

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

GB

NOTICE **Glaces Pro** Turbine à glaces
type 41902X

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.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- * Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- * 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.

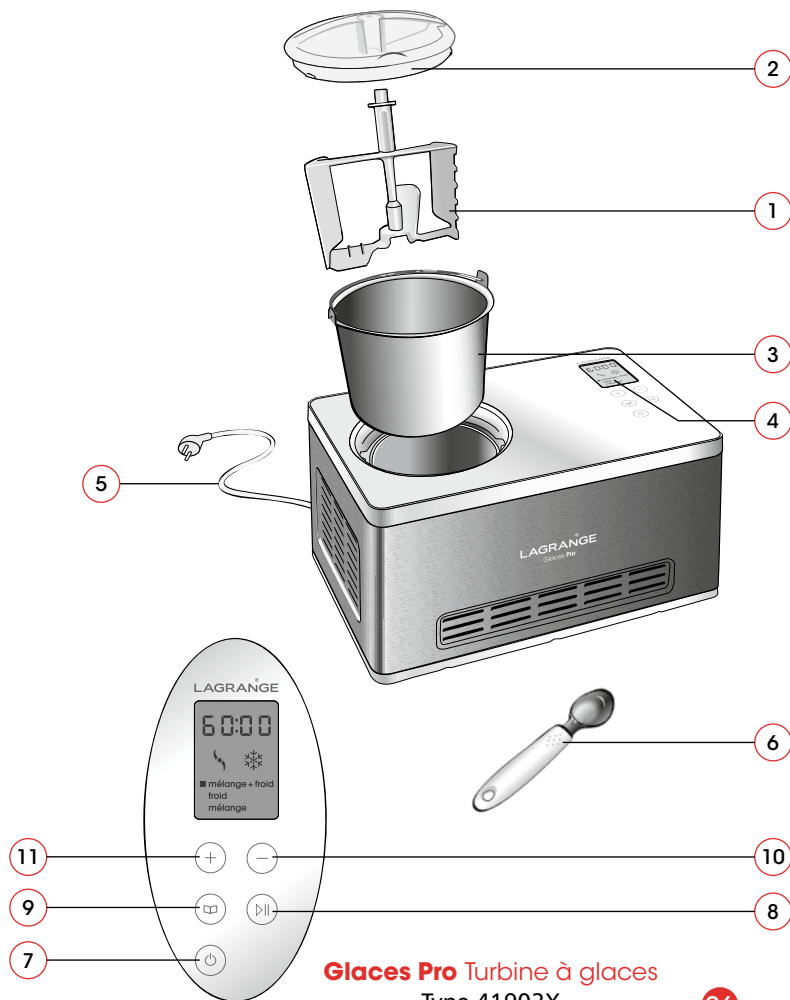
- * La cuve amovible est fragile, attention de ne pas la rayer en la nettoyant.
- * Ne mettez pas de liquide très chaud à l'intérieur de la cuve et ne la passez jamais sous l'eau très chaude lorsqu'elle est très froide.
- * Attention, n'utilisez jamais la cuve amovible dans un four, four à micro-onde ou tout autre appareil chauffant.
- * Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- * Le gaz réfrigérant et isolant est inflammable ; il faudra donc se débarrasser de l'appareil uniquement dans une déchetterie agréée. Tenir à l'écart des flammes.
- * 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 **LAGRANGE**.



- * **LAGRANGE** recommande le dégivrage naturel sans l'aide de dispositif mécanique extérieur.
- * Attention ! Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- * 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 **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.
- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que la restauration et autres applications similaires.

FR

05



Glaces Pro Turbine à glaces
Type 41902X

06

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 « + »

CARACTÉRISTIQUES

- * Corps en inox
- * Cuve amovible en aluminium, capacité 2 L
- * Cuve supplémentaire (selon modèle)
- * 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 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE

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

FR

13

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Rol de kabel altijd volledig uit.
- * Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.
- * Plaats het apparaat niet bij een warmtebron.
- * Plaats uw apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Sluit de stekker van het stopcontact aan op een 10/16A geaard stopcontact.
- * Gebruik, bij gebruik van een verlengsnoer, altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 0,75mm² of groter.
- * Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- * Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij

opgeleid zijn en begeleid worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en zij de risico's van gebruik ervan begrijpen.

- * Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.
- * Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- * Dompel het apparaat nooit met het snoer onder in water.
- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- * Niet buiten gebruiken.
- * Laat het apparaat niet vallen, hierdoor kan het beschadigd raken.
- * Gebruik geen enkel accessoire dat niet met uw apparaat werd meegeleverd als het aan staat.

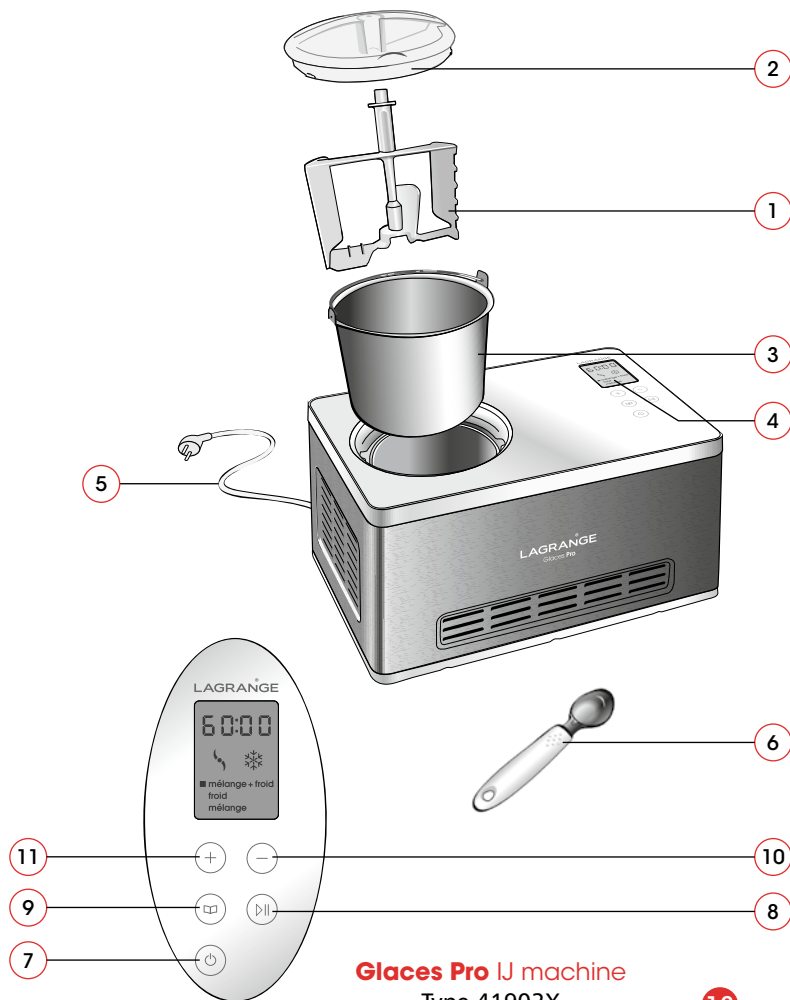
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt of buiten toezicht is en voor het in elkaar zetten, uit elkaar halen en reinigen.
- * Let op, steek geen enkel voorwerp in de bak als het apparaat draait.
- * Gebruik geen snijdende voorwerpen in de bak, deze kan hierdoor beschadigd raken.
- * Houd het product niet ondersteboven en houd het niet onder een hoek groter dan 45°C.
- * Plaats geen voorwerpen te dicht bij het apparaat (minimaal 8cm afstand) om een goede afvoer van warmte te garanderen.
- * Laat het apparaat niet te vaak achter elkaar opstarten (minimaal 5 minuten tussentijd voordat u een tweede keer op de start/stop knop drukt) om schade aan de compressor te vermijden.
- * De begintemperatuur van de ingrediënten moet 25+5°C zijn. Doe de ingrediënten niet vooraf in de vriezer, hierdoor kunnen de bladen van met mengblad geblokkeerd raken tijdens het draaien.

