

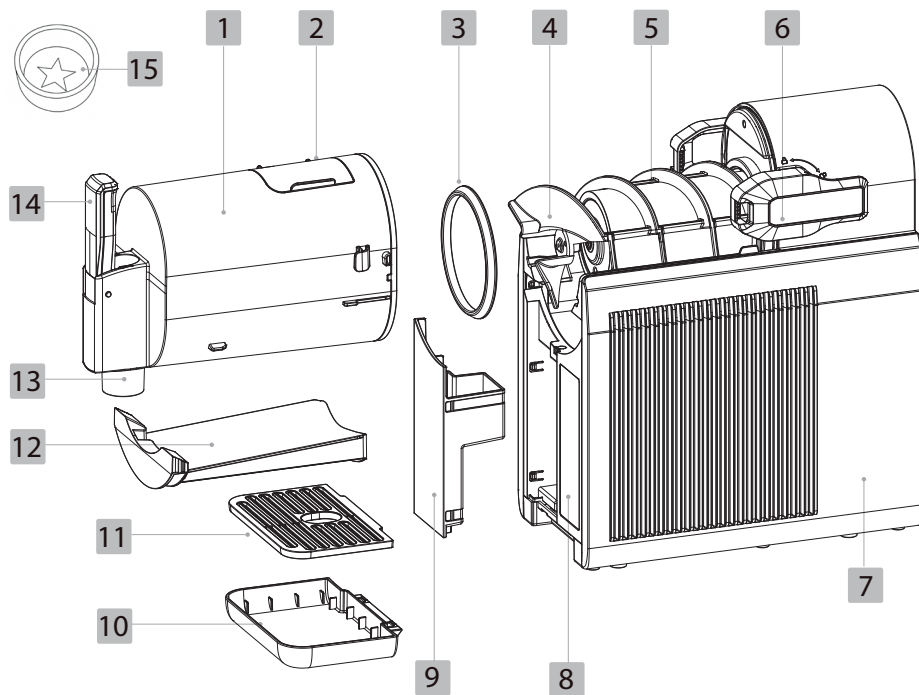
essentiel

Notice d'utilisation

Machine à granités & glaces

EMGG1





1	Réservoir
2	Trappe
3	Joint
4	Vis sans fin
5	Bloc de refroidissement
6	Poignées de verrouillage x 2
7	Unité principale
8	Panneau de commandes
9	Réservoir de récupération
10	Bac de récupération
11	Grille du bac de récupération
12	Goulotte de récupération
13	Bec verseur
14	Poignée de distribution
15	Embout Glace à l'italienne

Votre produit

Caractéristiques techniques

- Puissance : 200 W
- 220 V-240 V~ 50 Hz
- Capacité du réservoir : 2 litres
- 6 programmes pré-réglés
- 1 programme auto-nettoyant
- Jusqu'à 12 heures de refroidissement (sauf mode Glace, 2 heures)
- Écran digital
- Dimensions : 43,1 x 16,9 x 40,8 cm
- Poids : 10,3 kg
- Appareil 2 en 1 : granités et glaces
- Préparations prêtes en 40 minutes

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	NA
Consommation d'énergie en mode veille	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	5 min
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

Avant la première utilisation

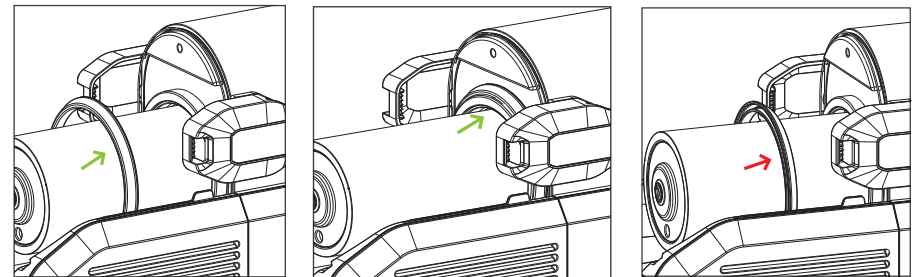
ATTENTION : LAISSEZ REPOSER LA MACHINE 4 H EN POSITION VERTICALE APRÈS SON TRANSPORT, CECI AFIN QUE LE LIQUIDE RÉFRIGÉRANT SE STABILISE.

