stellen, um eine Übersäuerung zu verhindern. Der Joghurt reift in den nächsten Tagen auch im Kühlschrank weiter, allerdings sehr langsam.

10. Sollte der Joghurt innerhalb von 10 Minuten nicht entnommen werden, startet die automatische Nachkühlfunktion.

## **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 Power-Taste aus und zieh den Netzstecker.

## 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 sowie 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.
- Der Eisportionierer sollte per Hand gereinigt werden

## 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.

### Fehlercodes

Fehlercode	Problem	Lösung
E 4	Der Motor ist überhitzt.	Ziehe den Netzstecker und lasse das Gerät 1 Stunde abkühlen.
E 5	Der Temperatursensor ist defekt.	Ziehe den Netzstecker und stecke ihn wieder ein. Falls das Problem weiterhin besteht, wende dich an den Kundenservice.

### Probleme mit der Maschine

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.



<p>Ich habe das Eis-Programm unterbrochen und neu gestartet. Der Kompressor arbeitet auf einmal nicht mehr.</p>	<p>Zum Schutz des Kompressors vor zu häufigem Ein- und Ausschalten schaltet sich der Kompressor bei einer Unterbrechung erst wenige Minuten später ein.</p>
<p>Das Eis ist zu hart, wenn es aus dem Gefrierfach kommt.</p>	<p>Selbstgemachtes Eis ohne Zusatzstoffe und Verdickungsmittel friert natürlicherweise sehr hart. Wenn dein Eis schon eine Weile im Gefrierfach lagert, solltest du es ca. 10-30 Minuten im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur antauen lassen.</p>
<p>Das Eis ist noch zu flüssig.</p>	<p>Fruchteis oder Sorbet solltest du generell noch etwas nachfrieren. Fülle dazu das Eis in einen geeigneten, luftdicht verschließbaren Behälter und lass es mindestens 30 Minuten im Gefrierfach frieren.</p>
	<p>Achte darauf, dass deine Eismasse vor dem Einfüllen maximal Zimmertemperatur hat und fülle auf keinen Fall heiße Eismasse in das Gerät. Optimale Ergebnisse erhältst du bei einer Temperatur von ca. 6-8 °C.</p>
<p>Der Joghurt ist zu flüssig.</p>	<p>Verlängere die 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.</p>
<p>Der Joghurt ist zu sauer.</p>	<p>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.</p>

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 Be-

handlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

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

Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0

E-Mail: [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.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 für elektrische oder elektronische Geräte zur Wiederverwertung abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Hiermit erklärt die Kronenburg Handel GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE-Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce) eingesehen werden.

## EN 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 2/3 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:** 220 W

**Heating power:** 22.8 W

**Voltage/Frequency:**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Capacity:** 2 litres

**Max. filling capacity:** 1.3 liter

**Dimensions (LxWxH):**

28.2 x 42.2 x 27.2 cm

**Weight:** 12.1 kg

**Material:** stainless steel (casing, ice bucket), plastic

**Features:** fully automatic, self-cooling compressor, removable stainless steel ice cream container, stirring insert, transparent lid with filler cap, digital control panel, ice cream programme

with 3 stirring-speed levels, yoghurt programme, post-cooling function for finished ice cream and yoghurt, timer, non-slip feet

**Accessories:** measuring cup and spatula, instruction manual, recipe booklet

**Subject to changes and errors with regards to features, technology, colours and design.**

**Purpose of use:** The compressor-operated Elisa ice cream machine is suitable for the production of ice cream and yoghurt.

Do not use the machine for other foods.

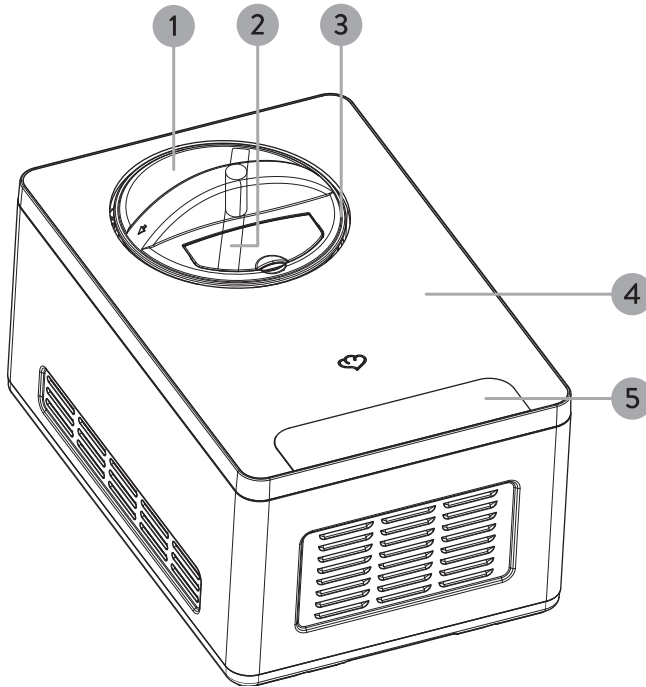


# Using Elisa

---

## Product description

### Appliance



1. Lid with filling hole

2. Stirring insert

3. Stainless steel ice cream container

4. Machine body

5. LCD display

## Display



1. Ice cream programme
2. Yoghurt programme
3. Stirring speed setting
4. Pre-cool function
5. Stirring speed display
6. Time and temperature display
7. Status display
8. Sound on/off display
9. Arrow keys
10. Start/Stop
11. Power

## Turning on the machine

1. Plug the device plug into a power outlet. The power icon appears in the lower right corner of the display.
2. Press and hold to turn on the machine.
3. Press and hold the power icon to turn off the machine at any time.

## Preparing the ice cream

1. Prepare the ice cream mixture according to the recipe. Ice cream mixtures that have to be heated beforehand should be prepared the day before so that the mixture has enough time to cool down.
2. Cool the ice cream mixture until it reaches refrigerator temperature.
3. Insert the ice cream container into the corresponding space in the machine body. Make sure that the wings at the top edge of the ice cream container fit into the matching slots in the machine.
4. Place the stirring insert upright onto the shaft at the bottom of the ice cream container.

5. Add chilled ingredients into the removable ice cream container. Be careful not to exceed the maximum capacity. The ice cream container should be at least 1/3 full, maximum 2/3 full, as the ice cream mixture expands during the freezing process.
6. Place the lid on the ice cream container and turn it counter-clockwise until it locks into place.
7. Select ice cream programme.
8. You can use the corresponding button to set the speed of the stirring arm; 3 levels are available. Select the desired level by pressing the button several times.
9. The machine is pre-programmed to 45 minutes. We recommend this setting for ice cream mixtures that have been properly chilled ahead of time. Adjust the time as you wish using the arrow keys. Hold down the arrow keys to change the time in 10-minute increments. You can adjust the duration of the programme at any time using the arrow keys.
10. Now press the "Start/Stop" button to start the programme. The status "Cooling" will appear in the display. You can cancel the programme at any time by pressing the ice cream cone icon.
11. During the programme, the remaining time and current cooling temperature are alternately shown on the display. When making ice cream, the temperature is usually between -12 and -20 °C, depending on environmental factors.
12. temperature are alternately shown on the display. When making ice cream, the temperature is usually between -12 and -20 °C, depending on environmental factors.
13. The ice cream is ready when it has a creamy consistency resembling a very thick milkshake. If the machine has stopped on its own, the motor protection feature has kicked in and the ice cream has already set. When the set time has expired, the machine will make the acoustic signal you previously selected. If the machine is on mute, there will be no beep. The display flashes and shows "Ready!".
14. Now remove the ice cream. If the container is not removed within 10 minutes, the post-cooling function will begin automatically. To be able to form scoops, we recommend freezing the ice cream for approx. 60 minutes in a suitable container in the freezer.

## **Pre-cool function**

The ice cream programme allows you to select the pre-cool function. Pre-cooling mode brings the machine and the coolant - and thus the ice cream container used - to the right temperature for making ice cream. You can use this mode to make the ice cream mixture ready for freezing a little faster. The pre-cool function lasts 5 minutes.

1. Select the pre-cool function.
2. Press Start/Stop. The pre-cool function will now start. The machine displays "Cooling". The stirring arm does not rotate in this mode; only the compressor is active.
3. You can cancel pre-cooling mode at any time by pressing the pre-cool button again.
4. An acoustic signal sounds when pre-cooling mode has finished. Now add the ice cream mixture and confirm with the "Start/Stop" button.

## Post-cooling function

The post-cooling function keeps your ice cream cold if it is not immediately removed. The post-cooling programme automatically starts 10 minutes after the ice cream programme has finished. The machine stirs only occasionally so that the ice cream does not turn solid. You can pause post-cool mode by pressing the "Start/Stop" button. Note that the compressor will continue to run to protect it from being switched on and off too frequently. Remove the ice cream as soon as possible.

## Adjustment of stirring speed

You can use the corresponding button to adjust the stirring speed of the ice cream machine. The speed determines how

much air is worked under the ice and the fineness of the ice crystals formed. The highest setting yields the airiest ice cream with the finest ice crystals. This setting is particularly suitable for milk-based ice cream, which is particularly good at retaining the air that has been worked in to the mixture. The slowest setting is particularly suitable for sorbet, which retains little air due to the ingredients used. Try out different possibilities and prepare your ice cream the way you like it.