- * De uitneembare bak is kwetsbaar, zorg dat u geen krassen maakt tijdens het reinigen.
- * Doe geen hete vloeistof in de bak en houd hem niet onder heet water als hij nog erg koud is.
- * Let op, gebruik de uitneembare bak nooit in een oven, magnetron of ander verwarmend apparaat.
- * Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met ontvlambaar gas, in dit apparaat.
- * Het koel- en isolatiegas is licht ontvlambaar; lever het apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur in bij een bevoegd afvalinzamelpunt. Buiten bereik van open vuur houden.
- * Let op! De ventilatiegaten in de ombouw en de ingebouwde structuur van het apparaat moeten vrij blijven.
- * Let op! Om het ontdooien te versnellen mag geen enkele mechanische of andere niet door de **LAGRANGE** aanbevolen methode worden gebruikt. **LAGRANGE** adviseert het apparaat natuurlijk te ontdooien zonder hulp van mechanische hulpmiddelen van buitenaf.



- * Let op! Beschadig het koelcircuit niet.
- * Let op! Gebruik geen elektrische apparaten in de opslaggedeelten voor voeding, behalve van het type dat door de **LAGRANGE** wordt aanbevolen.
- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
 - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.
- * Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik voor toepassingen in restauratieve voorzieningen en andere vergelijkbare toepassingen.





Glaces Pro IJ machine
Type 41902X

18

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Mengblad
2. Transparant deksel met opening
3. Uitneembare aluminium bak
4. Elektronisch scherm met achtergrondverlichting

5. Stroomkabel
6. Rvs ijschep

Bedieningspaneel met tiptoetsen:

7. «Aan/uit» toets
8. «Start/pauze» toets
9. «Menu» toets
10. Tijd «->» toets
11. Tijd «+» toets

KENMERKEN

- * Roestvrij stalen body
- * Uitneembare aluminium bak, inhoud 2L
- * Extra bak (naar gelang het model)
- * Autonome koelgroep
- * Digitale display met achtergrondverlichting
- * Tiptoetsen
- * Elektronische tijdsinstelling met geluidsignaal bij einde bereiding
- * Menu met drie functies: mengen + koelen, koelen en mengen.
- * Deksel met opening
- * Rvs ijsschep
- * Vermogen: 230 Volt - 50 Hz - 180 Watt

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.

De gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leveranciers als gebruikers noodzakelijk.



Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

VOOR GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- * Laat het apparaat voor het eerste gebruik 12 uur rusten op een vlakke ondergrond zonder dat u het aansluit.
- * Zorg ervoor dat u het apparaat horizontaal houdt als u het verplaatst, om te voorkomen dat u de compressor beschadigt. Wacht in andere gevallen altijd 12 uur voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

1^E GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en andere verpakkingsonderdelen verwijdt.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Reinig voor gebruik van het apparaat de vaste bak, de afneembare bak, het deksel en het blad goed met zeepsop of water met vaatwasmiddel.
- * Spoel na en droog zorgvuldig af.

Zie paragraaf onderhoud

IN ELKAAR ZETTEN VAN DE IJSMACHINE

- * Let op, zorg dat de stekker uit het stopcontact is voordat u begint.
- * Plaats de uitneembare bak in het apparaat en duw hem goed aan. Plaats de haakjes van het hengsel in de inkepingen van de vaste bak.
- * Plaats het mengblad in de uitneembare aluminium bak.
- * Zet het deksel er op en vergrendel het door het tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien.

AANZETTEN

- * Maak voor gebruik uw ijsmengsel (zie recepten). Als u een warm mengsel gebruikt, laat dit dan afkoelen in de koelkast tot het de temperatuur van de koelkast heeft bereikt (ongeveer 10°C).
- * Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat de ventilatieroosters vrij zijn.
- * Sluit het apparaat aan op het stopcontact, op het scherm verschijnt «60:00».
- * Giet het ijsmengsel in de uitneembare bak. **BELANGRIJK: Doe nooit warme bereidingen in de bak.**
- * **BELANGRIJK: vul de bak nooit meer dan 60% (1,2L) want het volume neemt toe tijdens de bereiding van het ijs.**
- * Zet het mengblad in de as van de motor en sluit het deksel door het tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien.
- * Druk op de **toets «aan/uit»** om de stroom aan te zetten. U kunt op elk moment op de aan/uit toets drukken om het apparaat uit te zetten.
- * Druk op de **toets «menu»**. Als u deze toets indrukt kunt u 3 verschillende functies kiezen: mengen + koelen, koelen en mengen.
 - De functie **«mengen + koelen»** is die waarmee u ijs kunt bereiden, de machine mengt en koelt tegelijk. Standaard staat de functie «mengen + koelen» op 60 minuten geprogrammeerd.
 - Met de functie **«koelen»** kunt u de het bereide ijs bevroren houden of het harder laten worden, afhankelijk van de tijd die u instelt. Met deze functie kunt u het ijs ook sneller bereiden. Hiervoor moet u de koelfunctie van het apparaat enkele minuten voordat u het mengsel in de bak giet aanzetten, daarna zet u het op de functie «koelen+mengen». Standaard staat de functie «koelen» op 30 minuten geprogrammeerd.