Avant toute utilisation, nettoyez soigneusement les composants qui entreront en contact avec des aliments, notamment le bloc de refroidissement, le réservoir, la vis sans fin et le joint d'étanchéité. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise avant nettoyage. Avant utilisation, placez la machine sur une surface plane afin de garantir son bon fonctionnement.

Assemblage de votre machine à granités et glaces

Après avoir retiré les emballages et nettoyé les composants de votre machine, procédez à son assemblage. **Suivez les indications ci-dessous en veillant à faire particulièrement attention au sens d'installation du joint d'étanchéité.**



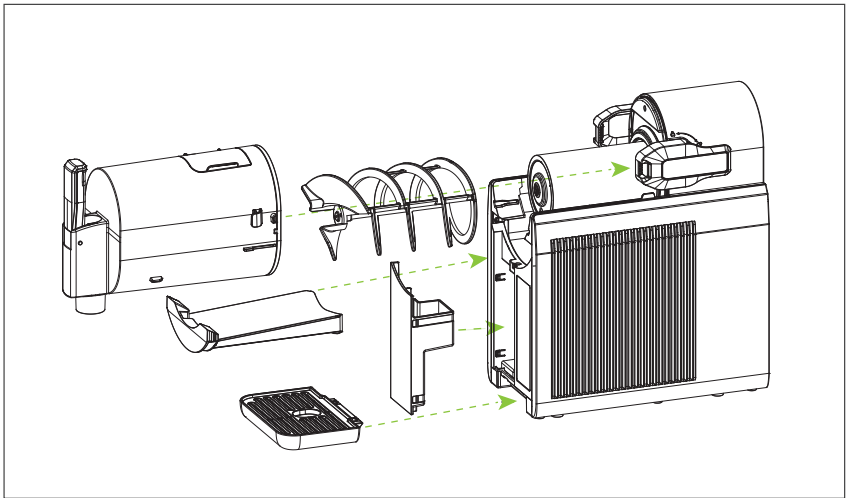
Le creux du joint doit être orienté vers le corps de l'appareil.



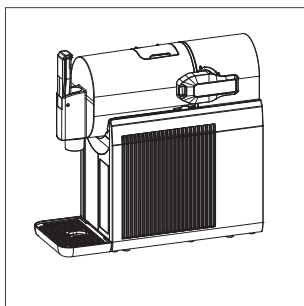
Après avoir passé le joint autour du bloc de refroidissement, poussez-le au maximum.



Si le côté creux du joint est orienté vers l'extérieur, il est mal positionné et provoquera des fuites.

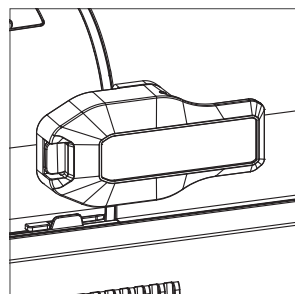


Assemblez les éléments en suivant le schéma ci-dessus. Assemblez tout d'abord les bacs de récupération et la goulotte, puis la vis sans fin, et finalement, le réservoir.



Votre appareil est désormais correctement monté.

ATTENTION : laissez-le reposer 4 h en position verticale après son transport, ceci afin que le liquide réfrigérant se stabilise.



Assurez-vous que la poignée de verrouillage de chaque côté est en position « Verrouillée » pour maintenir le réservoir en place.

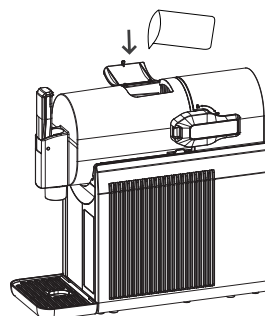


Utilisation

Préparation de glaces et granités

Après avoir assemblé l'appareil, il est prêt à être utilisé et à préparer vos glaces et granités. **Suivez les indications ci-dessous pour commencer la préparation de vos mélanges.**

1. Préparez les ingrédients nécessaires à la recette et mélangez-les dans un récipient.
2. Ouvrez la trappe du réservoir et versez-y le mélange, puis refermez la trappe. Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau « **MAX** » recommandé, selon le type de boisson préparé.