## Tips for perfect ice cream

- Self-made ice cream tastes best when fresh. It does not contain any preservatives and should therefore be eaten immediately, if possible.
- Always use very fresh eggs for your ice cream.
- Always use fully ripe fruits for fruit ice cream and only add them at the end of the preparation time through the opening in the lid.
- Only puree fruit just prior to preparation and add any fruit pieces only towards the end of the cycle.
- Instead of sugar, you can also use honey or syrup as sweeteners.
- The colder the ice cream mass is before beginning with the preparation, the shorter the preparation time.
- Alcohol lengthens the freezing time.

Use ingredients containing alcohol sparingly and add these only at the end of the freezing 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.
- You can achieve optimal results by filling at least 1/3 of the ice cream container. Fill the container to the max. mark to prevent overflowing. The ice cream expands during the freezing process.
- **Please note:** The ice cream mass always tastes overly sweet before freezing. However, if you taste the frozen ice cream later on, it will taste perfect.
- Consume the ice cream within a week and never refreeze thawed or defrosted ice cream.

## Preparing yoghurt

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

1. Prepare the yoghurt mixture according to the instructions.
2. Add the yoghurt mixture to the removable ice cream container. There is no minimum fill level here; fill the container up to a maximum of 2 cm below the edge.
3. Insert the container without the stirring arm into the corresponding space in the machine body. Make sure that the wings at the top edge of the ice cream container fit into the matching slots in the machine.
4. Place the lid on the ice cream container and turn it counter-clockwise until it locks into place.
5. Select the yoghurt programme.
6. The machine is pre-programmed for 8 hours. Adjust the time as you wish in 30-minute increments - from 4 to 24 hours - using the arrow keys. Hold down the arrow keys to change the time to one-hour increments. You can adjust the duration of the programme at any time using the arrow keys.
7. Now press the "Start/Stop" button to start the programme. The status "Heating" appears in the display. You can cancel the programme at any time by pressing the yoghurt cup icon. Note: The yoghurt programme runs almost silently; the mass must not be moved or stirred during preparation.

8. During the programme, the remaining time and current preparation temperature are alternately shown on the display. When making yoghurt, the temperature is usually between 38 and 42 °C, depending on environmental factors.
9. The yoghurt is ready when the mass has thickened. Note that yoghurt becomes firmer after it cools. When the set time has expired, the machine will make the acoustic signal you previously selected. If the machine is on mute, there will be no beep. The display flashes and shows "Ready!". Now you can flavour the mass according to your wishes. The yoghurt should be refrigerated in a clean container as soon as possible to prevent it from going sour. The yoghurt will continue to mature in the fridge for the next few days, but very slowly.
10. If the yoghurt is not removed within 10 minutes, the automatic post-cooling function will start.

## **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 power button and disconnect the plug.

## **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.
- The ice cream scoop should be washed by hand.

## 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.

## Error codes

Error code	problem	solution
E 4	The motor has overheated.	Unplug the appliance and let it cool down for 1 hour.
E 5	The temperature sensor has a fault.	Disconnect the mains plug and plug it back in. Should the problem continue, please contact customer service.

## Issues with the appliance

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.
The ice cream has frozen into a hard edge on the outside but remains soft on the inside.	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 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.	Home-made ice cream without additives and thickeners will naturally become very hard in the freezer. If your ice cream has been in the freezer for a while, you should allow it to thaw in the fridge or at room temperature for approx. 10-30 minutes.



<p>I paused and restarted the ice cream programme. The compressor suddenly stopped working.</p>	<p>To protect the compressor from being switched on and off too frequently, the compressor will take a few minutes to turn back on if there is an interruption.</p>
<p>The ice cream is too runny.</p>	<p>You should generally freeze fruit ice cream or sorbet a little bit longer. To do so, fill the ice cream into a suitable and airtight container and allow it to freeze in the freezer for at least an additional 30 minutes.</p>
	<p>Make sure that your ice cream mass is no warmer than room temperature when filling and never fill the machine with hot ice cream mass. Optimal results are obtained at a temperature of approx. 6–8 °C.</p>
<p>The yogurt is too runny.</p>	<p>Extend the mixing time. Please note: The longer yoghurt stirs, the more sour and bitter it can become. You shouldn't leave yoghurt in the machine for more than 14 hours. The milk became too hot during preparation and the bacteria died. Start again.</p>
<p>The yogurt is too sour.</p>	<p>The fat content of the milk was too low. Yoghurt from whole milk tastes less sour than yoghurt from semi-skimmed milk. The yoghurt was stirred or stored too long. Yoghurt continues to ferment, even when it's stored in the fridge. Consume your yoghurt when its still fresh if possible</p>
<p>The yogurt is too grainy.</p>	<p>If you made yoghurt using powder, the powder was not stirred evenly enough into the milk. Try to stir through your yoghurt with a hand mixer and let it stir for another 2–3 hours.</p>

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

Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0

Email: [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)

## Disposal/Environmental protection

---



Our products are manufactured with high quality standards and designed for long-lasting durability. Regular maintenance and care help extend their lifespan. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed of with regular household waste. You must take the device to a designated recycling facility for electrical or electronic equipment. By properly disposing of and recycling the device, you make an important contribution to protecting our environment.

Hereby, Kronenburg Handel GmbH declares that the product complies with the essential CE requirements as of the date of issuance. The complete Declaration of Conformity can be viewed at [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce).

**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, frozen yoghurt en 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 vakantiehuysjes.
  - 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 beschadigen 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:** 220 W

**Warmtevermogen:** 22,8 W

**Volt/Frequentie:**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Inhoud:** 2 liter

**Max. vulinhoud:** 1,3 liter

**Afmetingen (b/l/h):**

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

**Gewicht:** 12,1 kg

**Materiaal:** roestvrij staal (behuizing, ijsreservoir), kunststof

**Kenmerken:** volautomatische, zelfkoelende compressor, uitneembaar roestvrijstalen ijsreservoir, roerelement, transparant deksel met navulklep, digitaal bedieningspaneel, ijsprogramma met 3 roersnelheden, yoghurtprogramma, nakoelfunctie voor net voltooide yoghurt en ijs, timer, antislipnoppen

**Accessoires:** maatbeker en spatel, handleiding, receptenboekje

**Wijzigingen en fouten in de uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.**

**Omschrijving:** de ijsmaker Elisa met compressor is geschikt om roomijs en yoghurt te maken. Het is niet bedoeld voor andere levensmiddelen.

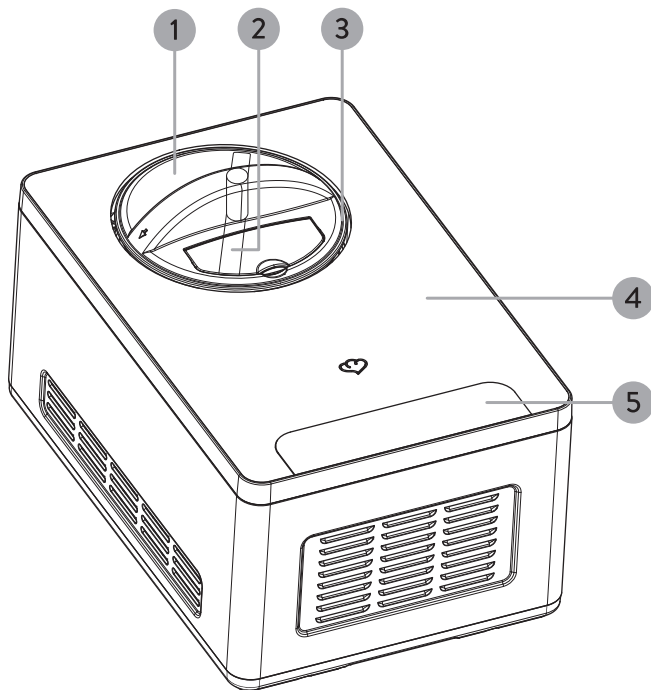


# Elisa gebruiken

---

## Productbeschrijving

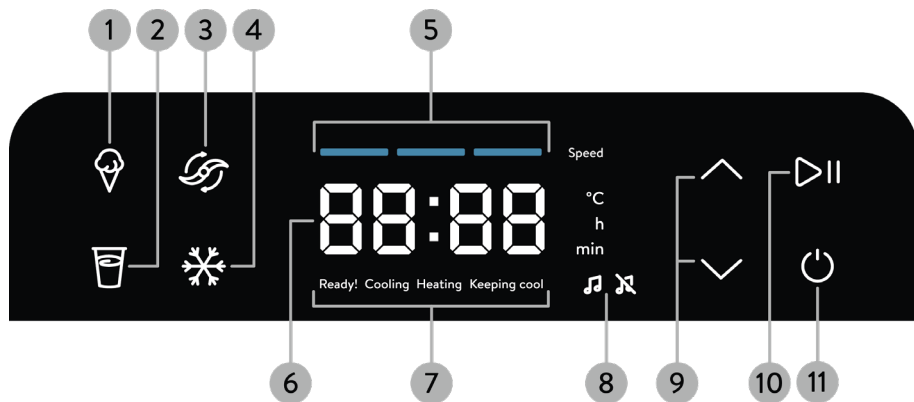
### Apparaat



1. Deksel met vulopening
2. Roerelement
3. Roestvrijstalen ijsreservoir

4. Body
5. LCD-display

## Display



1. Ijsprogramma
2. Yoghurtprogramma
3. Instelling roersnelheid
4. Voorkoelfunctie
5. Weergave roersnelheid
6. Weergave tijd en temperatuur
7. Statusweergave
8. Weergave geluid aan/uit
9. Pijltjestoetsen
10. Start/stop
11. Power