- Met de functie **«mengen»** kunt u het mengsel voor het begin van het proces mengen, bijvoorbeeld als u fruit, stukjes biscuit of koekjes etc. aan het recept wilt toevoegen. Zet het apparaat daarna op de functie «mengen+koelen» om de bereiding te starten. Standaard staat de functie «mengen» op 10 minuten geprogrammeerd.
- * Door lang op de «menu» toets te drukken terwijl het apparaat in werking is komt u weer in het menu waar u een andere functie kunt kiezen.
- * Om de vooraf ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de toetsen «+» en «-»:
 - **«+» toets:** Als u deze toets kort indrukt verlengt u de tijd met een minuut, door langer te drukken kunt u de tijd sneller verlengen. De maximale tijd is 60 minuten.
 - **«-» toets:** Als u deze toets kort indrukt verkort u de tijd met een minuut, door langer te drukken kunt u de tijd sneller verkorten. De minimale tijd is 5 minuten.
- * **«Start/pauze» toets:** Nadat u het menu en de tijd hebt ingesteld, drukt u op deze toets om de geselecteerde functie te starten. U kunt op elk moment op de start/pauze toets drukken om het apparaat te laten pauzeren.
- * Laat het apparaat niet zonder het deksel draaien om verlies van kou te vermijden.
- * Tijdens de bereiding kunt u chocoladestukjes, rozijnen of andere ingrediënten toevoegen door de opening van het deksel.
- * Toevoeging van alcohol moet enkele minuten voor het einde van de bereiding plaatsvinden omdat dit de bereidingsduur kan verlengen.
- * De bereidingsduur varieert van 20 tot 40 minuten afhankelijk van het gekozen recept (ongeveer 20 tot 30 minuten voor een sorbet en 40 minuten voor ijs) Deze bereidingstijden geven een luchtig en smeuïg resultaat. Tegen het einde van de bereidingstijd kunt u de consistentie van het ijs controleren door het transparante deksel.

- * Als u wilt dat het ijs harder is kunt u het koelproces nog 5 tot 10 minuten langer laten duren.
- * Let op, als het ijs harder wordt en als de motor oververhit raakt, zal het apparaat op de veiligheidsstand overschakelen en stoppen. Zet het apparaat in dit geval uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het enkele minuten afkoelen. Het zal daarna weer gewoon verder draaien.
- * Als het ijs klaar is zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- * De ijsmachine is uitgerust met een «koelhoudfunctie». Gedurende 1 uur wordt deze functie na 10 minuten zonder actie aan het einde van de bereiding automatisch gedurende 10 minuten in werking gesteld.
- * Haal het mengblad eruit om het ijs makkelijker uit de bak te kunnen halen.
- * Schep het ijs uit de bak met een kunstof of houten spatel om de bak niet te beschadigen.

BEREIDINGSADVIEZEN

- * Als u een recept maakt wat verhit moet worden, denk er dan aan het mengsel een avond van te voren te maken en het in de koelkast te zetten zodat het de juiste temperatuur (ongeveer 10°C) en het uiteindelijke volume heeft (het mengsel mag de bak voor niet meer dan ongeveer de helft vullen, want het volume van het ijs wordt groter tijdens de bereiding).
- * Recepten met een hoog gehalte aan suiker, vet of alcohol hebben meer tijd nodig om te stollen te worden (bij grotere hoeveelheden bestaat de mogelijkheid dat ze niet volledig opstijven).
- * Als u tijdens de bereiding suiker wilt toevoegen, voeg dit dan nooit direct via de opening in het deksel toe, het lost zo niet op. U moet de suiker vooraf in water of melk oplossen.