ATTENTION :

- **N'UTILISEZ PAS D'INGRÉDIENTS CHAUDS.**
- **N'INTRODUISEZ PAS DE GLAÇONS NI D'INGRÉDIENTS SOLIDES COMME DES FRUITS ENTIERS OU CONGELÉS.**
- **N'UTILISEZ PAS CETTE MACHINE COMME UN BLENDER POUR PRÉPARER UN SMOOTHIE.**

3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise compatible, conforme aux spécifications.

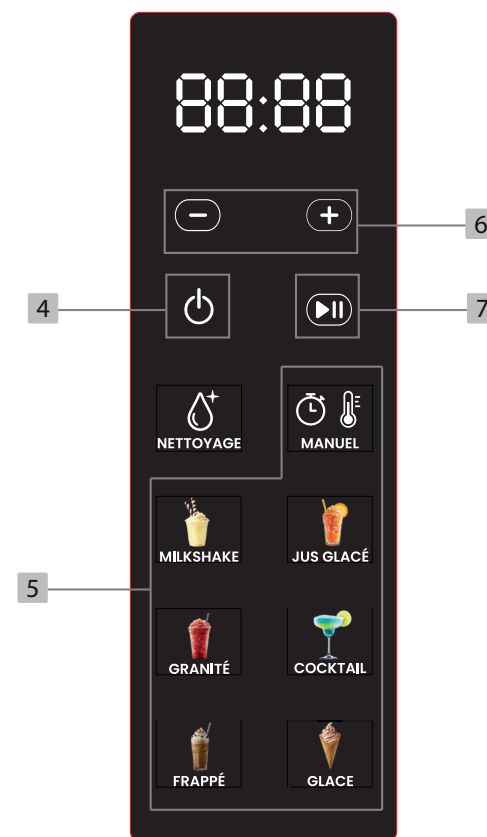
4. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (4)** pour mettre l'appareil en marche.

5. Sélectionnez le **mode de fonctionnement (5)** souhaité en fonction de la boisson que vous souhaitez obtenir.

6. Si besoin, sélectionnez la consistance voulue à l'aide des **touches + et - (6)** (si la consistance par défaut du mode choisi ne vous convient pas).

7. Appuyez sur la **touche Démarrer (7)** pour lancer la préparation.

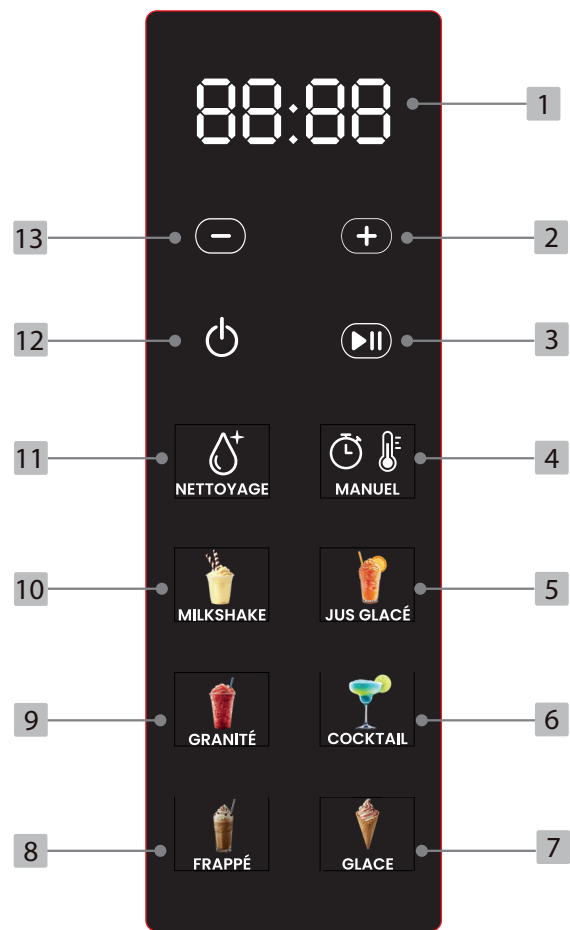
8. Une fois votre boisson prête, l'appareil maintient la préparation au frais et l'écran affiche « **COOL** ».



