

Machine à glace crème - La Cremeria Plus



Des desserts onctueux et des glaces rafraîchissantes préparés en un clin d'œil.

Utilisation : page 8



De délicieuses glaces, des slushies rafraîchissants ou des yaourts onctueux faciles à concocter à partir d'ingrédients simples.

Recettes : page 10

Bienvenue



**Veuillez lire attentivement toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi.
Conservez soigneusement le mode d'emploi et transmettez-le aux utilisateurs suivants.
L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.
Respectez les consignes de sécurité. Il est recommandé d'utiliser l'appareil avec un
disjoncteur différentiel (max. 30 mA).**



Conforme aux directives européennes relatives à la sécurité et à la compatibilité électromagnétique.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au design, aux équipements et aux caractéristiques techniques, et nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs.



Boutique de pièces détachées et accessoires

<https://www.trisaelectronics.ch/fr/zubehoer/>

Sommaire

Consignes de sécurité	4
-----------------------	---

Caractéristiques techniques	5
-----------------------------	---

Description de l'appareil	6
---------------------------	---

Mise en service	7
-----------------	---

Utilisation	8
-------------	---

Recettes	10
----------	----

Nettoyage	11
-----------	----

Problème et causes	12
--------------------	----

Informations utilisateur	13
--------------------------	----

Consignes de sécurité

- Lire toutes les consignes de sécurité, respecter le mode d'emploi, le conserver et le transmettre aux utilisateurs suivants.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, un manque d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou s'ils ont été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers associés. Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas jeter avec les ordures ménagères. L'appareil doit être éliminé conformément aux prescriptions locales.
- Si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues, mal utilisé ou réparé de manière non conforme, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages survenus. Dans ce cas, la garantie est annulée.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil (risque de court-circuit).
- Vérifiez l'appareil, le cordon d'alimentation et la rallonge avant chaque utilisation afin de détecter d'éventuels dommages. Ne mettez jamais en service des appareils endommagés (y compris les cordons d'alimentation) – faites-les réparer ou remplacer par le fabricant, son service après-vente ou des spécialistes qualifiés. N'ouvrez jamais l'appareil vous-même – risque de blessure !
- Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas couvrir les ouvertures de l'appareil.
- Évitez d'utiliser l'appareil à proximité de vapeurs inflammables.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les matériaux d'emballage (par exemple, les sacs en plastique) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.

- Raccordement au réseau : la tension doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne jamais transporter ou tirer l'appareil par le câble d'alimentation. Ne pas plier, coincer ou tirer le câble d'alimentation sur des arêtes vives. Risque de court-circuit en cas de rupture du câble !



Ne jamais utiliser à proximité d'eau (baignoire, lavabo, etc.). Ne pas exposer à la pluie / à l'humidité. N'utiliser l'appareil qu'avec les mains sèches ! Si l'appareil tombe dans l'eau, le faire vérifier par un spécialiste avant la prochaine utilisation.

- Ne jamais poser/placer l'appareil/le câble de raccordement sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson) ou à proximité d'une flamme nue. Ne pas exposer l'appareil à une chaleur intense (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement solaire). Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne jamais débrancher la fiche du câble d'alimentation avec les mains humides. Débrancher la fiche secteur en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant de remplir l'appareil, avant de le nettoyer, avant de le déplacer ou après utilisation. La fiche doit rester accessible à tout moment.
- Éteignez les appareils inutilisés / sans surveillance et débranchez la fiche secteur. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane, stable et sèche. Ne le fixez jamais au mur ou au plafond.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et non à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser / raccorder l'appareil à une minuterie ou à un interrupteur télécommandé.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés/vendus par le fabricant.



Classe de protection I — avec conducteur de protection: cet appareil est conforme à la classe de protection I. Il doit être branché sur une prise équipée d'un conducteur de protection (prise de sécurité).



Cet appareil contient un réfrigérant inflammable et très facilement inflammable.

- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger le compartiment de réfrigération et le compartiment congélateur.
- S'il est prévu de laisser l'appareil de réfrigération/congélation vide pendant une longue durée, éteindre l'appareil. Il faut ensuite le dégivrer, le nettoyer, l'essuyer pour le sécher et le laisser ouvert afin d'éviter toute formation de moisissures.
- Après utilisation, les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être nettoyées minutieusement et conformément aux instructions de nettoyage.