BEWAREN VAN HET IJS

Directe consumptie:

- * U kunt het ijs 10 tot 20 minuten in het apparaat bewaren nadat dit is uitgezet.
- * Zet het apparaat voor het serveren nog enkele minuten aan om de gewenste consistentie en temperatuur terug te krijgen.

Bewaren in de vriezer:

- * U kunt het ijs in de vriezer bewaren, maar geadviseerd wordt dit slechts een korte periode te doen, na 2 weken gaan de versheid en smaak achteruit.
- * Schep het ijs met een kunststof of houten spatel over in een goed gesloten bak (plastic, aluminium) en zet hem in de vriezer.
- * Haal het ijs ongeveer 10 tot 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.
- * Aanbevolen houdbaarheidsduur:
 - Ijs gemaakt van verse ingrediënten: 1 week in de vriezer.
 - Sorbet: 1 tot 2 weken.
 - Ijs op basis van verhitte ingrediënten: 2 weken.

LET OP: Vries ijs dat al ontdooid of half ontdooid is nooit opnieuw in.

ONDERHOUD

LET OP:

Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

Gebruik geen schuurspons of schurende of bijtende schoonmaakmiddelen op het kunststof om het plastic te beschermen en de glans te behouden.

- * Zorg dat de stekker uit het stopcontact is voordat u het apparaat reinigt.
- * Wacht altijd tot de vaste en de uitneembare bak weer bijna op omgevingstemperatuur zijn voordat u ze reinigt om beschadiging te voorkomen.
- * Haal de afneembare onderdelen er af (deksel, mengblad, bak). Deze onderdelen kunnen met warm water met vaatwasmiddel worden gereinigd.
- * De vaste bak moet met een uitgewrongen spons of vochtige doek gereinigd worden. Na het reinigen goed droogmaken.

RECEPTEN

VANILLE ROOMIJS (VOOR 1L)

Ingrediënten: 375ml melk – 375ml room – 2 vanillestokjes, in de lengte doormidden gesneden en de afgeschraapte zaadjes – 145g kristalsuiker – 8 grote eidooiers.

Warm in een steelpan de melk, de room, de vanillestokjes en zaadjes en de suiker op, en roer tot de suiker is opgelost. Laat de melk tot net onder het kookpunt doorwarmen. Laat, van het vuur af, 15 minuten trekken.

Verwijder de vanillestokjes en warm voorzichtig opnieuw op. Klop de eidooiers op in een grote kom. Voeg 60ml van de warme melk toe en roer het mengsel glad. Voeg de resterende melk toe. Breng dit mengsel over naar een schone pan, zet deze op laag tot middelhoog vuur en klop gedurende 8 tot 10 minuten voortduren, totdat het dikker wordt en een laagje vormt op de bolle kant van een lepel. Niet laten koken. Als de crème tot lauwwarm is afgekoeld, dekt u hem af en zet hem in de koelkast om verder af te koelen. Giet het mengsel in de ijsmachine (stollingstijd van het ijs 30 tot 40 minuten).

ROOMIJS MET RUM EN ROZIJNEN

Ingrediënten: 60g gehakte rozijnen – 2 el. bruine rum – 750ml room – 250ml melk – 170g suiker.

Laat de rozijnen een nacht afgedekt wellen in de rum. Meng de room, melk en suiker in een kom. Giet het mengsel in de ijsmachine en voeg de rozijnen halverwege de bereidingstijd toe (stollingstijd van het ijs 30 tot 40 minuten).

AARDBEIENSORBET

Ingrediënten: 345g kristalsuiker – 750ml verse aardbeien – aardbeien en slagroom voor het serveren (facultatief).

Los de suiker al roerend in een pan op zacht vuur in 250ml water op. Laat de siroop tot lauwwarm afkoelen. Meng de gepureerde aardbeien door de afgekoelde siroop en giet alles in de ijsmachine (stollingstijd van het ijs 20 tot 30 minuten). U kunt de sorbet serveren met aardbeien en slagroom.