## Apparaat inschakelen

1. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. Het Power-pictogram verschijnt in de rechterbenedenhoek van het scherm.
2. Houd dit kort ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
3. Houd het Power-pictogram kort ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

## IJs bereiden

1. Bereid het ijsmengsel volgens het recept voor. Ijsmengsels die van tevoren moeten worden verwarmd, moeten bij voorkeur een dag eerder worden bereid zodat het mengsel voldoende tijd heeft om af te koelen.
2. Koel de ijsmassa af tot koelkasttemperatuur.
3. Plaats het ijsreservoir in de opening in de behuizing. Zorg ervoor dat de randen aan de bovenrand van

- ijsreservoir naar de bijpassende uitsparingen in de opening wijzen.
4. Plaats het roerelement exact op de omhoog wijzende as op de bodem van het ijsreservoir.
  5. Vul het uitneembare ijsreservoir met de gekoelde ingrediënten. Let erop dat de maximale vulhoeveelheid niet wordt overschreden. Het ijsreservoir moet minstens 1/3 en hooguit 2/3 gevuld zijn, omdat het ijsmengsel tijdens het bevriezen uitzet.
  6. Plaats het deksel op het ijsreservoir en draai het tegen de klok in tot aan de aanslag zodat het goed vastzit.
  7. Selecteer het ijsprogramma.
  8. Met de bijbehorende knop stel je de snelheid van het roerelement in (3 standen). Selecteer het gewenste niveau door meerdere keren op de knop te drukken.
  9. Het apparaat is voorgeprogrammeerd op 45 minuten. We raden deze instelling aan voor de bereiding van goed voorgekoelde ijsmengsels. Pas de tijd naar wens aan met de pijltjestoetsen. Houd de pijltoetsen ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te wijzigen. Je kunt de duur van het programma op elk gewenst moment aanpassen met de pijltjestoetsen.
  10. Druk nu op de "Start/Stop"-knop om het programma te starten. Op het display verschijnt de status "Cooling". Je kunt het programma op elk gewenst moment annuleren door op het symbool met het ijshoortje te drukken.
  11. Tijdens het programma worden afwisselend de resterende tijd en de huidige temperatuur op het display weergegeven. Bij het maken van ijs ligt de temperatuur meestal tussen de -12 en -20 °C, afhankelijk van de omgevingsfactoren.
  12. Het ijs is klaar als het eenromige consistentie als een zeer dikke milkshake heeft. Als het apparaat vanzelf is gestopt, is de motorbeveiligingsfunctie geactiveerd en is het ijs al stevig genoeg. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt het door jou geselecteerde geluidssignaal. Als je het apparaat hebt gedempt, klinkt er geen pieptoon. Het display knippert en toont "Ready!".
  13. Haal nu het ijs eruit. Als het ijs niet binnen 10 minuten wordt verwijderd, start de automatische nakoelfunctie. Om ijsballen te vormen, raden we aan het ijs ca. 60 minuten in een geschikt reservoir in de vriezer na te vriezen.

## Vorkoelfunctie

In het ijsprogramma kun je de vorkoelfunctie selecteren. De vorkoelmodus brengt het apparaat en het koelmiddel en daarmee ook het gebruikte ijsreservoir op bereidingstemperatuur. Je kunt deze modus gebruiken om het ijsmengsel wat sneller klaar te maken. De vorkoelfunctie duurt 5 minuten.

1. Selecteer de vorkoelfunctie.
2. Druk op Start/Stop. De vorkoelfunctie start nu. De machine geeft "Cooling" weer. De roerarm draait niet in deze modus, alleen de compressor is actief.
3. Je kunt de vorkoelmodus op elk gewenst moment annuleren door nogmaals op de vorkoelknop te drukken.
4. Er klinkt een geluidssignaal als de vorkoelmodus klaar is. Plaats nu het ijsmengsel en bevestig met de "Start/Stop"-knop.

## Nakoelfunctie

De nakoelfunctie houdt je ijs koud als het niet direct uit het apparaat wordt gehaald. Het nakoelprogramma start automatisch 10 minuten na het ijsprogramma. De machine roert slechts af en toe zodat het ijs niet vastvriest. Je kunt de nakoelmodus pauzeren door op de 'Start/Stop'-knop te drukken. Let op: de compressor blijft

draaien om deze te beschermen tegen te vaak in- en uitschakelen. Haal het ijs er zo snel mogelijk uit.

## Aanpassing van roersnelheid

Met de betreffende knop kun je de roersnelheid van de ijsmaker aanpassen. De snelheid bepaalt hoeveel lucht er in het ijs wordt gewerkt en hoe fijn de ijskristallen worden gevormd. De hoogste stand geeft het luchtigste ijs met de fijnste ijskristallen. Deze stand is met name geschikt voor verschillende soorten melkroomijs, omdat deze de ingewerkte lucht bijzonder goed vast kunnen houden. De langzaamste stand is vooral geschikt voor sorbet, die als gevolg van de ingrediënten weinig lucht vasthoudt. Probeer de verschillende mogelijkheden uit en bereid je ijs precies zoals jij het lekker vindt.

## 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.

- Pureer fruit pas vlak voor de bereiding en voeg stukjes fruit pas aan het einde van de bereiding toe.
- In plaats van suiker kun je ook honing of siroop als zoetmiddel gebruiken.
- Hoe kouder de ijsmachine is voordat je begint met de bereiding, hoe korter de bereidingstijd is.
- Alcohol verlengt de invriestijd. Doseer alcoholhoudende ingrediënten daarom slechts spaarzaam en voeg deze pas aan het einde van de invriestijd toe.
- 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.
- De beste resultaten bereik je vanaf een vulniveau van ten minste eenderde van de ijsbakinhoud. Vul het vat tot de max. markering, zodat het niet overloopt. Het ijs zet uit tijdens het vriesproces.
- **Let op:** het ijsmengsel smaakt voor het vriezen altijd te zoet. Als je het bevroren ijs proeft, zal dit dan perfect smaken.

## Yoghurt bereiden

1. Bereid het yoghurtmengsel volgens de gebruiksaanwijzing voor.
2. Doe het yoghurtmengsel in het uitneembare ijsreservoir. Er is hier geen minimale vulhoeveelheid. Het reservoir tot maximaal 2 cm onder de rand.
3. Plaats het reservoir zonder de roerarm in de overeenkomstige uitsparing in de behuizing. Zorg ervoor dat de randen aan de bovenrand van ijsreservoir naar de bijpassende uitsparingen in de opening wijzen.
4. Plaats het deksel op het ijsreservoir en draai het tegen de klok in tot aan de aanslag zodat het goed vastzit.
5. Selecteer het yoghurtprogramma.
6. De machine is voorgeprogrammeerd op 8 uur. Stel met behulp van de pijltjestoetsen de tijd in tussen 4 en 24 uur (in stappen van 30 minuten). Houd de pijltjestoetsen ingedrukt om de tijd in stappen van een uur te wijzigen. Je kunt de duur van het programma op elk gewenst moment aanpassen met de pijltjestoetsen.

7. Druk nu op de "Start/Stop"-knop om het programma te starten. Op het display verschijnt de status "Heating". Je kunt het programma op elk gewenst moment annuleren door op het pictogram met de yoghurtbeker te drukken. Let op: het yoghurtprogramma is vrijwel geruisloos. Het mengsel mag niet worden bewogen of geroerd tijdens de bereiding.
8. Tijdens het programma worden afwisselend de resterende tijd en de huidige bereidingstemperatuur op het display weergegeven. Bij het maken van yoghurt ligt de temperatuur meestal tussen de 38 en 42 °C, afhankelijk van de omgevingsfactoren.
9. De yoghurt is klaar als de massa is ingedikt. Houd er rekening mee dat yoghurt nog steviger wordt nadat hij is afgekoeld. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt het door jou geselecteerde geluidssignaal. Als je het apparaat hebt gedempt, klinkt er geen pieptoon. Het display knippert en toont "Ready!". Nu kun je de massa naar wens op smaak brengen. Zet de yoghurt zo snel mogelijk in een schoon bakje in de koelkast om verzuring te voorkomen. De yoghurt zal de komende dagen in de koelkast verder rijpen, maar heel langzaam.

10. Als de yoghurt niet binnen 10 minuten wordt verwijderd, start de automatische nakoelfunctie.

## 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 Power-knop en haal de stekker uit het stopcontact.

## 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.
- De ijsschep mag alleen met de hand worden schoongemaakt.

## Fouten oplossen

---

Doorloop de volgende stappen als het apparaat niet naar behoren werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct is opgevolgd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

### Storingcodes

Storing-code	Probleem	Oplossing
E 4	De motor is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 uur afkoelen.
E 5	De temperatuursensor is defect.	Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er weer in. Als het probleem hierna nog niet is verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.

### Problemen met de machine

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.
Het ijs is aan de buitenkant vastgevroren en aan de binnenkant vloeibaar.	Verwijder de bak, vul je ijs in een andere schaal en laat de machine minstens 30 minuten rusten. Verkort de volgende keer de mengtijd.
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.



