

LAGRANGE

SORBETIERE

419022

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Fait Maison



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

NED

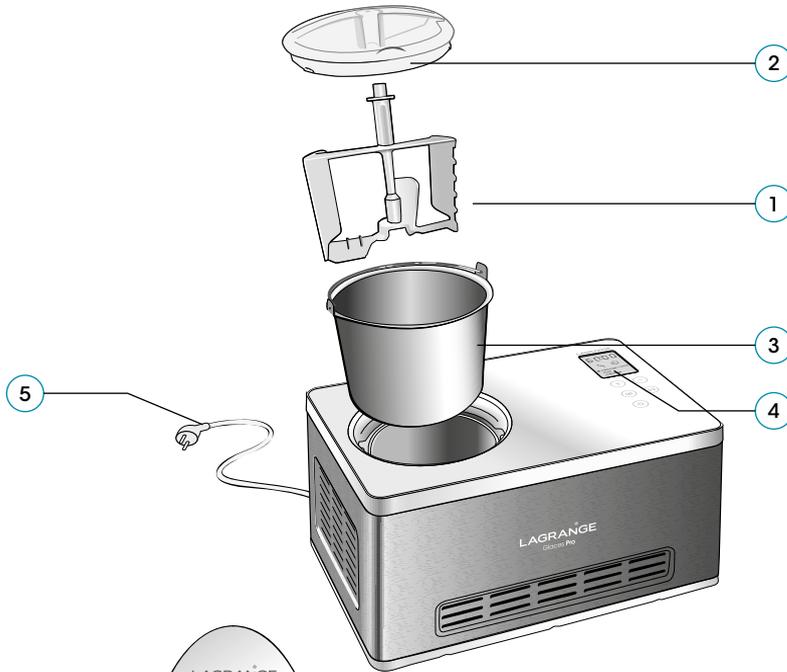
DEU

ITA

ESP

ENG

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



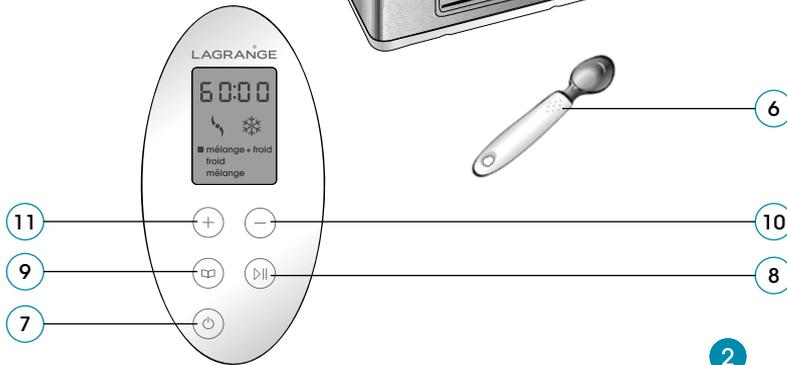
1. Mélangeur
2. Couvercle transparent avec ouverture
3. Cuve amovible en aluminium
4. Ecran électronique avec rétro-éclairage
5. Cordon
6. Cuillère à glace en inox

Tableau de bord avec touches sensibles :

7. Bouton « marche/arrêt »
8. Bouton « départ/pause »
9. Bouton « Menu »
10. Bouton Temps « - »
11. Bouton Temps « + »

Glaces Pro 2 L

Type 419



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * Placer votre appareil sur une surface plane et sèche.
- * Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- * En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- * Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- * Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- * Ne jamais plonger l'appareil avec son cordon dans l'eau.
- * Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- * Ne pas utiliser à l'extérieur.
- * Ne pas faire tomber l'appareil au risque de l'endommager.
- * N'utilisez aucun accessoire non fourni avec votre appareil pendant son fonctionnement.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage, déconnectez-le de l'alimentation électrique.
- * Attention, lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne jamais mettre d'ustensiles dans la cuve.