APPEL-PERENSORBET

Ingrediënten: 4 grote groene appels, ontpit, geschild en in blokjes – 4 peren, geschild, ontpit en in blokjes – 1 reep citroenschil – 1 kaneelstokje – 60ml citroensap – 80g suiker – 2 el. calvados of poire Williams likeur.

Pocheer de appel en peer zachtjes met de citroenschil en het kaneelstokje met genoeg water om ze net onder te zetten. Het fruit is in 6 tot 8 minuten zacht genoeg. Verwijder de citroenschil en het kaneelstokje. Pureer het fruit met een mixer met het citroensap tot een gladde puree.

Breng in een pan de suiker met 80ml water aan de kook en laat 1 minuut pruttelen. Voeg hier het gepureerde fruit en de likeur aan toe. Laat afkoelen. Giet het mengsel in de ijsmachine (stollingstijd van het ijs 30 minuten).



GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingsen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr



SICHERHEITSHINWEISE

Die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Das Gerät auf einer ebenen und trockenen Fläche aufstellen.
- * Das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle stellen.
- * Ihr Gerät nicht auf eine warme Unterlage oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- * Den Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16A anschließen.
- * Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Masseanschluss und Drähten mit Mindestquerschnitt von 0.75mm² verwenden.
- * Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt

werden, sofern sie dabei beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- * Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- * Das Gerät sollte an eine Anlage angeschlossen werden, die eine Reststromdifferentialvorrichtung mit Auslösestrom von höchstens 30mA besitzt.
- * Das Gerät mit seiner Schnur auf keinen Fall in Wasser eintauchen.
- * Aus Sicherheitsgründen sollte das Gerät nicht an einer der Witterung und Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle aufbewahrt werden.
- * Nicht im Freien benutzen.
- * Das Gerät nicht fallen lassen, da es dabei beschädigt werden kann.
- * Benutzen Sie während des Betriebs ihres Gerätes kein Zubehör, das nicht mitgeliefert wurde.

- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- * Wenn das Gerät unbenutzt oder unbewacht steht, sowie vor seinem Zusammenbau, vor Auseinandernehmen und Reinigung den Stecker ziehen.
- * Achtung, wenn das Gerät in Betrieb steht, auf keinen Fall Utensilien in den Eisbehälter einführen.
- * In dem herausnehmbaren Eisbehälter nicht mit scharfen Geräten arbeiten, um ihn nicht zu beschädigen.
- * Das Gerät nicht umdrehen und nicht um mehr als 45°C neigen.
- * Keine Gegenstände zu dicht an das Gerät stellen (mindestens 8cm Abstand), um für ausreichende Wärmeabführung zu sorgen.
- * Das Gerät nicht mehrmals hintereinander einschalten (mindestens 5 Minuten Zwischenzeit, bevor die Ein/Aus-Taste ein zweites Mal gedrückt wird), um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- * Die Ausgangstemperatur der Zutaten soll $25 \pm 5^\circ\text{C}$ betragen. Kühlen Sie die Zutaten nicht vorher im Tiefkühler, da sich sonst im Betrieb die Mischerschaukeln blockieren können.

- * Der herausnehmbare Eisbehälter ist empfindlich, achten Sie darauf, dass Sie ihn beim Reinigen nicht verkratzen.
- * Füllen Sie keine sehr heiße Flüssigkeit in den Eisbehälter und halten Sie ihn auf keinen Fall unter sehr heißes Wasser, wenn er sehr kalt ist.
- * Achtung, benutzen Sie den Eisbehälter auf keinen Fall in einem Ofen, in der Mikrowelle oder einem anderen Heizgerät.
- * Lagern Sie in dem Gerät keine explosionsgefährlichen Stoffe wie Aerosole mit einem zündfähigen Gas.
- * Das kühlende und isolierende Anblasgas ist zündfähig; das Gerät muss daher an einer zugelassenen Sammelstelle entsorgt werden. Von Flammen fernhalten.
- * Achtung! Die Belüftungsöffnungen am Gehäuse des Gerätes und an der Innenstruktur müssen freigehalten werden.
- * Achtung! Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, darf keine mechanische Vorrichtung und keine andere von **LAGRANGE** nicht empfohlene Methode benutzt werden. **LAGRANGE**



empfiehlt ein natürliches Abtauen ohne Anwendung eines fremden mechanischen Hilfsmittels.