Caractéristiques techniques

Réf. 7774.70

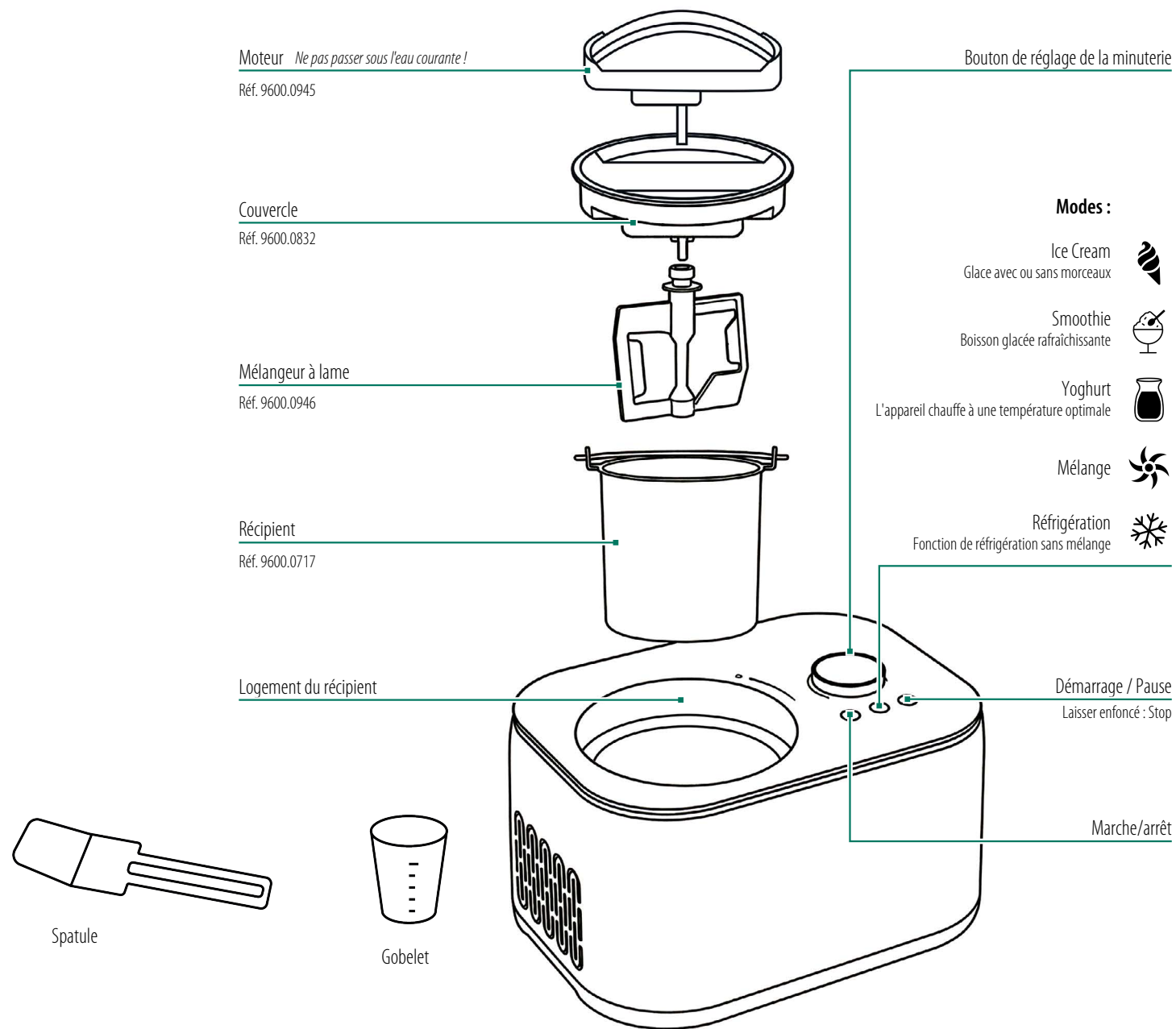
220-240 V 50 Hz	Tension d'entrée	100 W 22,8 W	Puissance frigorifique Puissance de chauffe	1 L	Récipient
1,2 m	Longueur de câble	60 dB	Émission sonore	I	Classe de protection
Env. 7 kg	Poids (net)	36 × 26 × 23	Dimensions (cm)	R600a	Agent réfrigérant
N/SN +10 °C à +32 °C	Classe climatique Température de service				

