



MARQUE : PROLINE
REFERENCE : icm 16
CODIC : 1406906



NOTICE



PROLINE

ICE CREAM MAKER

SORBETIERE

IJSMACHINE

MÁQUINA DE HELADOS



IJSMACHINE



ICE CREAM MAKER



SORBETIERE



MÁQUINA DE HELADOS

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 17.
- ❖ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- ❖ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la

structure d'encastrement.

- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- ❖ La quantité maximale des mélanges qui peuvent être utilisés dans l'appareil est 1.5 litres.
- ❖ Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- ❖ R-134a est un gaz à effet de serre fluorescent relevant du protocole de Kyoto. Son potentiel de réchauffement planétaire (GWP) est 1430.
- ❖ **Mise au rebut de l'appareil:**
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet.
- ❖ **Installation et mise en service:**
L'appareil doit être installé , sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous même une

partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

❖ **Manipulation:**

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

❖ En ce qui concerne les ingrédients qui peuvent être utilisés dans l'appareil, référez-vous dans la section “RECETTES” .

- ❖ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

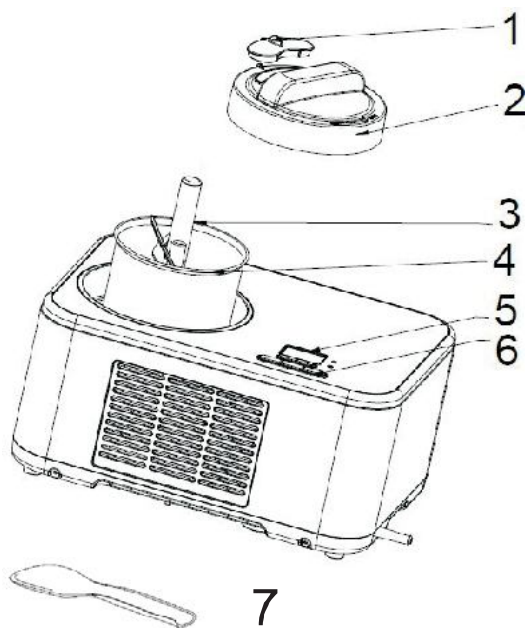


Nos emballages /
produits peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne mettez jamais les doigts ou des ustensiles dans la cuve de mélange pendant que l'appareil fonctionne: vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU USTENSILES COUPANTS OU POINTUS DANS LA CUVE DE MÉLANGE. De tels objets abîmeraient la paroi intérieure de la cuve et laisseraient des rayures. Utilisez la spatule fournie (et seulement lorsque l'appareil est éteint).
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Afin d'assurer une aération suffisante, aucun objet ne doit être placé à moins de 20 cm de l'appareil.
- L'appareil doit rester d'aplomb en permanence. Ne le mettez pas sur le flanc ou la tête en bas.

DESCRIPTION



1. Couvercle du trou de remplissage

2. Couvercle

3. Pâle

4. Cuve

5. Écran

Affiche la température interne, le mode
sélectionné et le temps de préparation.

6. Panneau de commande



Bouton marche/arrêt



Bouton Mode



Bouton de démarrage/réinitialisation



Boutons de réglage de la minuterie
(5-60 min)

7. Spatule

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse toutes les pièces en contact avec la glace. Rincez-les et séchez-les bien.

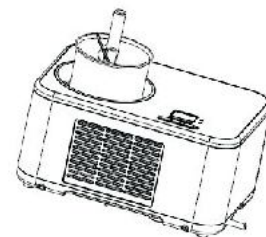
Ne mettez jamais le compresseur et le bloc moteur dans l'eau. L'extérieur de l'appareil se nettoie avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez-les bien.

UTILISATION

Placez la sorbetière sur une surface plane et stable.

1. Branchez l'appareil.
2. Placez la cuve dans la cavité, puis mettez la pàle dans la cuve.

- La cavité et les surfaces extérieures de la cuve à glace doivent être parfaitement sèches.
- Pour que les ingrédients puissent se mélanger, il est indispensable que la palette soit installée correctement.



3. Versez les ingrédients dans la cuve.
 - Les desserts glacés prennent du volume au cours de la préparation; afin d'éviter tout débordement, ne remplissez pas la cuve au-delà de 60 % de sa capacité.
4. Remettez le couvercle sur la cuve et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Mettez le couvercle du trou de remplissage sur son emplacement.
 - Il est conseillé de ne pas ouvrir le couvercle en cours de préparation. Si vous avez besoin de rajouter des ingrédients, versez-les par le trou de remplissage après en avoir ôté le couvercle.