- * Achtung! Die Kühlleitung nicht beschädigen.
- * Achtung! In den Lagerfächern für die Lebensmittel kein Elektrogerät benutzen, es sei denn, es handelt sich um einen Gerätetyp, der von **LAGRANGE** empfohlen wird.
- * Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **LAGRANGE**.
- * Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Einzelteile von **LAGRANGE**.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauerhöfe;
 - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
 - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
- * Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Gaststättengewerbe und ähnlichen Anwendungen vorgesehen.

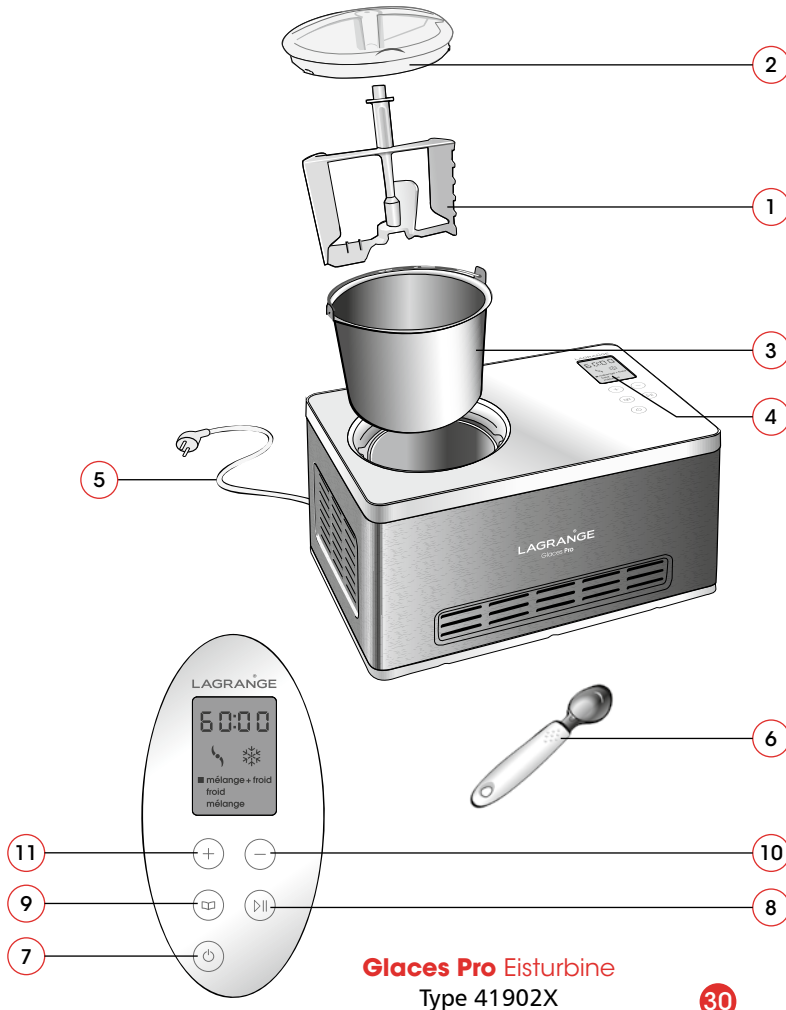


GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Mischer
2. Durchsichtiger Deckel mit Öffnung
3. Herausnehmbare Eisbehälter aus Aluminium
4. Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
5. Geräteschnur

Bedienfeld mit Sensortasten:

7. Taste « Ein/Aus »
8. Taste « Start/Pause »
9. Taste « Menü »
10. Taste Zeit « - »
11. Taste Zeit « + »



MERKMALE

- * Körper aus rostfreiem Stahl
- * Herausnehmbarer Eisbehälter aus Aluminium, Inhalt 2L
- * Zusatzbehälter (Je nach Modell)
- * Selbständige Kältemaschine
- * Elektronische Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- * Sensortasten
- * Elektronischer Timer mit akustischem Signal am Ende der Zubereitung
- * Menü mi 3 Betriebsarten: Mischen + Kühlen, Kühlen und Mischen
- * Deckel mit Öffnung
- * Eislöffel aus rostfreiem Stahl
- * Leistung: 230 Volt - 50 Hz - 180 Watt

KABEL

Vor jedem Gebrauch ist das Netzkabel sorgfältig zu prüfen. Ist es beschädigt, darf das Gerät nicht verwendet werden. Das Kabel darf nur durch **LAGRANGE**, seinen Kundendienst oder eine qualifizierte und von **LAGRANGE** zugelassene Person ersetzt werden, um eine Gefährdung des Nutzers zu vermeiden.