Puissance absorbée

100 W	En fonctionnement	0,5 W	À l'arrêt	* 10 min	Arrêt/mode Veille actif après
--------------	-------------------	--------------	-----------	-----------------	----------------------------------

** en mode Ice Cream*

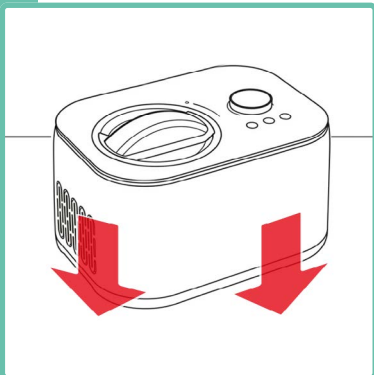
Description de l'appareil



Boutique de pièces détachées et accessoires
<https://www.trisaelectronics.ch/fr/zubehoer/>

Mise en service

1. Mettre en place



Déballer entièrement l'appareil et l'installer de sorte qu'il soit stable.

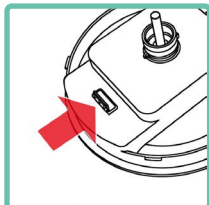
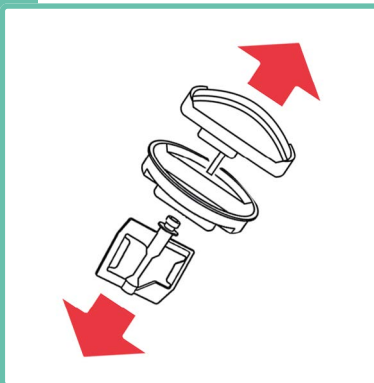
2. Climatiser l'appareil



Laisser l'appareil reposer en position de fonctionnement pendant 24 h pour permettre à l'agent réfrigérant de s'écouler dans le système.

! À la première mise en service, après un transport ou lorsque l'appareil n'a pas été stocké à l'horizontale.

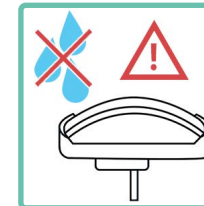
3. Démonter l'agitateur



Démonter les différentes pièces de l'agitateur (moteur, couvercle et mélangeur à lame).

i Pour enlever le moteur, appuyer sur les clips noirs du carter du moteur.

4. Nettoyer les accessoires



Laver les accessoires à l'eau courante avec du liquide vaisselle.

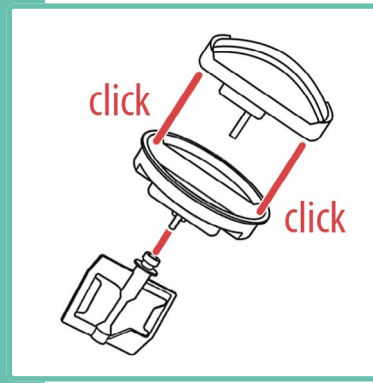
5. Essuyer le boîtier



Essuyer le boîtier avec un chiffon humide.

! Ne jamais immerger le boîtier et le moteur dans l'eau ni les passer sous l'eau courante.

6. Assembler l'agitateur



Assembler le moteur, le couvercle et le mélangeur à lame de sorte à reformer l'agitateur.

i L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

Utilisation

1. Préparer une recette

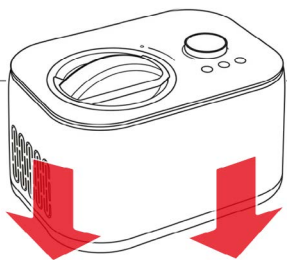


Verser les ingrédients de la recette dans le récipient.

i Pour un résultat optimal, mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

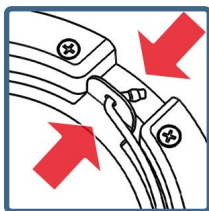
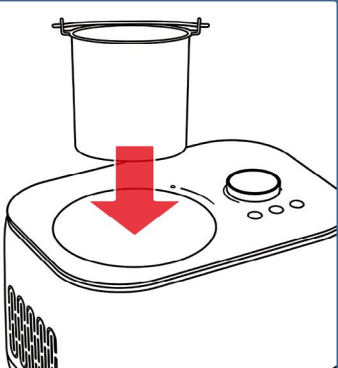
! Ne pas remplir complètement le récipient car la masse va lever. Il est préférable de ne le remplir qu'à moitié.