<p>Het ijs is te hard als het uit het vriesvak komt.</p>	<p>Zelfgemaakt ijs zonder toevoegingen en verdikkingsmiddelen wordt van nature erg hard als het bevroert. Als je ijs al een tijdje in de vriezer ligt, moet je het ca. 10-30 minuten in de koelkast of op kamertemperatuur laten ontdooien.</p>
<p>Ik heb het ijsprogramma gepauzeerd en opnieuw gestart. De compressor is plotseling gestopt met werken.</p>	<p>Om te voorkomen dat de compressor te vaak wordt in- en uitgeschakeld, schakelt de compressor na een onderbreking pas een paar minuten later weer in.</p>
<p>Het ijs is nog te vloeibaar.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>De yoghurt is te vloeibaar.</p>	<p>Verleng de bereidingstijd.</p> <p>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.</p> <p>De melk is tijdens de bereiding te heet geworden en de bacteriën zijn afgestorven. Begin opnieuw.</p>
<p>De yoghurt is te zuur.</p>	<p>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.</p> <p>Het vetgehalte van de melk was te laag. Volle melk smaakt in yoghurt minder zuur dan halfvolle melk.</p>

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 yoghurtmaker 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:

Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0

E-mail: [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)

## Afvalverwijdering/Milieubescherming

---



Onze producten worden vervaardigd met hoge kwaliteitsnormen en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en zorg helpen om hun levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer gerepareerd kan worden, mag het niet samen met het normale huisvuil worden weggegooid. Je moet het apparaat naar een aangewezen recyclingfaciliteit voor elektrische of elektronische apparatuur brengen. Door het apparaat op de juiste manier af te voeren en te recyclen, lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Hierbij verklaart Kronenburg Handel GmbH dat het product voldoet aan de essentiële CE-vereisten vanaf de datum van afgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan worden bekeken op [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce).

**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.

### Instruzioni 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, frozen yogurt o 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 verificano 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:** 220 W

**Potenza termica:** 22,8 W

**Tensione/Frequenza:**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Capienza:** 2 litri

**Quantità massima:** 1,3 litri

**Dimensioni (L/P/A):** 28,2 x 42,2 x 27,2 cm

**Peso:** 12,1 kg

**Materiale:** acciaio inossidabile (alloggiamento, cestello del gelato), plastica

**Caratteristiche:** compressore autoraffreddante completamente automatico, cestello estraibile in acciaio inox per gelato, pala mescolatrice, coperchio trasparente con sportello di riempimento, pannello di controllo digitale, programma gelato con selezione della velocità di agitazione a 3 livelli, programma yogurt, funzione post-raffreddamento per gelato finito e yogurt, timer, piedini antiscivolo

**Accessori:** misurino e spatola, manuale istruzioni, ricettario

**Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche delle apparecchiature, nella tecnologia, nei colori e nel design.**

**Uso previsto:** la gelatiera Elisa a compressore è adatta per la produzione di gelato e yogurt. Non inserire altri alimenti.

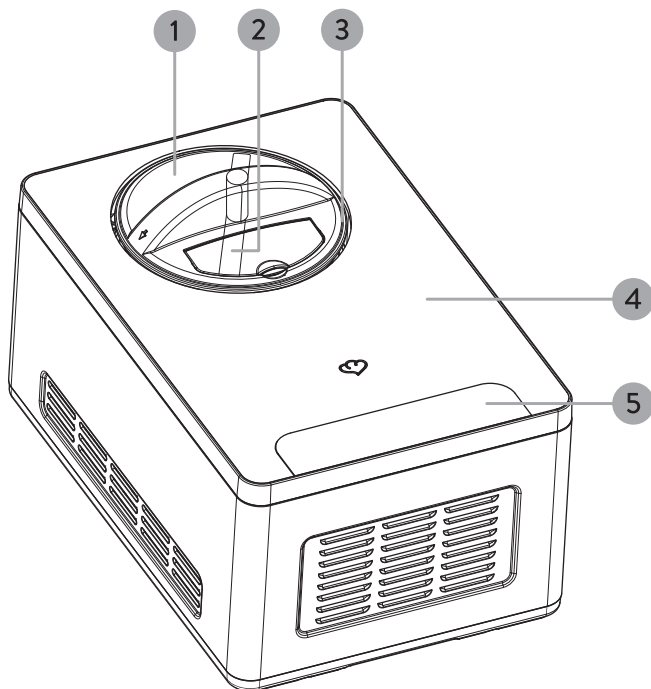


# Uso Elisa

---

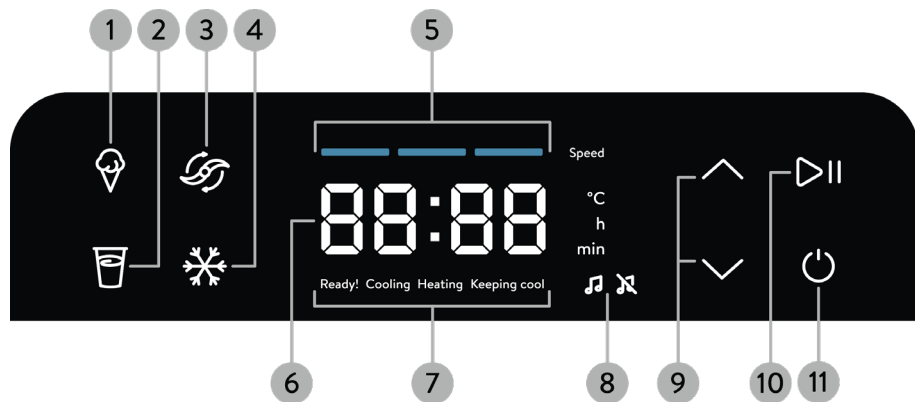
## Descrizione del prodotto

### Dispositivo



- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Coperchio con foro di riempimento           | 4. Corpo macchina |
| 2. Pala mescolatrice                           | 5. Display LCD    |
| 3. Cestello in acciaio inossidabile per gelato |                   |

## Display



1. Programma gelato
2. Programma yogurt
3. Impostazione della velocità di agitazione
4. Funzione di preraffreddamento
5. Visualizzazione della velocità di agitazione
6. Visualizzazione tempo e temperatura
7. Visualizzazione stato
8. Visualizzazione suono attivato/disattivato
9. Tasti freccia
10. Start/Stop
11. Potenza

## Accendere la macchina

1. Collega la spina del dispositivo a una presa di corrente. L'icona di alimentazione viene visualizzata nell'angolo inferiore destro del display.
2. Tieni brevemente premuto per accendere la macchina.
3. Tieni brevemente premuta l'icona di alimentazione per spegnere la macchina in qualsiasi momento.

## Preparare il gelato

1. Prepara la massa di gelato secondo la ricetta. Le masse di gelato che devono essere riscaldate in anticipo devono essere preparate il giorno prima, in modo che la massa abbia abbastanza tempo per raffreddarsi.
2. Raffredda la massa di gelato fino alla temperatura di frigorifero.

3. Inserisci il cestello del gelato nella nicchia del corpo macchina. Assicurati che le alette sul bordo superiore del cestello del gelato siano rivolte verso le rientranze corrispondenti della nicchia.
4. Posiziona la pala mescolatrice esattamente sull'asta rivolta verso l'alto sul fondo del cestello del gelato.
5. Inserisci gli ingredienti refrigerati nel cestello rimovibile del gelato. Fai attenzione a non superare la capienza massima. Il cestello del gelato deve essere pieno per almeno 1/3, massimo per 2/3, poiché la massa di gelato si espande durante il processo di congelamento.
6. Metti il coperchio sul cestello del gelato e ruotalo in senso antiorario finché non si arresta, in modo che sia ben saldo.
7. Seleziona il programma del gelato.
8. Puoi impostare la velocità del braccio mescolatore in 3 fasi, utilizzando il pulsante corrispondente. Seleziona il livello desiderato premendo più volte il pulsante.
9. La macchina è preprogrammata a 45 minuti. Consigliamo questa impostazione per la preparazione di masse di gelato ben pre-refrigerate. Regola l'ora come desideri utilizzando i tasti freccia. Tieni premuti i tasti freccia per modificare l'ora con incrementi di 10 minuti. Puoi modificare la durata del programma in qualsiasi momento utilizzando i tasti freccia.
10. Ora premi il pulsante "Start/Stop" per avviare il programma. Sul display compare lo stato "Cooling". Puoi annullare il programma in qualsiasi momento premendo l'icona del cono gelato.
11. Durante il programma, sul display vengono visualizzati alternativamente il tempo residuo e la temperatura di raffreddamento attuale. Durante la preparazione del gelato, la temperatura è generalmente compresa tra -12 e -20 °C, a seconda dei fattori ambientali.
12. Il gelato è pronto quando avrà una consistenza cremosa come un frullato molto denso. Se la macchina si è fermata da sola, è intervenuta la funzione di protezione del motore e il gelato è già abbastanza solido. Trascorso il tempo impostato, viene emesso il segnale acustico selezionato. Se hai disattivato l'audio della macchina, non verrà emesso alcun segnale acustico. Il display lampeggia e mostra "Ready!".

13. Ora rimuovi il gelato. Se non viene rimosso entro 10 minuti, si avvia la funzione di post-raffreddamento automatico. Per formare palline di gelato, consigliamo di congelare il gelato in congelatore per circa 60 minuti in un contenitore adatto.