5. Appuyez sur  pour allumer l'appareil.

- La flèche ▲ indique ICE CREAM (CREME GLACÉE) à l'écran, indiquant que l'appareil est actuellement en mode glace (par défaut). L'écran indique "60:00", c'est-à-dire la durée de fonctionnement par défaut de 60 minutes.

6. Pour régler le mode de fonctionnement, appuyez sur  le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que la flèche ▲ indique le mode souhaité.
 - Une fois le mode choisi, la durée de fonctionnement par défaut du mode en question s'affiche à l'écran.

Mode	Durée de fonctionnement par défaut	Description
CREME GLACÉE	60 minutes	Généralement à base de crème, de sucre et d'arômes
GLACE ITALIENNE	55 minutes	• Préparé avec moins de sucre et moins de matières grasses que la glace • Consistance plus dense • Moins congelé que la glace, c'est pourquoi il a une
YAOURT GLACÉ	50 minutes	• Plus pauvre en matières grasses et en calories que la glace • Goût acidulé
SORBET	50 minutes	• Dessert glacé sans produits laitiers, préparé à base de jus ou de purée de fruits, de sucres et d'arômes. • Contient encore moins de matières grasses que le yaourt glacé, la crème glacée et la glace italienne, voire aucune matière grasse

7. Réglez le temps de préparation (de 5 à 60 minutes) à l'aide des touches  /  ; chaque pression enlève ou ajoute 5 minutes.
- Gardez les touches  /  enfoncées pour aller plus vite. Relâchez les boutons une fois la durée réglée.
8. Appuyez sur  pour lancer le cycle de mélange et de réfrigération.
- Le témoin lumineux de mélange () s'allume. Puis, au bout d'environ 1 minute, le témoin de réfrigération () s'allume à son tour.
 - Pour interrompre le mélange en cours de route, appuyez sur . Pour continuer, réappuyez sur cette touche.
- REMARQUE :** La touche  permet d'éteindre l'appareil à tout moment.
9. La minuterie défile à rebours jusqu'à zéro, puis l'appareil sonne dix fois pour vous prévenir que le cycle de mélange/réfrigération est terminé.
- Vous avez la possibilité de changer le réglage de la minuterie à tout moment au cours du cycle.
 - Vous remarquerez peut-être un bruit à la fin du cycle de mélange/réfrigération. Ce phénomène est normal.
 - Les témoins lumineux de mélange et de réfrigération s'éteignent et le mot "COOL" (froid) disparaît de l'écran. L'appareil est maintenant en mode de maintien au froid et restera en veille pendant 10 minutes (avec le compresseur éteint).
 - Si le dessert glacé n'est pas encore tout à fait prêt, réglez de nouveau la minuterie puis appuyez sur .

10. Au bout de 10 minutes, le compresseur redémarre et le témoin de réfrigération () s'allume.
- Le mode de maintien au froid est un cycle de 10 minutes pour jusqu'à une heure au total (le compresseur s'allume et s'éteint toutes les 10 minutes).
 - Dans le mode de maintien au froid, la fonction de mélange est désactivée.

11. Une fois le temps écoulé, l'appareil sonne 10 fois pour indiquer la fin du cycle.

12. Éteignez l'appareil en appuyant sur , puis débranchez-le.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un système de sécurité. Ce système s'active quand l'appareil est soumis à de dures contraintes, quand il a fonctionné pendant trop longtemps, et quand le dessert glacé devient trop dur (afin d'arrêter le mouvement de la pâte

Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur  et débranchez l'appareil. Attendez que l'appareil refroidisse. Au bout de quelques minutes, rallumez l'appareil et continuez la préparation.