Fin de la préparation

1. Lorsque la machine affiche « **COOL** » et que vous souhaitez déguster votre préparation, munissez-vous d'un récipient de votre choix (suffisamment volumineux pour contenir la quantité voulue), placez-le sous le bec verseur et tirez la poignée de distribution vers vous pour distribuer la préparation.
2. La boisson s'écoule.
3. La machine peut rester jusqu'à 12 heures en mode « **COOL** », ceci pour maintenir au frais. Au terme des 12 heures, elle s'éteint automatiquement. (Cela ne s'applique pas au mode Glace, pour lequel le maintien au frais est de 2 heures.)
4. Après avoir vidé le réservoir, il convient de le rincer. Reportez-vous alors à la section consacrée au « **Nettoyage** ».

Panneau de commandes



1	Écran d'affichage de la température et du temps	8	Touche mode Frappé
2	Touche Augmenter	9	Touche mode Granité
3	Touche Démarrer/Mettre en pause	10	Touche mode Milkshake
4	Touche mode personnalisé	11	Touche mode Nettoyage
5	Touche mode Jus glacé	12	Touche Marche/Arrêt
6	Touche mode Cocktail	13	Touche Diminuer
7	Touche mode Glace		

Sélection du mode

Votre appareil vous propose 6 modes de préparation prédéfinis et 1 mode de préparation personnalisé. **Suivez les indications ci-dessous pour faire votre choix parmi les modes proposés. Veuillez porter une attention particulière à la teneur en sucre ou en alcool de vos préparations : elle est indispensable pour obtenir une bonne consistance (il est recommandé de respecter un minimum de 5 g de sucre pour 100 ml de boisson).**

Mode Jus Glacé



- Ce mode vous permet de préparer un jus glacé sans alcool en **moins de 40 minutes**.
1. Versez les ingrédients
 2. Appuyez sur le **mode Jus glacé**
 3. Si besoin, ajustez la consistance à l'aide des touches **+** et **-**.
 4. Appuyez sur la touche **Démarrer**

Pour 1,5 litre de préparation au maximum :

- 1,5 litre de boisson de votre choix (jus de fruits, jus fraîchement pressé...)
- La teneur en sucre doit être supérieure à 6 % pour obtenir une consistance adéquate.**
Ne pas utiliser de boissons sans sucre.

Mode Cocktail



- Ce mode vous permet de transformer vos boissons en cocktails en **moins de 50 minutes**.
1. Versez les ingrédients
 2. Appuyez sur le **mode Cocktail**
 3. Si besoin, ajustez la consistance à l'aide des touches **+** et **-**.
 4. Appuyez sur la touche **Démarrer**

Pour 1,5 litre de préparation au maximum :

- 1,5 litre de boisson de votre choix : boissons alcoolisées à base d'eau pétillante, bière, cidre, cocktails, mélanges alcool/soda, vin, Margarita...
- La teneur en alcool doit être comprise entre 4 et 16 % pour obtenir une consistance adéquate.**
La quantité maximum de préparation pour les liquides de type bière ne doit pas dépasser 1 litre.

Mode Glace



Ce mode vous permet de préparer de la glace en **moins de 50 minutes**.

1. Versez les ingrédients
2. Appuyez sur le **mode Glace**
3. Appuyez sur la **touche Démarrer**

Pour 700 ml de préparation :

- 300 ml de lait entier
- 300 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 100 ml de sirop aromatisé (sirop de grenadine, sirop de menthe, etc...)

Pour 1 litre de préparation (maximum) :

- 400 ml de lait entier
- 380 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 150 ml de sirop aromatisé (sirop de grenadine, sirop de menthe, etc...)

La teneur en sucre doit être supérieure à 12 % pour obtenir une consistance adéquate.

Conseils de préparation :

- Pour obtenir un résultat optimal, il est recommandé de mettre le lait et la crème au réfrigérateur avant la préparation. L'utilisation d'ingrédients préalablement refroidis permet de réduire considérablement le temps de refroidissement de votre machine et donc d'obtenir plus rapidement la texture idéale de la glace à l'italienne.
- Versez tous les ingrédients dans un récipient à part et fouettez soigneusement à l'aide d'un batteur électrique ou à la main pendant au moins 3 minutes pour incorporer de l'air, et ainsi obtenir une texture aérée et crémeuse.
- Une fois le mélange terminé, celui-ci doit avoir légèrement augmenté de volume et présenter une consistance lisse et homogène. Vous pouvez alors verser la préparation dans le réservoir.