### **Funzione di preraffreddamento**

Nel programma gelato puoi selezionare la funzione di preraffreddamento. La modalità di pre-raffreddamento porta la macchina e il liquido di raffreddamento, e quindi il cestello del gelato utilizzato, alla temperatura di preparazione. Puoi utilizzare questa modalità per preparare la massa di gelato un po' più velocemente. La funzione di preraffreddamento dura 5 minuti.

1. Seleziona la funzione di pre-raffreddamento.
2. Premi Start/Stop. Verrà avviata la funzione di preraffreddamento. La macchina visualizza "Cooling". Il braccio mescolatore non ruota in questa modalità, è attivo solo il compressore.
3. Puoi annullare la modalità di pre-raffreddamento in qualsiasi momento, premendo nuovamente il pulsante di pre-raffreddamento.
4. Al termine della modalità di preraffreddamento viene emesso un

segnale acustico. Ora versa la massa di gelato e conferma con il pulsante "Start/Stop".

### **Funzione di post-raffreddamento**

La funzione di post-raffreddamento mantiene freddo il gelato se non viene consumato subito. Il programma di post-raffreddamento si avvia automaticamente 10 minuti dopo il programma gelato. La macchina mescola solo occasionalmente in modo che il gelato non si congeli. Puoi mettere in pausa la modalità di mantenimento a freddo premendo il pulsante "Start/Stop". Ricorda che il compressore continuerà a funzionare per evitare che venga acceso e spento troppo frequentemente. Preleva il gelato il prima possibile.

### **Regolazione della velocità di agitazione**

Con il pulsante corrispondente puoi regolare la velocità di agitazione della gelatiera. La velocità determina quanta aria viene incorporata sotto il gelato e quanto finemente si formano i cristalli di ghiaccio. L'impostazione più alta crea il gelato più arioso con i cristalli di ghiaccio più sottili. Questa impostazione è particolarmente adatta per i tipi di gelato al latte, in quanto sono particolarmente adatti a trattenere l'aria incorporata.

L'impostazione più lenta è particolarmente indicata per il sorbetto, che, per gli ingredienti di cui è composto, trattiene poca aria. Prova le diverse possibilità e prepara il tuo gelato come piace a te.

## 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.
- Riduci la frutta in purea immediatamente prima della preparazione ed aggiungi la frutta in pezzi solo nell'ultima fase della preparazione del gelato.
- Al posto dello zucchero è possibile utilizzare miele o sciroppi dolcificanti.
- Più fredda è la massa base del gelato prima di iniziare la preparazione, più breve sarà il tempo di lavorazione.
- L'alcol prolunga i tempi di congelamento. Utilizza pertanto solo quantità limitate di ingredienti alcolici ed aggiungili al termine della fase di congelamento.

- 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.
- Per un risultato ottimale riempi il cestello del gelato per almeno 1/3 della sua capacità. Riempire il contenitore fino al segno max., in modo che non trabocchi. 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.

## Preparare lo yogurt

1. Prepara la massa di yogurt secondo le istruzioni.
2. Versa la miscela di yogurt nel cestello rimovibile per gelato. Qui non c'è una

quantità minima di riempimento, riempi il contenitore fino a un massimo di 2 cm sotto il bordo.

3. Inserisci il cestello senza braccio mescolatore nell'apposita nicchia del corpo macchina. Assicurati che le alette sul bordo superiore del cestello del gelato siano rivolte verso le rientranze corrispondenti della nicchia.
4. Metti il coperchio sul cestello del gelato e ruotalo in senso antiorario finché non si arresta, in modo che sia ben saldo.
5. Seleziona il programma yogurt.
6. La macchina è preprogrammata per 8 ore. Regola l'ora come desideri con incrementi di 30 minuti da 4 a 24 ore utilizzando i tasti freccia. Tieni premuti i tasti freccia per modificare l'ora in incrementi di un'ora. Puoi modificare la durata del programma in qualsiasi momento utilizzando i tasti freccia.
7. Ora premi il pulsante "Start/Stop" per avviare il programma. Sul display compare lo stato "Heating". Puoi annullare il programma in qualsiasi momento premendo l'icona del vasetto di yogurt. Nota: il programma yogurt funziona in modo quasi silenzioso, la massa non deve essere mossa o mescolata durante la preparazione.
8. Durante il programma, sul display vengono visualizzati alternativamente il tempo residuo e la temperatura

di preparazione attuale. Durante la preparazione del yogurt, la temperatura è generalmente compresa tra 38 e 42 °C, a seconda dei fattori ambientali.

9. Lo yogurt è pronto quando la massa si sarà addensata. Nota che lo yogurt si rassoderà ancora di più dopo che si sarà raffreddato. Trascorso il tempo impostato, viene emesso il segnale acustico selezionato. Se hai disattivato l'audio della macchina, non verrà emesso alcun segnale acustico. Il display lampeggia e mostra "Ready!". Ora puoi aromatizzare la massa secondo i tuoi gusti e dovresti mettere lo yogurt in un contenitore pulito in frigorifero il prima possibile, per evitare la post acidificazione. Lo yogurt continuerà a maturare in frigorifero per i prossimi giorni, ma molto lentamente.
10. Se lo yogurt non viene rimosso entro 10 minuti, si avvia la funzione di post-raffreddamento automatico.

## **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 Power e scollega il cavo di alimentazione.

## 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.
- Raccomandiamo il lavaggio a mano del porzionatore per gelato.

## Risoluzione dei problemi

---

Se il dispositivo non funziona correttamente, segui i seguenti passaggi:

1. Verifica che le istruzioni per l'uso siano state seguite in modo accurato e corretto.
2. Verifica se la tabella seguente offre possibili soluzioni.
3. Controlla se tutti i fusibili sono intatti.

### Codici d'errore

Codice di errore	Problema	Soluzione
E4	Il motore si è surriscaldato.	Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per un'ora.
E5	Il sensore della temperatura è difettoso.	Stacca la spina e riattaccala. Se il problema persiste, rivolgerti al servizio di assistenza clienti.

### Problemi con la macchina

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.



<p>Ho interrotto e riavviato il programma del gelato. Il compressore ha smesso improvvisamente di funzionare.</p>	<p>Per evitare che il compressore venga acceso e spento troppo frequentemente, il compressore si accenderà solo pochi minuti dopo in caso di interruzione.</p>
<p>Il gelato è troppo duro quando esce dal congelatore.</p>	<p>Il gelato fatto in casa senza additivi e addensanti quando si congela diventa naturalmente molto duro. Se il gelato è rimasto nel congelatore per un po' di tempo, dovresti lasciarlo scongelare in frigorifero o a temperatura ambiente per 10-30 minuti.</p>
<p>Il gelato è ancora troppo liquido.</p>	<p>Il gelato alla frutta o il sorbetto dovrebbero essere lasciati congelare ulteriormente dopo la preparazione. Trasferisci il gelato in un contenitore ermetico adatto e lascialo nel congelatore per almeno 30 minuti.</p>
	<p>Prima di riempire il cestello, assicurati che la massa base per la preparazione del gelato non superi la temperatura ambiente e non introdurre mai nel dispositivo ingredienti caldi. I risultati ottimali si ottengono ad una temperatura degli ingredienti di circa 6-8 °C.</p>
<p>Lo yogurt è troppo liquido.</p>	<p>Prolunga il tempo di mescolamento. Da notare che più a lungo il tuo yogurt viene mescolato, più acido e amaro ne potrebbe risultare il sapore. Evita di lasciarlo nella macchina del gelato per più di 14 ore. Durante la preparazione il latte si è scaldato troppo ed i fermenti dello yogurt sono morti. Ricomincia da capo.</p>
<p>Lo yogurt è troppo acido.</p>	<p>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.</p>

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:

Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0

Email: [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)

## Smaltimento/Protezione dell'ambiente

---



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard di qualità e progettati per una lunga durata.

La manutenzione e la cura regolari contribuiscono ad estenderne la vita utile. Se l'apparecchio è difettoso e non può essere riparato, non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Devi portare l'apparecchio presso un'apposita struttura di riciclaggio per apparecchiature elettriche o elettroniche. Smaltendo e riciclando correttamente l'apparecchio, contribuisce in modo significativo alla protezione del nostro ambiente.

Con la presente, la Kronenburg Handel GmbH dichiara che il prodotto è conforme ai requisiti essenziali CE alla data di emissione. La dichiarazione completa di conformità può essere consultata su [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce).

**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 !

- 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.

## **Caracteristiques techniques**

**Puissance de refroidissement :** 220 W

**Puissance calorifique :** 22,8 W

**Tension/Fréquence :**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Capacité :** 2 litres

**Capacité maximale :** 1,3 litres

**Dimensions (LxLxH) :** 28,2 x 42,2 x

27,2 cm

**Poids :** 12,1 kg

**Matériau :** acier inoxydable (boîtier, récipient à glace), plastique

**Caractéristiques :** compresseur auto-réfrigérant entièrement automatique, récipient à glace détachable en acier inoxydable, agitateur, couvercle transparent avec ouverture de remplissage, affichage de commande

numérique, programme de crème glacée avec possibilité de sélectionner 3 vitesses de brassage, programme de yaourt, fonction de refroidissement pour la crème glacée et le yaourt, minuterie, pieds antidérapants

**Accessoires :** gobelet doseur et spatule, mode d'emploi, livret de recettes

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

**Utilisation :** La sorbetière Elisa à compresseur convient à la fabrication de crème glacée et de yaourt. Ne pas utiliser avec d'autres denrées alimentaires.