2. Positionner l'appareil



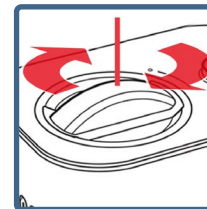
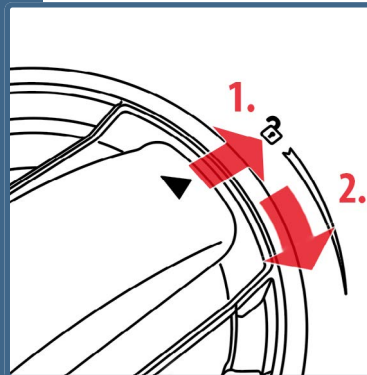
Installer l'appareil sur une surface stable et plane.

3. Insérer le récipient



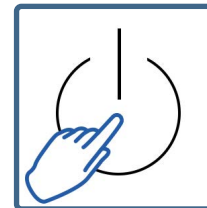
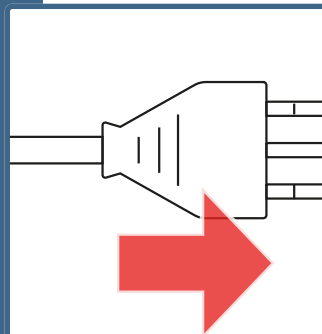
Positionner le récipient contenant les ingrédients préparés pour la glace.

4. Mettre le couvercle en place



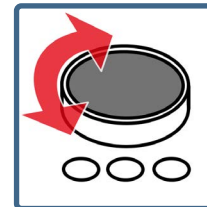
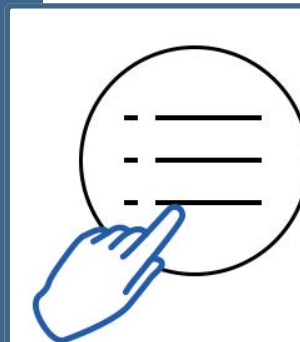
Positionner le couvercle correctement, puis le fermer en tournant.

5. Brancher l'appareil



Brancher l'appareil et le mettre en marche.

6. Sélectionner un programme



Sélectionner le programme en fonction de la recette. Adapter le temps de préparation à l'aide du bouton rotatif si nécessaire.

i Les programmes disponibles sont présentés à la page suivante :



Mode Crème glacée :

Ce programme est idéal pour la préparation de crèmes glacées classiques. Une fois le programme terminé, l'appareil passe automatiquement en mode de réfrigération. Le mode de réfrigération reste activé pendant 1 h max., puis l'appareil s'éteint.



Mode Smoothie :

Ce programme est idéal pour la préparation de smoothies. Une fois le programme terminé, l'appareil passe automatiquement en mode de réfrigération. Le mode de réfrigération reste activé pendant 1 h max., puis l'appareil s'éteint.



Mode Yoghurt :

Ce programme est idéal pour la préparation de yaourts. Une fois le programme terminé, l'appareil passe automatiquement en mode de réfrigération. Le mode de réfrigération reste activé pendant 1 h max., puis l'appareil s'éteint.



Mode de réfrigération :

Ce programme est idéal pour refroidir de manière ciblée les ingrédients ou les plats préparés, par exemple lorsqu'ils ne sont pas consommés immédiatement.



Mode mélange :

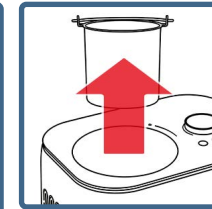
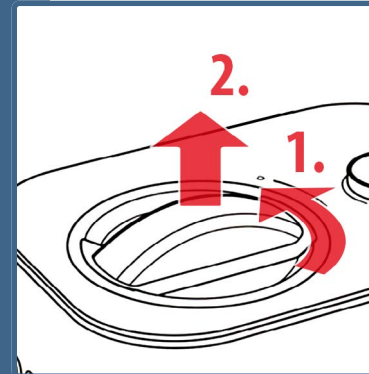
Ce programme est idéal pour mélanger et remuer les ingrédients. Il mélange la masse sans la refroidir.

7. Démarrer le programme



- i** Dès que le programme démarre, le minuteur compte à rebours. Si la masse est déjà suffisamment consistante, le programme peut prendre fin plus tôt.
- i** **Conseil :** si nécessaire, suspendre le processus momentanément, décoller des parois la masse légèrement gelée et mélanger.