- * Ne jamais utiliser d'accessoires coupants dans la cuve amovible au risque de la détériorer.
- * Ne jamais retourner le produit et ne pas l'incliner de plus de 45°C.
- * Ne pas positionner des objets trop près de l'appareil (8 cm de distance minimum) pour permettre un bon dégagement de chaleur.
- * Ne pas mettre en route l'appareil fréquemment (5 minutes d'intervalle minimum avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt une seconde fois) pour éviter d'endommager le compresseur.
- * La température initiale des ingrédients est de $25 \pm 5^\circ\text{C}$. Ne pas mettre les ingrédients au congélateur au préalable car cela risque de bloquer les pâles du mélangeur lors du fonctionnement.
- * La cuve amovible est fragile, attention de ne pas la rayer en la nettoyant.
- * Ne mettez pas de liquide très chaud à l'intérieur de la cuve et ne la passez jamais sous l'eau très chaude lorsqu'elle est très froide.
- * Attention, n'utilisez jamais la cuve amovible dans un four, four à micro-onde ou tout autre appareil chauffant.

- * Ne stockez pas de substances explosives telles que les aérosols avec un gaz inflammable dans cet appareil.
- * Le gaz réfrigérant et isolant est inflammable ; il faudra donc de se débarrasser de l'appareil uniquement dans une déchetterie agréée. Tenir à l'écart des flammes. 
- * Attention ! Les orifices d'aération placés sur le corps de l'appareil ou sur la structure intégrée doivent rester dégagés.
- * Attention ! Pour accélérer le processus de dégivrage, aucun dispositif mécanique ni aucune autre méthode non recommandé par **LAGRANGE** ne doit être utilisé.
- * Attention ! Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- * Attention ! Ne pas utiliser d'appareil électrique à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments à moins de correspondre au type recommandé par **LAGRANGE**.
- * Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.

- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptés à votre appareil.

CARACTÉRISTIQUES

- * Corps en inox
- * Cuve amovible en aluminium, capacité 2 L
- * Groupe froid autonome
- * Ecran électronique avec rétroéclairage
- * Touches sensibles
- * Minuterie électronique avec signal sonore de fin de préparation
- * Menu avec 3 modes : mélange + froid, froid et mélange
- * Couvercle avec ouverture
- * Cuillère à glace en inox
- * Puissance : 230 Volts - 50 Hz - 180 Watts

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- * Avant la première utilisation, veillez à laisser votre appareil pendant 12 heures sur une surface plane sans aucun branchement.
- * Assurez-vous de toujours conserver la position horizontale de l'appareil lorsque vous le déplacez au risque d'endommager le compresseur. Dans le cas contraire, attendez bien 12 heures avant de faire fonctionner à nouveau votre appareil.

1^{ERE} UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien la cuve fixe, amovible, le couvercle et la lame à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- * Rincez et séchez soigneusement.

Voir paragraphe entretien

ASSEMBLAGE DE LA TURBINE A GLACES

- * Attention, assurez-vous que l'appareil soit débranché avant toute opération.
- * Placez la cuve amovible dans le corps de l'appareil en l'enfonçant bien. Positionnez les crochets de l'anse en face des encoches de la cuve fixe.
- * Placez le mélangeur dans la cuve en aluminium amovible.
- * Positionnez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

MISE EN MARCHÉ

- * Avant utilisation, préparez votre mélange à glace (voir recettes). Si vous utilisez une préparation chaude, laissez-la refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit à température du réfrigérateur (environ 10°C).
- * Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous que les grilles d'aération ne soient pas obstruées.

- * Branchez l'appareil assemblé au secteur, l'écran va alors afficher « 60 : 00 ».
- * Versez la préparation dans la cuve amovible. **IMPORTANT : Ne mettez jamais d'aliments chauds dans la cuve.**
- * **IMPORTANT : ne jamais remplir la cuve de plus de 60 % (1,2 L) car le volume augmente au-fur-et-à mesure de la fabrication de la glace.**
- * Positionnez le mélangeur dans l'axe du moteur et fermez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- * Appuyez sur le **bouton « marche/arrêt »** de mise sous tension. À tout moment, vous pouvez appuyer sur le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil.
- * Appuyez sur le **bouton « menu »**. En touchant ce bouton, vous allez pouvoir sélectionner 3 modes différents : mélange + froid, froid et mélange :
 - Le mode « **mélange + froid** » est celui qui vous permettra de préparer votre glace, la turbine mélange et fait du froid en même temps. Le mode « mélange + froid » est par défaut programmé sur 60 minutes.
 - Le mode « **froid** », permet de maintenir la préparation congelée en fin de préparation ou même de la faire durcir selon le temps sélectionné. Ce mode permet aussi de préparer plus vite la glace. Pour cela, il faut mettre en marche l'appareil en mode « froid » quelques minutes avant de mettre le mélange dans la cuve et de passer en mode « mélange + froid ». Le mode « froid » est par défaut programmé sur 30 minutes.