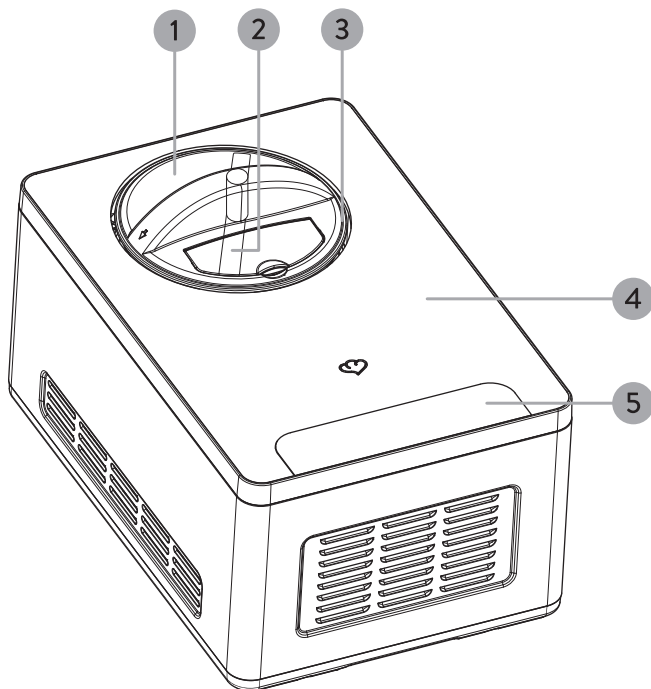


# Utilisation de la Elisa

---

## Description du produit

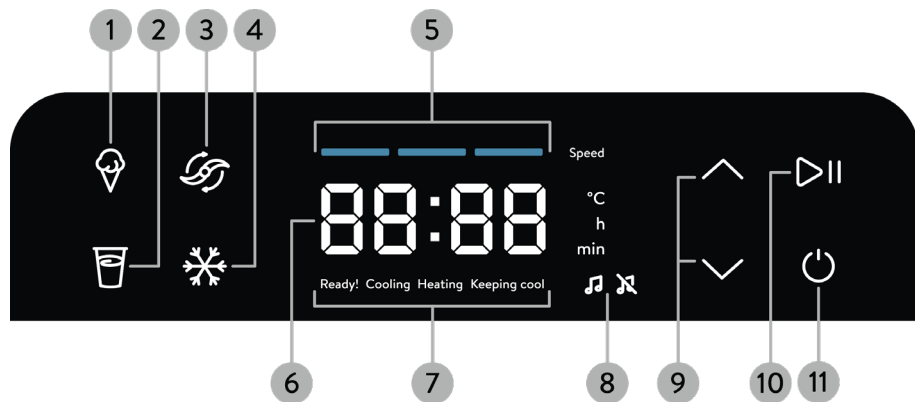
### Appareil



1. Couvercle avec ouverture de remplissage
2. Agitateur

3. Récipient à glace en acier inoxydable
4. Boîtier
5. Affichage LCD

## Affichage



1. Programme Glace
2. Programme Yaourt
3. Réglage de la vitesse de l'agitateur
4. Fonction de pré-refroidissement
5. Affichage de la vitesse de l'agitateur
6. Affichage de l'heure et de la température
7. Affichage de l'état
8. Affichage du son allumé/éteint
9. Touches de sélection
10. Start/Stop
11. Power

## Allumer la machine

1. Branche la fiche de l'appareil à une prise de courant. Le bouton Power s'affiche dans le coin inférieur droit de l'écran.
2. Appuie brièvement pour allumer la machine.
3. Appuie longuement sur le bouton Power pour éteindre la machine à tout moment.

## Preparer il gelato

1. Prépare la crème glacée selon la recette. Si ta préparation de crème glacée a nécessité une cuisson, alors elle doit être préparée la veille afin que la crème glacée ait suffisamment de temps pour refroidir.
2. Laisse refroidir la crème glacée au réfrigérateur.

3. Place le récipient à glace dans la cavité de la machine. Assure-toi que les ailettes du bord supérieur du récipient à glace soient placées dans les encoches correspondantes de la cavité.
4. Place l'agitateur exactement sur l'axe au fond du récipient à glace.
5. Verse les ingrédients réfrigérés dans le récipient à glace amovible. Attention à ne pas dépasser la capacité maximale. Le récipient à glace doit être rempli au moins au 1/3 et au maximum aux 2/3, car la crème glacée prend plus de place pendant le processus de congélation.
6. Place le couvercle sur le récipient à glace et tourne-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
7. Sélectionne le programme Glace.
8. Tu peux régler la vitesse du bras d'agitation avec 3 vitesses différentes à l'aide du bouton correspondant. Sélectionne la vitesse souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche.
9. La machine est préprogrammée pour une durée de 45 minutes. Nous recommandons ce réglage pour la préparation de crème glacée bien pré-refroidie. Règle la durée comme tu le souhaites à l'aide de la touche de sélection. Maintiens la touche de sélection enfoncée afin de modifier l'heure par tranche de 10 minutes. Tu peux modifier à tout moment la durée du programme à l'aide des touches de sélection.
10. Appuie maintenant sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le programme. Le statut « Refroidissement » s'affiche à l'écran. Tu peux arrêter le programme à tout moment en appuyant sur l'icône cornet de glace.
11. Pendant le programme, le temps restant et la température de refroidissement s'affichent alternativement à l'écran. Lors de la fabrication de glaces, la température est généralement comprise entre -12 et -20 °C, en fonction des conditions ambiantes.
12. La glace est prête lorsqu'elle a une consistance crémeuse comme un milk-shake très épais. Si la machine s'est arrêtée d'elle-même, la fonction de protection du moteur s'est déclenchée et la glace est déjà assez ferme. Une fois le temps écoulé, le signal sonore sélectionné retentit. Si tu as mis la machine en sourdine, il n'y aura pas de bip. L'écran clignote et affiche « Ready! ».

13. Tu peux maintenant retirer la glace. Si tu ne l'enlèves pas dans les 10 minutes, la fonction de refroidissement automatique démarre. Pour former des boules de glace, nous recommandons de congeler la glace pendant environ 60 minutes dans un récipient adapté placé dans le congélateur.

### Fonction de pré-refroidissement

Dans le programme Glace, tu peux sélectionner la fonction de pré-refroidissement. Le mode de pré-refroidissement fait en sorte que la machine et le liquide de refroidissement, et donc le récipient à glace utilisé, soient à la température de préparation. Tu peux utiliser ce mode pour préparer la crème glacée un peu plus rapidement. La fonction de pré-refroidissement dure 5 minutes.

1. Sélectionne la fonction de pré-refroidissement.
2. Appuie sur Start/Stop. La fonction de pré-refroidissement démarre maintenant. La machine affiche « Cooling ». Le bras agitateur ne tourne pas dans ce mode, seul le compresseur est actif.
3. Tu peux annuler le mode pré-refroidissement à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton de

pré-refroidissement.

4. Un signal acoustique retentit lorsque le mode de pré-refroidissement a expiré. Remplis maintenant la crème glacée et confirme avec le bouton «Start/Stop».

### Fonction de post-refroidissement

La fonction de post-refroidissement maintient ta glace au frais si elle n'est pas prise immédiatement. Le programme de post-refroidissement démarre automatiquement 10 minutes après le programme Glace. L'agitateur de la machine ne remue qu'occasionnellement afin que la glace ne cristallise pas. Tu peux interrompre le mode post-refroidissement en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt ». Veille à ce que le compresseur continue de fonctionner pour éviter qu'il ne s'allume et s'éteigne trop souvent. Retire la glace dès que possible.

### Réglage de la vitesse d'agitation

Tu peux utiliser le bouton correspondant pour régler la vitesse d'agitation de la sorbetière. La vitesse détermine la quantité d'air sous la glace et la finesse de formation des cristaux de glace. La vitesse la plus élevée donne la crème glacée la plus aérée avec les cristaux de glace les plus fins. Ce réglage est particulièrement adapté pour la préparation de glaces au

lait, car celle-ci retient particulièrement bien l'air qui a été incorporé. La vitesse la plus lente est particulièrement adaptée au sorbet qui retient peu d'air du fait des ingrédients. Essaie les différentes options et prépare ta glace exactement comme tu l'aimes.

## 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 vaut mieux réduire les fruits en purée immédiatement avant la réfrigération et ajouter des morceaux de fruits une fois la réfrigération achevée.
- Il est possible de remplacer le sucre par du miel ou du sirop.
- Plus la base de préparation est froide avant de commencer la préparation, plus cette dernière sera courte.
- 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.
- 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.
- Pour obtenir un bon résultat, remplis au moins 1/3 du bac à glace. Remplis le récipient au maximum jusqu'au repère maxi afin d'éviter tout débordement. La glace gonfle pendant la phase 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.