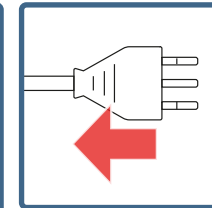
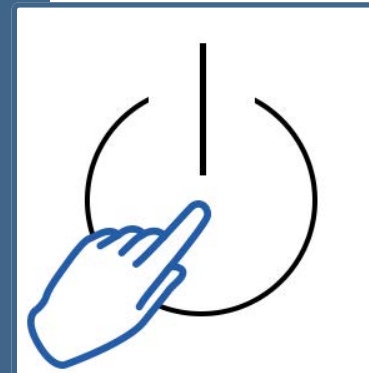
8. Retirer le récipient



Dès que le programme prend fin (10 bips), ouvrir le couvercle et retirer le récipient.

- i** **Conseil :** selon la texture/dureté souhaitée, laisser la glace congeler au congélateur.

9. Éteindre l'appareil



Éteindre l'appareil et le débrancher.

Recettes

Ice Cream



- 2 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre
- 180 ml de lait
- 180 ml de crème
- 1/2 gousse de vanille

1. Inciser la gousse de vanille et gratter la pulpe pour la faire sortir. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Tout en remuant constamment, ajouter le lait et la crème progressivement.
2. Dans une poêle, porter lentement le lait, la gousse et la pulpe de vanille à ébullition.
3. Faire passer la masse à travers un tamis et verser le mélange tamisé dans la poêle. Remuer jusqu'à ce qu'une fine couche se forme sur la cuillère.
4. Retirer la poêle du feu, laisser le tout refroidir, puis mélanger le sucre vanillé avec. Verser la préparation complète dans la sorbetière.
5. Laisser la masse remuer en mode Crème glacée pendant environ 50 à 60 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Yaourt



- 750 ml de lait
- 50 g de yaourt
- ou 1 cuillère à café de ferments lactiques

1. Faites chauffer brièvement le lait dans une casserole à 90 °C, puis laissez-le refroidir à 40 °C.
2. Versez le lait avec le yaourt (ou les ferments lactiques) dans le récipient. Placez le récipient dans l'appareil.
3. Sélectionner le mode « Yaourt » et laisser fermenter pendant 8 heures.

Slushie



- 500 ml de limonade ou de sirop (proportion de mélange env. 1 volume de sirop pour 6 volumes d'eau, selon le sirop)

1. Remplir la limonade ou le mélange eau-sirop dans la sorbetière, puis démarrer le programme Slushie.

i

Les boissons particulièrement colorées donnent au slushie un bel effet. La teneur en sucre est décisive pour la consistance. Ne pas utiliser de produit light ou zéro.

Important pour toutes les recettes :

- Ne remplir le récipient que partiellement afin de disposer de suffisamment de place pour remuer le mélange.
- Incorporer les morceaux de chocolat, les noix ou les biscuits de préférence vers la fin du processus et mélanger brièvement.

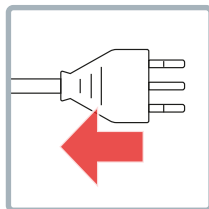
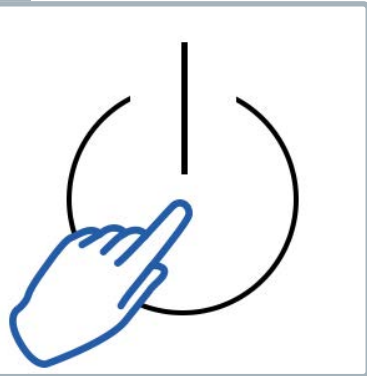
Autres recettes



www.trisaelectronics.ch/rezepte/

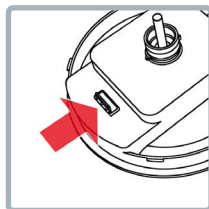
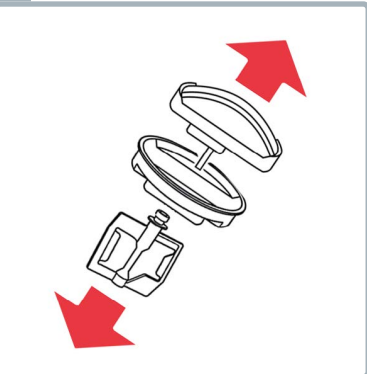
Nettoyage

1. Éteindre l'appareil



Éteindre l'appareil et le débrancher.