- Le mode « **mélange** » permet de mélanger la préparation en début de processus, notamment si vous souhaitez mettre des fruits, morceaux de biscuits... dans la préparation. Mettez ensuite l'appareil en mode « mélange + froid » pour faire prendre la préparation. Le mode « mélange » est par défaut programmé sur 10 minutes.
- * Un appui long sur le bouton « menu », en cours de fonctionnement, va permettre de rentrer à nouveau en mode paramétrage et de sélectionner un autre mode.
- * Pour changer le temps présélectionné, appuyez sur les boutons « + » et « - » :
 - **Bouton « + »** : Un appui court sur cette touche va augmenter le temps d'une minute, un appui long va augmenter le temps de manière plus rapide. Le temps maximum est de 60 minutes.
 - **Bouton « - »** : Un appui court sur cette touche va diminuer le temps d'une minute, un appui long va diminuer le temps de manière plus rapide. Le temps minimum est de 5 minutes.
- * **Bouton « départ/pause »** : Après avoir sélectionné le menu et le temps, toucher ce bouton pour lancer le mode sélectionné. À tout moment, vous pouvez appuyer sur le bouton départ/pause pour mettre l'appareil en pause.
- * Ne faites pas fonctionner votre appareil sans le couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid.
- * Pendant la préparation, vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, raisins secs ou tout autre ingrédient par l'ouverture du couvercle.
- * L'apport d'alcool dans la glace doit se faire quelques minutes avant la fin du cycle au risque de prolonger le temps de réalisation.

- * Le temps de préparation peut aller de 20 à 40 minutes en fonction de la recette choisie (environ 20 à 30 minutes pour un sorbet et 40 minutes pour une glace). Ce temps donne une glace onctueuse. Vers la fin du temps de préparation, vous pouvez vérifier la consistance de la glace par le couvercle transparent.
- * Si vous souhaitez une glace plus dure, vous pouvez laisser le processus de refroidissement en fonctionnement pendant 5 à 10 minutes supplémentaires.
- * Attention, lorsque la glace se solidifie, si le moteur est en surchauffe, l'appareil va se mettre en sécurité et s'arrêter. Si cela arrive, éteindre l'appareil et le débrancher puis le laisser refroidir quelques minutes. Il repartira ensuite normalement.
- * Une fois la glace prête, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- * La turbine à glace est équipée d'une fonction « maintien au froid ». Cette fonction s'active automatiquement pendant 1 heure après 10 minutes sans action, en fin de programme et ce, pendant 10 minutes.
- * Pour enlever plus facilement la glace de la cuve, enlevez le mélangeur.
- * Enlevez la glace de la cuve en utilisant une spatule en plastique ou en bois afin de ne pas abimer la cuve.

CONSEILS DE PREPARATION

- * Lorsque vous réalisez une recette nécessitant la cuisson d'aliments, pensez à préparer le mélange la veille puis mettez-le au réfrigérateur afin qu'il atteigne la bonne température (environ 10°C) et son volume final (il ne faut jamais que le mélange final remplisse plus de la moitié de la cuve car le volume de la glace augmente au cours du processus).

- * Les préparations contenant une forte proportion de sucre, de matière grasse ou d'alcool mettent plus de temps pour se solidifier (en fonction de la proportion, elles peuvent même ne jamais devenir fermes).
- * Si vous souhaitez ajouter du sucre au cours de la préparation, ne l'ajoutez jamais directement par l'ouverture car il ne se dissoudra pas. Il faut le dissoudre dans de l'eau ou du lait au préalable.

CONSERVATION DE LA GLACE

Consommation immédiate :

- * Vous pouvez laisser la glace de 10 à 20 minutes dans l'appareil éteint.
- * Avant de servir, remettez l'appareil en fonctionnement quelques minutes jusqu'à retrouver la consistance et température souhaitée.

Conservation au congélateur :

- * Vous pouvez conserver la glace au congélateur mais il est recommandé de le faire sur une période courte car après 2 semaines, la fraîcheur et le goût sera détérioré.
- * Mettez la glace dans un récipient (plastique, aluminium) bien fermé, à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois et placez-le au congélateur.
- * Sortez la glace du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.
- * Durée de conservation conseillée :
 - Glace faite de produits frais : 1 semaine au congélateur.
 - Sorbet : 1 à 2 semaines.
 - Glace faite à base de produits semi-cuits : 2 semaines.