CONSEILS

- Tous les ingrédients doivent être frais.
- L'alcool perturbe la réfrigération. Pour cette raison, il est préférable d'ajouter l'alcool vers la fin de la préparation du dessert.
- Si vous souhaitez une consistance plus ferme, mettez votre dessert au congélateur après vous être assuré que le récipient était hermétiquement fermé. **NE METTEZ PAS LA CUVE AU CONGÉLATEUR.**
- Les desserts glacés doivent de préférence être consommés dans la semaine suivant leur préparation.
- Avant de servir un dessert conservé au congélateur, il est préférable de le laisser à température ambiante pendant 5 à 10 minutes au préalable.
- Pour la préparation des sorbets, goûtez les fruits au préalable afin de vous assurer qu'ils sont suffisamment mûrs et sucrés. La réfrigération a pour effet de diminuer le goût sucré des fruits.

RECETTES

Glace à la vanille classique

Ingrédients

250 ml de crème
450 ml de lait
2 ml d'extrait de vanille
5 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre

Méthode

1. Mettez la crème, le lait et la vanille dans une casserole de taille moyenne. Chauffez jusqu'à ce que le mélange commence tout juste à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un bol jusqu'à obtenir un mélange pâle et épais. Incorporez lentement le premier mélange dans le mélange d'œufs en fouettant au fur et à mesure.
3. Nettoyez la casserole et chauffez le mélange à feu doux. Remuez continuellement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange épais.
4. Versez le mélange dans un saladier thermorésistant, couvrez-le et mettez-le à refroidir au réfrigérateur.
5. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière. Réglez l'appareil sur le mode qui convient et appuyez sur  pour commencer.

Glace italienne chocolat noisettes

Ingrédients

400 ml de lait
100 g de pâte à tartiner à base de noisettes

2 ml d'extrait de vanille
5 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
25 g de noisettes grillées et finement hachées

Méthode

1. Mettez le lait, l'extrait de vanille et la pâte aux noisettes dans une casserole de taille moyenne. Chauffez jusqu'à ce que la pâte soit fondue et que le mélange commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un bol jusqu'à obtenir un mélange pâle et épais. Une fois le premier mélange chaud, incorporez-le délicatement au mélange d'œufs en fouettant au fur et à mesure.
3. Nettoyez la casserole et chauffez le mélange à feu doux. Remuez continuellement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange épais.
4. Versez le mélange dans un saladier thermorésistant, couvrez-le et mettez-le à refroidir au réfrigérateur.
5. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière. Réglez l'appareil sur le mode qui convient et appuyez sur **II▶** pour commencer.
6. Ajoutez les pépites de noisettes au cours de la préparation.

Sorbet au citron

Ingrédients

150 g de sucre en poudre
300 ml d'eau
200 ml de jus de citron pressé, réfrigéré
1 œuf de petite taille, légèrement battu

Méthode

1. Mettez l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et chauffez à feu doux. Chauffez jusqu'à ce que le sucre soit dissout, tout en remuant. Montez le feu et laissez frémir pendant 2 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.
2. Versez le sirop obtenu dans la cuve de la sorbetière et ajoutez le blanc d'œuf et le jus de citron. Réglez l'appareil sur le mode qui convient et appuyez sur **II▶** pour commencer.

Yaourt glacé à la banane

Ingrédients

Bananes mûres écrasées (env. 3 grandes bananes)
7 ml de jus de citron
500 ml de yaourt à la vanille
15-35 ml de miel, selon le goût

Méthode

Mélangez les bananes, le jus de citron, le yaourt et le miel dans la cuve. Mettez l'appareil sur le mode qui convient et démarrez-le.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez et débranchez la sorbetière.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Nettoyage

L'extérieur de l'appareil et les parois de la cavité se nettoient avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.

- En cas de débordement d'ingrédients (crème, lait, chocolat etc.), nettoyez à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau.

Attendez que toutes les surfaces soient bien sèches avant de rebrancher l'appareil.

Ne le mettez jamais dans l'eau.

Le couvercle, la pâle, la spatule, la cuve et le couvercle du trou de remplissage se lavent à l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement.

- Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, remplissez-la à moitié avec de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage liquide non abrasif. Laissez reposer pendant environ 20 minutes. Rincez soigneusement.
- Pour enlever les résidus de dessert glacés dans la pâle, utilisez une brosse adéquate (non fournie).

Séchez bien toutes les pièces avant de les réutiliser.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

Stockage

Remettez en place la cuve et la pâle dans la cavité. Remettez le couvercle de la cuve et celui du trou de remplissage.

Rangez l'appareil d'aplomb. Aucun objet ne doit être posé sur l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50Hz 150W

Réfrigérant

Type: R134a

Poids: 56g

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.