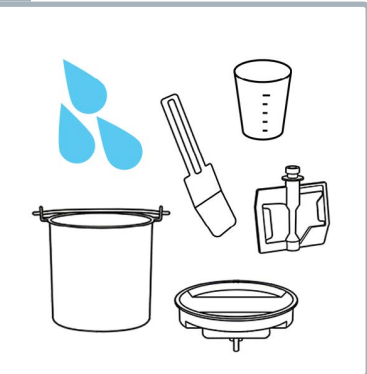
2. Démonter l'agitateur



Démonter les différentes pièces de l'agitateur (moteur, couvercle et mélangeur à lame).

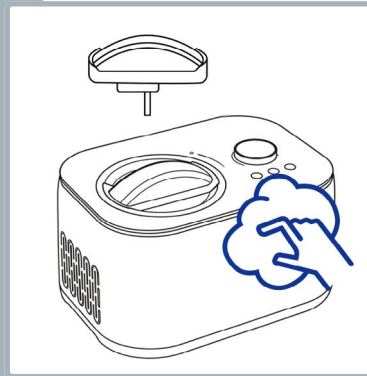
i Pour enlever le moteur, appuyer sur les clips noirs du carter du moteur.

3. Nettoyer les accessoires



Laver les accessoires à l'eau courante avec du liquide vaisselle.

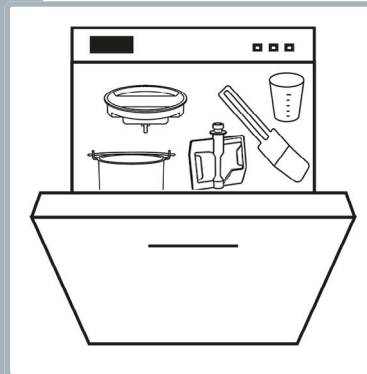
4. Essuyer le boîtier



Essuyer le boîtier avec un chiffon humide.

! Ne jamais immerger le boîtier et le moteur dans l'eau ni les passer sous l'eau courante.

5. Lavable au lave-vaisselle



Le récipient, les ailettes de l'agitateur, le couvercle, le gobelet et la spatule peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Problème et causes

Problème/cause	Solution
Le moteur s'arrête de manière inattendue	Le moteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges. Il s'arrête automatiquement dès que la crème glacée est suffisamment consistante.
Le compresseur ne redémarre pas après la pause.	Lorsqu'un programme est suspendu momentanément avec le mode de réfrigération, puis poursuivi, le compresseur ne redémarre qu'après une durée de protection d'environ 3 minutes. Patienter pendant la durée de protection.
Le récipient est coincé	Y a-t-il de l'eau gelée entre le récipient et son logement ? Éteindre l'appareil et le laisser réchauffer.
Le moteur ne fonctionne pas	Le couvercle est-il placé et fermé correctement ? Vérifier le repère sur le couvercle.
L'appareil ne tourne pas rond ou le récipient ne passe pas dans son logement ?	Le moteur, les ailettes de l'agitateur ou le récipient sont-ils endommagés ? Ne pas utiliser d'accessoires endommagés.

Informations utilisateur



Cet appareil est couvert par une garantie de 5 ans à compter de la date d'achat. La garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication. Le remplacement par un nouvel appareil ou le remboursement du prix d'achat n'est pas possible. Sont exclus de la garantie l'usure normale, l'utilisation commerciale, la modification de l'état d'origine, les travaux de nettoyage, les conséquences d'une mauvaise utilisation ou d'un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages dus à des circonstances extérieures ou causés par les piles. La garantie suppose que l'appareil défectueux soit renvoyé aux frais de l'acheteur, accompagné de la carte de garantie datée et signée par le point de vente ou de la facture d'achat.



Élimination/protection de l'environnement

Ne jetez jamais cet appareil avec les ordures ménagères, mais éliminez-le conformément aux réglementations locales. Renseignez-vous uniquement auprès des points de collecte officiels de votre commune et utilisez-les. Les appareils éliminés de manière incontrôlée peuvent libérer des substances nocives et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est tenu de reprendre les anciens appareils. Rendez immédiatement inutilisables les appareils hors d'usage. Débranchez la fiche secteur et coupez le câble d'alimentation.

Distribution

CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE Ernst Lorch KG
Bildstockstraße 9
D-72458 Albstadt
HG@lorch-gruppe.com
+49 (7431) 124 200

AT SCD Handels GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

BG Trisa GmbH
43A, rue Gorski Patnik
BG- 1421 Sofia