ATTENTION : Ne recongelez jamais une glace déjà décongelée ou à moitié décongelée.

ENTRETIEN

ATTENTION :

Ne jamais plonger l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser de tissus ou de produits agressifs ou abrasifs sur les parties plastiques pour préserver le plastique et sa brillance.

- * Avant de nettoyer votre produit, assurez-vous qu'il soit bien débranché.
- * Attendez toujours que la cuve fixe et la cuve amovible reviennent à une température proche de la température ambiante avant de les nettoyer afin de ne pas les détériorer.
- * Désassemblez les éléments amovibles (couvercle, mélangeur, cuve). Ces éléments peuvent être lavés avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- * La cuve fixe peut être nettoyée avec une éponge essorée ou un chiffon humide. Séchez bien après le nettoyage.

RECETTES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (POUR 1 L)

Ingrédients : 375 ml de lait – 375 ml de crème liquide – 2 gousses de vanille fendues en 2 dans le sens de la longueur avec leurs graines grattées – 145 g de sucre en poudre – 8 gros jaunes d'œufs.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème, les gousses de vanille et leurs graines avec le sucre sur feu moyen, en remuant, jusqu'à dissolution du sucre. Le lait atteint presque le point d'ébullition. Laissez infuser 15 minutes hors du feu.

Retirez les gousses de vanille et réchauffez délicatement.

Battez les jaunes d'œufs dans un grand saladier. Ajoutez 60 ml de lait chaud et lissez le mélange. Incorporez le lait restant.

Transvasez la crème dans une casserole propre, en remuant constamment sur feu doux à moyen, battez 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappez avec le dos de la cuillère. Ne la laissez pas bouillir. Quand la crème a un peu tiédi, couvrez-la et réfrigérez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide.

Versez-la dans votre turbine à glace (temps de prise en glace de 30 à 40 minutes).

CRÈME GLACÉE RHUM RAISINS

Ingrédients : 60 g de raisins secs hachés – 2 c. à s. de rhum ambré – 750 ml de crème liquide – 250 ml de lait – 170 g de sucre.

Faites gonfler les raisins secs dans le rhum toute la nuit, à couvert. Mélangez la crème liquide, le lait et le sucre dans un saladier. Versez la préparation dans la turbine à glace et ajoutez les raisins secs à la moitié du temps imparti (temps de prise en glace de 30 à 40 minutes).

SORBET À LA FRAISE

Ingrédients : 345 g de sucre en poudre – 750 ml de fraises fraîches – fraises et crème fouettée pour servir (facultatif).

Faites dissoudre le sucre avec 250 ml d'eau dans une casserole en remuant sur feu doux. Laissez tiédir le sirop. Incorporez la purée de fraises au sirop refroidi puis versez le tout dans votre turbine à glace (temps de prise en glace de 20 à 30 minutes). Servez le sorbet avec des fraises et de la crème fouettée si vous le souhaitez.

SORBET POMME POIRE

Ingrédients : 4 grosses pommes vertes pelées et épépinées, détaillées en cubes – 4 poires pelées et épépinées, détaillées en cubes, 1 lanière de zeste de citron – 1 bâtonnet de cannelle – 60 ml de jus de citron – 80 g de sucre – 2 c. à s. de calvados ou de liqueur de poire Williams.

Dans une grande casserole, faites délicatement pocher les pommes et les poires avec le zeste de citron, le bâtonnet de cannelle et suffisamment d'eau pour les couvrir. Les fruits seront tendres en à peine 6 à 8 minutes. Retirez le zeste de citron et le bâtonnet de cannelle. Réduisez les fruits en purée lisse avec votre mélangeur avec le jus de citron.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre avec 80 ml d'eau et laissez mijoter 1 minute. Incorporez-y la purée de fruits et la liqueur. Laissez refroidir.

Versez la préparation dans votre turbine à glace (temps de prise en glace de 30 minutes).

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE®

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

69390 VOURLES

E-mail : conso@lagrange .fr

GARANTIE

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

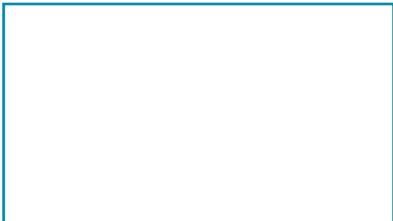
.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S411320v3