## Préparer du yaourt

1. Prépare le yaourt en suivant les instructions.
2. Verse la préparation au yaourt dans le récipient à glace amovible. Il n'y a pas de quantité minimale de remplissage ici, remplis le récipient jusqu'à un maximum de 2 cm sous le bord.
3. Insère le récipient sans le bras agitateur dans la cavité correspondante du corps de la machine. Assure-toi que les ailettes du bord supérieur du récipient à glace soient placées dans les encoches correspondantes de la cavité.
4. Place le couvercle sur le récipient à glace et tourne-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
5. Sélectionne le programme Yaourt.
6. La machine est préprogrammée pour une durée de 8 heures. Ajuste l'heure comme tu le souhaites par tranches de 30 minutes, de 4 à 24 heures, à l'aide des touches de sélection. Maintiens la touche de sélection enfoncée pour modifier l'heure par tranche de 1 heure. Tu peux modifier à tout moment la durée du programme à l'aide des touches de sélection.
7. Appuie maintenant sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le programme. Le mode « Heating » s'affiche à l'écran. Tu peux arrêter le programme à tout moment en appuyant sur l'icône pot de yaourt. Remarque : Le programme Yaourt est pratiquement silencieux, la crème ne doit pas être déplacée ou remuée pendant la préparation.
8. Pendant le programme, le temps restant et la température de préparation s'affichent alternativement à l'écran. Pour la fabrication de le yaourt, la température varie généralement entre 38 et 42 °C, en fonction des conditions ambiantes.
9. Le yaourt est prêt lorsque la crème est épaisse. Note que le yaourt devient encore plus ferme lorsqu'il est froid. Une fois le temps écoulé, le signal sonore sélectionné retentit. Si tu as mis la machine en sourdine, il n'y aura pas de bip. L'écran clignote et affiche « Ready! ». Tu peux maintenant aromatiser la crème comme tu le souhaites. Tu devras mettre le yaourt le plus rapidement possible dans un récipient propre au réfrigérateur afin d'éviter que le yaourt ne devienne acide. Le yaourt continuera à fermenter au réfrigérateur pendant les prochains jours, mais très lentement.
10. Si le yaourt n'est pas retiré dans les 10 minutes, la fonction de post-refroidissement automatique démarre.

## 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
5. Si tu ne veux plus préparer de glaçons, éteins l'appareil avec le bouton "Power" et débranche le cordon d'alimentation.

## 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

Merci de suivre les étapes suivantes si l'appareil ne fonctionne pas correctement :

1. Vérifie que les instructions d'utilisation ont été suivies avec précision et correctement.
2. Vérifie si le tableau ci-dessous propose des solutions utiles
3. Vérifie l'intégrité des fusibles.

### Codes d'erreur

Codes erreur	Problème	Solution
E 4	Le moteur est en surchauffe.	Retire la fiche de la prise secteur et laisse refroidir l'appareil pendant 1 heure.
E 5	Le capteur de température est défectueux.	Débranche le cordon d'alimentation et rebranche-le. Si le problème persiste, merci de contacter le service après-vente.



## Problèmes avec la machine

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.
J'ai arrêté et redémarré le programme Glace. Le compresseur a soudainement cessé de fonctionner.	Pour protéger le compresseur contre une mise sous tension et une mise hors tension trop fréquentes, le compresseur ne s'allume que quelques minutes après avoir été arrêté.
La glace est trop dure à la sortie du congélateur.	La crème glacée maison sans additifs ni épaississants devient naturellement très dure lorsqu'on la congèle. Si ta glace est restée longtemps au congélateur, tu devras la mettre pendant env. 10 à 30 minutes à décongeler au réfrigérateur ou à température ambiante.
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 :

Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0

E-mail : [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)

## Élimination/Protection de l'environnement

---



Nos produits sont fabriqués selon des normes de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un entretien régulier et des soins aident à prolonger leur durée de vie. Si l'appareil est défectueux et ne peut pas être réparé, il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous devez apporter l'appareil à un centre de recyclage désigné pour les équipements électriques ou électroniques. En éliminant et en recyclant correctement l'appareil, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Par la présente, la société Kronenburg Handel GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences essentielles de la CE à la date d'émission. La déclaration complète de conformité peut être consultée sur [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce).

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

- 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  $2/3$ ; 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 manténlas 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:** 220 W

**Potencia de calentamiento:** 22,8 W

**Voltaje/Frecuencia:**

220-240 V AC, 50-60 Hz

**Capacidad:** 2 litros

**Capacidad máx.:** 1,3 litros

**Dimensiones (An/Pr/Al):** 28,2 x 42,2 x 27,2 cm

**Peso:** 12,1 kg

**Material:** acero inoxidable (carcasa, recipiente para helado), plástico

**Características:** compresor autorrefrigerante completamente automático, recipiente para helado extraíble de acero inoxidable, paleta agitadora, tapa transparente con ventana de llenado, panel de control digital, programa de helado con selección de 3 velocidades de agitación, programa de yogur, función de enfriamiento posterior

para helados y yogures terminados, temporizador, patas antideslizantes

**Accesorios:** vaso medidor y espátula, manual de instrucciones, recetario

**Las características, tecnología, colores y diseño están sujetos a cambios y errores.**

**Uso previsto:** la máquina de helado Elisa accionada por compresor está concebida para la elaboración de helados y yogures. No introduzcas ningún otro alimento.

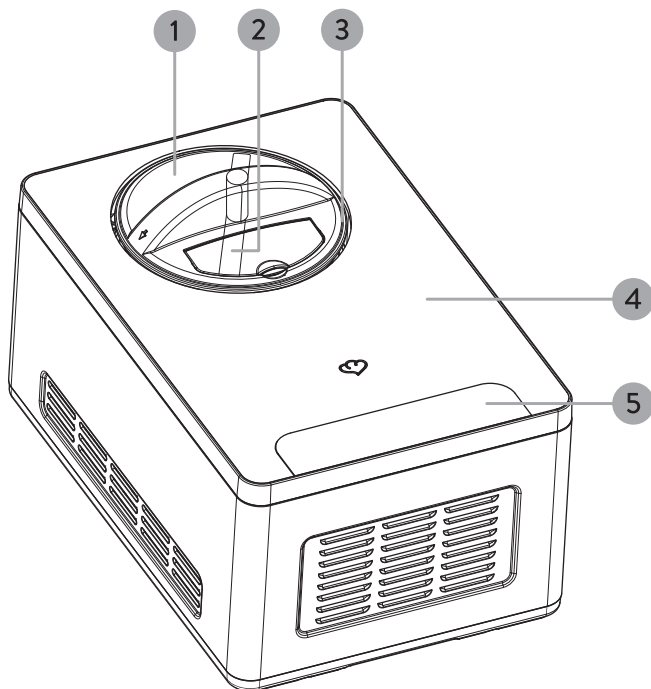


## Como usar Elisa

---

### Descripción del producto

#### Aparato



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1. Tapa con ventana de llenado                | 4. Cuerpo de máquina |
| 2. Paleta agitadora                           | 5. Pantalla LCD      |
| 3. Recipiente para helado de acero inoxidable |                      |

## Pantalla



1. Programa de helado
2. Programa de yogur
3. Ajuste de la velocidad de agitación
4. Función de enfriamiento previo
5. Visualización de la velocidad de agitación
6. Visualización del tiempo y la temperatura
7. Visualización del estado
8. Indicación de sonido ON/OFF
9. Botones de flecha
10. Inicio/Apagado
11. Botón de encendido

## Cómo encender la máquina

1. Conecta el enchufe del dispositivo a una toma de corriente. El símbolo de encendido aparece en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Presiónalo brevemente para encender la máquina.
3. Presiona brevemente el símbolo de encendido para apagar la máquina en cualquier momento.

## Cómo preparar helado

1. Prepara la masa de helado que desees según la receta. Las masas de helado que deben calentarse previamente deben prepararse un día antes, dejando tiempo suficiente para que se enfríen.
2. Enfría la masa de helado a la temperatura del frigorífico.
3. Introduce el recipiente para helado en la cavidad existente en el cuerpo de la

- máquina. Asegúrate de que las aletas en el borde superior del recipiente para helado se introducen en los orificios previstos para ello en la cavidad.
4. Coloca la paleta agitadora exactamente sobre el eje que se encuentra en el fondo del recipiente para helado.
  5. Vierte los ingredientes enfriados en el recipiente para helado extraíble. Procura no exceder la capacidad máxima. El recipiente para helado debe estar lleno al menos  $1/3$  y, como máximo,  $2/3$ , ya que la masa de hielo aumenta durante el proceso de congelación.
  6. Coloca la tapa sobre el recipiente para helado y gírala en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el tope para que quede fijada.
  7. Selecciona el programa de helado.
  8. Puedes usar el botón correspondiente para configurar la velocidad del brazo agitador en 3 niveles. Selecciona el nivel deseado presionando el botón varias veces.
  9. La máquina está configurada para un ciclo de 45 minutos. Recomendamos este ajuste para la preparación de masas de helado que se han enfriado previamente. Ajusta el tiempo que desees usando los botones de flecha. Mantén pulsados los botones de flecha para cambiar la hora en incrementos de 10 minutos. Puedes ajustar la duración del programa en cualquier momento usando los botones de flecha.
  10. Luego presiona el botón "Inicio/ Apagado" para iniciar el programa. En la pantalla aparece el estado "Cooling" (Enfriando). Puedes cancelar el programa en cualquier momento pulsando sobre el símbolo del cono de helado.
  11. Durante el programa, el tiempo restante y la temperatura de enfriamiento se muestran alternándose en la pantalla. A la hora de hacer helado, la temperatura suele estar entre  $-12$  y  $-20$  °C, dependiendo de las condiciones ambientales.
  12. El helado estará listo cuando tenga una consistencia cremosa similar a un batido muy espeso. Si la máquina se ha detenido sola, la función de protección del motor se ha activado y el helado ya está lo suficientemente firme. Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará la señal acústica que hayas seleccionado. Si has silenciado la máquina, no sonará ningún pitido. La pantalla parpadea y muestra "¡Listo!".
  13. Ya puedes sacar el helado. Si no lo sacas en un plazo de 10 minutos, se inicia la función de enfriamiento

automático. Para formar bolas de helado, recomendamos refrigerar el helado durante aprox. 60 minutos en un recipiente adecuado en el congelador.