Mode Frappé



Ce mode vous permet de préparer une boisson au café frappée en **moins de 50 minutes**.

1. Versez les ingrédients
2. Appuyez sur le **mode Frappé**
3. Si besoin, ajustez la consistance à l'aide des **touches + et -**.
4. Appuyez sur la **touche Démarrer**

Pour 1 litre de préparation :

- 960 ml de café froid
- 40 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 60 g de sucre

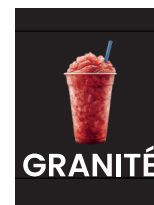
Pour 1,5 litre de préparation (maximum) :

- 1,3 l de café froid
- 70 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 90 g de sucre

La teneur en sucre doit être supérieure à 6 % pour obtenir une consistance adéquate.

Ne pas utiliser de boissons sans sucre. Si le café est chaud, laissez-le refroidir avant de débuter la préparation.

Mode Granité



Ce mode vous permet de transformer vos boissons en un granité en **moins de 40 minutes**.

1. Versez les ingrédients
2. Appuyez sur le **mode Granité**
3. Si besoin, ajustez la consistance à l'aide des **touches + et -**.
4. Appuyez sur la **touche Démarrer**

Pour 1,5 litre de préparation (maximum) :

- 1,5 litre de boisson de votre choix : thé glacé, kombucha, limonade, boisson énergisante, soda...

La teneur en sucre doit être supérieure à 6 % pour obtenir une consistance adéquate.

Ne pas utiliser de boissons sans sucre.

Mode Milkshake



Ce mode vous permet de préparer un milkshake en **moins de 40 minutes**.

1. Versez les ingrédients
2. Appuyez sur le **mode Milkshake**
3. Si besoin, ajustez la consistance à l'aide des **touches + et -**.
4. Appuyez sur la **touche Démarrer**

Pour 1 litre de préparation :

- 710 ml de lait aromatisé
- 140 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 70-150 g de sucre blanc
ou
- 170 g de préparation en poudre pour milkshake
- 700 ml de lait
- 130 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**

Pour 1,5 litre de préparation (maximum) :

- 1,1 l de lait aromatisé
- 210 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**
- 100-230 g de sucre blanc
ou
- 250 g de préparation en poudre pour milkshake
- 1,1 l de lait
- 200 ml de crème entre **30 et 40 % de matière grasse**

La teneur en sucre doit être supérieure à 6 % pour obtenir une consistance adéquate.

Ne pas utiliser de yaourt solide.

Mode personnalisé



Ce mode vous permet de personnaliser le mode de préparation selon vos besoins et envies.

1. Versez les ingrédients en respectant les quantités minimum et maximum.
2. Sélectionnez la température de votre choix à l'aide des **touches + et -**. Plus la température est élevée, moins la consistance sera épaisse (boisson fraîche) et plus la température est basse, plus la consistance sera épaisse (texture glacée).
3. Appuyez sur la **touche Démarrer**.
4. Vous pouvez à tout moment appuyer sur la **touche Démarrer** à nouveau pour mettre en pause et éventuellement modifier la température ou le programme.

Nettoyage et entretien

Rinçage après utilisation

Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez-le systématiquement immédiatement après avoir distribué la boisson. **Suivez les indications ci-dessous.**

Nous vous recommandons de ne pas éteindre l'appareil avant d'avoir distribué l'intégralité du contenu. La boisson risquerait de se solidifier et d'empêcher la distribution et le nettoyage.

1. Après avoir distribué la boisson, versez 2 L d'eau claire tiède dans le réservoir.
2. Appuyez sur la **touche Nettoyage**.
3. Appuyez sur la **touche Démarrer**.
4. Après 5 minutes d'activation de la fonction Nettoyage, tirez la poignée vers vous pour vider l'intégralité du réservoir.
5. Répétez l'opération jusqu'à ce que la machine soit propre.
6. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** pour éteindre la machine.
7. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale.

Nettoyage de la machine

Suivez les indications ci-dessous pour nettoyer la machine.

DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.

1. Après avoir distribué la boisson et procédé à un cycle de Nettoyage (référez-vous à la section précédente), démontez les différents composants de la machine : réservoir, vis sans fin, joint, bac de récupération, réservoir de récupération.
2. Rincez-les à l'eau claire ou nettoyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau additionné de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur ou matériel abrasif (tampon à récurer, brosse...).
3. Laissez-les sécher à l'air libre.
4. Nettoyez le bloc de refroidissement et l'unité principale à l'aide d'un chiffon humide, **ne les immergez jamais dans l'eau**. Séchez à l'aide d'un chiffon sec.
5. Remontez l'ensemble des composants en vous référant à la section « Assemblage ».

Résolution des problèmes

Suivez les indications ci-dessous pour résoudre les problèmes qui surviennent sur votre machine.

Problème	Cause	Solution
Fuite à l'arrière du réservoir.	Le réservoir n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que la poignée de verrouillage est bien en position « Verrouillée » des deux côtés.
	Le joint est mal positionné.	Assurez-vous que le joint est correctement positionné en vous référant à la section « Assemblage ».
Le réservoir bouge pendant la préparation des boissons	La vis sans fin n'est pas correctement placée.	Assurez-vous que la vis sans fin est correctement positionnée en vous référant à la section « Assemblage ».
La machine émet des bruits anormaux pendant la préparation des boissons.	La vis sans fin a été installée ou utilisée de manière incorrecte.	Rapprochez-vous de votre service après-vente.
Pendant la préparation des boissons, la vis sans fin tourne difficilement ou est rayée ou collée. Affichage du code E1.	La teneur en sucre de la préparation est inadaptée.	Assurez-vous toujours que la teneur en sucre est au minimum de 6 %. Vous pouvez ajouter un sirop sucré si la préparation n'est pas assez sucrée et patienter 10 minutes avant de reprendre la préparation.
La préparation ne démarre pas après avoir choisi le mode. Affichage du code E4.	Le taux d'alcool est trop élevé.	Assurez-vous que le taux d'alcool est compris entre 4 et 16 %. Si besoin, ajoutez de l'eau, du soda, du tonic pour diluer. Ensuite, arrêtez et redémarrez la machine.
Après avoir éteint la machine, il est impossible de la redémarrer.	Protection du circuit réfrigérant.	Après avoir utilisé la machine et l'avoir éteinte, une période de protection de 3 minutes s'enclenche pour protéger le circuit réfrigérant. Veuillez patienter 3 minutes avant de redémarrer.
Impossible de démarrer la préparation d'une boisson.	Le réservoir n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que la poignée de verrouillage est bien en position « Verrouillée » des deux côtés.
	Un code erreur est affiché.	Reportez-vous à la liste des codes erreurs pour remédier à la situation.

L'affichage de la température n'est pas dans l'unité souhaitée.	Le réglage de l'unité de température ne correspond pas à vos besoins.	Vous pouvez modifier l'unité d'affichage de la température : dans les 30 secondes suivant la mise en route de l'appareil, appuyez simultanément sur les boutons Cocktail et Jus glacé pendant 2 secondes. Le message « C » s'affiche pour l'unité des degrés Celsius et « F » s'affiche pour l'unité des degrés Fahrenheit.
---	---	---

Codes erreurs

Code erreur	Cause	Solution
E1	Mauvais assemblage des éléments	Reportez-vous à la section « Assemblage » pour assembler correctement la machine.
E2	Défaillance de capteur	Rapprochez-vous de votre service après-vente.
E3	Défaillance du condensateur	Rapprochez-vous de votre service après-vente.
E4	Pas assez d'ingrédients dans le réservoir ou le mélange a une teneur en alcool trop élevée.	Assurez-vous que la teneur en alcool est comprise entre 4 et 16 %. Pour diluer, ajoutez de l'eau, de l'eau gazeuse, ou du tonic. Éteignez ensuite l'appareil et réinitialisez-le. Rallumez-le pour poursuivre la préparation de la boisson.
E5	Dysfonctionnements de la carte de commande et de la carte d'alimentation	Rapprochez vous de votre service après-vente

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8012240
Ref. EMGG1

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