## **Función de enfriamiento previo**

En el programa de helado puedes seleccionar la función de enfriamiento previo. El modo de enfriamiento previo lleva la máquina, el refrigerante y también el recipiente para helado introducido hasta la temperatura de preparación. Puedes usar este modo para preparar la masa de helado un poco más rápido. La función de enfriamiento previo dura 5 minutos.

1. Selecciona la función de enfriamiento previo.
2. Pulsa "Inicio/Apagado". Se inicia la función de enfriamiento previo. La máquina muestra "Cooling" (Enfriando). El brazo agitador no gira en este modo, sino que solo está activo el compresor.
3. Puedes cancelar el modo de enfriamiento previo en cualquier momento pulsando otra vez el botón de enfriamiento previo.
4. Cuando finaliza el modo de enfriamiento previo suena una señal acústica. Vierte ahora la masa de helado y confirma pulsando el botón "Inicio/Apagado".

## **Función de enfriamiento posterior**

La función de enfriamiento posterior mantiene el helado frío si no se saca de inmediato. El programa de enfriamiento posterior comienza automáticamente 10 minutos después tras finalizar el programa de helado. La máquina solo revuelve ocasionalmente para que el helado no se congele. Puedes pausar el modo de refrigerado posterior presionando el botón "Inicio/Pause". Ten en cuenta que el compresor seguirá funcionando para evitar que se encienda y apague con demasiada frecuencia. Saca el helado lo antes posible.

## **Ajuste de la velocidad de agitación**

Puedes usar el botón correspondiente para ajustar la velocidad de agitación de la máquina de helado. La velocidad determina la cantidad de aire que se mezcla con el helado y la finura de los cristales de hielo que se forman. Una mayor velocidad proporciona un helado con más aire y con los cristales de hielo más finos. Este ajuste es particularmente adecuado para los helados de leche, ya que estos retienen especialmente bien el aire incorporado. Una menor velocidad es especialmente adecuada para hacer sorbetes, ya que estos retienen poco aire debido a los ingredientes que contienen. Prueba las diferentes posibilidades y prepara tu helado como a ti te gusta.

## 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.
- Haz puré con las frutas justo antes de prepararlas y añade trozos de fruta hacia el final del proceso de congelación.
- En lugar de azúcar, también puedes usar miel o sirope como edulcorante.
- Cuanto más fría esté la mezcla del helado antes de comenzar a prepararlo, menos durará el tiempo de preparación.
- El alcohol aumenta el tiempo de enfriamiento. Utiliza ingredientes que contengan alcohol en pequeñas dosis añadiéndolos únicamente al final del proceso de enfriamiento.
- 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.

- Conseguirás los mejores resultados a partir de, como mínimo, 1/3 de la capacidad del recipiente de helado. Llene el recipiente hasta la marca max. para que no rebose.
- 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.

## Cómo preparar yogur

1. Prepara la masa de yogur según las instrucciones.
2. Vierte la masa de yogur en el recipiente para helado extraíble. Para esto no existe una cantidad mínima de llenado; simplemente llena el recipiente hasta un máximo de 2 cm por debajo del borde.
3. Introduce el recipiente sin el brazo agitador en la cavidad existente en el cuerpo de la máquina. Asegúrate de que las aletas en el borde superior del recipiente para helado se introducen en los orificios previstos para ello en la cavidad.

4. Coloca la tapa sobre el recipiente para helado y gírala en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el tope para que quede fijada.
5. Selecciona el programa de yogur deseado.
6. La máquina está configurada para un ciclo de 8 horas. Ajusta el tiempo que desees en incrementos de 30 minutos desde 4 hasta 24 horas usando los botones de flecha. Mantén presionados los botones de flecha para modificar el tiempo en incrementos de horas completas. Puedes ajustar la duración del programa en cualquier momento usando los botones de flecha.
7. Luego presiona el botón "Inicio/ Apagado" para iniciar el programa. En la pantalla aparece el estado "Heating" (Calentando). Puedes cancelar el programa en cualquier momento pulsando sobre el símbolo del vaso de yogur. Nota: El programa de yogur funciona casi en silencio. La masa no debe moverse ni removerse durante la preparación.
8. Durante el programa, el tiempo restante y la temperatura de preparación se muestran alternándose en la pantalla. A la hora de hacer yogur, la temperatura suele estar entre 38 y 42 °C, dependiendo de las condiciones ambientales.
9. El yogur estará listo cuando la masa se haya espesado. Ten en cuenta que el yogur adquirirá más firmeza una vez que se enfríe. Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará la señal acústica que hayas seleccionado. Si has silenciado la máquina, no sonará ningún pitido. La pantalla parpadea y muestra "Ready!" (¡Listo!). Ya puedes aromatizar la masa como quieras, pero debes poner el yogur en un recipiente limpio en el frigorífico lo antes posible para evitar que se vuelva excesivamente ácido. El yogur seguirá "madurando" en el frigorífico durante los próximos días, aunque muy lentamente.
10. Si el yogur no se saca en un plazo de 10 minutos, se inicia automáticamente la función de enfriamiento posterior.

## **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. Sacar el recipiente de la máquina y retirar 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 "Power" y luego desconéctala.

## **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.

## **Limpeza 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.
- El racionador de helado debe lavarse a mano.

## Resolución de problemas

---

Realiza los siguientes pasos si el dispositivo no funciona correctamente:

1. Comprueba que las instrucciones de funcionamiento se han seguido de forma precisa y correcta.
2. Comprueba si la siguiente tabla incluye posibles soluciones.
3. Comprueba si todos los elementos de seguridad están intactos.

### Códigos de error

Código de error	Problema	Solución
E 4	El motor se ha sobrecalentado.	Desconecta el aparato y déjalo enfriar durante una hora.
E 5	El sensor de temperatura está averiado.	Desenchufa el cable de alimentación y vuelve a enchufarlo. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

### Problemas con la máquina

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 descansa 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.



<p>He interrumpido y reiniciado el programa de helado. El compresor ha dejado de funcionar de repente.</p>	<p>Para evitar que el compresor se encienda y apague con demasiada frecuencia, en caso de interrupción el compresor no se enciende hasta pasados unos minutos.</p>
<p>El helado está demasiado duro tras sacarlo del congelador.</p>	<p>Los helados caseros sin aditivos ni espesantes quedan naturalmente muy duros cuando se congelan. Si el helado ha estado en el congelador por un tiempo, debes dejarlo durante aprox. 10-30 minutos para que se descongele en la nevera o a temperatura ambiente.</p>
<p>El helado queda muy líquido.</p>	<p>Si estás preparando sorbete o helado de frutas, debes dejarlo congelar un poco más de tiempo. Pasa el helado a un recipiente hermético adecuado y deja que termine de prepararse en el congelador durante al menos 30 minutos.</p>
	<p>Recuerda que la masa de helado a temperatura ambiente puede tener una alta temperatura; nunca llenes la máquina con masa de helado caliente. Obtendrás resultados óptimos a una temperatura de aprox. 6-8 °C.</p>
<p>El yogur está demasiado líquido.</p>	<p>Prolonga el tiempo de mezclado. Ten en cuenta lo siguiente: cuanto más tiempo se agita un yogur, más agrio y amargo puede llegar a ser. No deberías dejarlo en la máquina por más de 14 horas. La leche se ha calentado demasiado durante la preparación y las bacterias han muerto. Vuelve a empezar.</p>

<p>El yogur está demasiado agrio.</p>	<p>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.</p>
<p>El yogur tiene demasiados grumos.</p>	<p>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.</p>

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:  
Tel. +49 (0) 5424 - 80944-0  
Correo electrónico: info@kronen-  
burg-handel.de

## Eliminación/Protección del medio ambiente

---



Nuestros productos se fabrican con altos estándares de calidad y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y el cuidado ayudan a prolongar su vida útil. Si el dispositivo está defectuoso y no se puede reparar, no debe desecharse junto con la basura doméstica normal. Debes llevar el dispositivo a un centro de reciclaje designado para equipos eléctricos o electrónicos. Al desechar y reciclar correctamente el dispositivo, contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.

Por la presente, Kronenburg Handel GmbH declara que el producto cumple con los requisitos esenciales de la CE en la fecha de emisión. La declaración completa de conformidad se puede consultar en [www.springlane.de/pages/ce](http://www.springlane.de/pages/ce).



Bedienungsanleitung Eismaschine Elisa  
Art-Nr.: 940266 (weiß), 945102 (anthrazit)  
Stand: Mai 2024  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Kronenburg Handel GmbH  
Springlane  
Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0  
Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20  
E-Mail: [info@kronenburg-handel.de](mailto:info@kronenburg-handel.de)  
Internet: [www.springlane.de](http://www.springlane.de)