Das Kabel ist vom Typ H05VV-F 3 G 0,75mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung am Ende der Lebensdauer von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung aller, ob Lieferant oder Nutzer, erforderlich ist.



Deshalb darf das Gerät – wie das Symbol auf dem Typenschild anzeigt – auf keinen Fall über den öffentlichen oder privaten Haushaltsabfall entsorgt werden.

Das Gerät ist an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Informationen über die Sammelstellen für das Recycling von Altgeräten erhalten Sie bei den lokalen Behörden Ihrer Region, den Sammelstellen für Hausmüll oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

VOR BENUTZUNG DES GERÄTES

- * Beachten Sie, dass Ihr Gerät vor der ersten Benutzung 12 Stunden lang ohne jeden elektrischen Anschluss auf einer ebenen Fläche stehen muss.
- * Achten Sie darauf, dass das Gerät sich stets in der Waagrechten befindet, auch wenn Sie es bewegen, damit der Kompressor keinen Schaden nimmt. Andernfalls müssen Sie gut 12 Stunden warten, bevor das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden darf.

ERSTMALIGE BENUTZUNG

- * Achten Sie beim Auspacken Ihres Gerätes darauf, dass Sie alle Transportsicherungen sowie Beutel und Verpackungsetiketts sorgfältig entfernen.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Teile und alles Zubehör vorhanden und fehlerfrei sind.
- * Reinigen Sie vor Benutzung Ihres Gerätes die feste Geräterwanne, den herausnehmbaren Eisbehälter, den Deckel und das Messer sorgfältig mit Seifenwasser oder Wasser mit Geschirrspülmittel.
- * Spülen Sie nach und trocknen sie alle Teile sorgfältig.
Siehe Kapitel Pflege

ZUSAMMENSETZEN DER EISMASCHINE

- * Achtung, versichern Sie sich vor jedem Handgriff, dass der Gerätestecker gezogen ist.
- * Setzen Sie den herausnehmbaren Eisbehälter in den Gerätekörper und drücken Sie ihn fest ein. Dabei gehören die Haken des Henkels in die Aussparungen der festen Schüssel.
- * Setzen Sie den Mischer in den herausnehmbaren Aluminiumbehälter ein.

- * Bringen Sie den Deckel an und drehen Sie ihn zum Verschließen gegen den Uhrzeigersinn.

EINSCHALTEN

- * Bereiten Sie vor Benutzung des Gerätes Ihre Eismischung vor (siehe Rezepte). Wenn die vorbereitete Mischung warm ist, lassen Sie sie vorher im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur (etwa 10°C) abkühlen.
- * Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass seine Belüftungsgitter freiliegen.
- * Schließen Sie das montierte Gerät an den Strom an, auf der Anzeige erscheint daraufhin « 60:00 ».
- * Gießen sie die vorbereitete Mischung in den herausnehmbaren Eisbehälter. **WICHTIG: Auf keinen Fall heiße Lebensmittel in den Behälter füllen.**
- * **WICHTIG: Der Eisbehälter darf nur bis zu 60% (1,2L) gefüllt werden, da das Volumen im Verlauf der Eisbereitung zunimmt.**
- * Setzen Sie den Mischer in die Motorachse ein und drehen Sie den Deckel zum Verschließen gegen den Uhrzeigersinn.
- * Drücken Sie zum Einschalten die **Taste « Ein/Aus »**. Das Gerät lässt sich durch Drücken der Taste Ein/Aus jederzeit wieder ausschalten.
- * Drücken Sie die **Taste « Menü »**. Mit diesem Knopf kann unter 3 verschiedenen Betriebsarten gewählt werden: Mischen + Kühlen, Kühlen und Mischen:
 - Die Einstellung « **Mischen + Kühlen** » dient zur Eisbereitung; die Eismaschine mischt und kühlt gleichzeitig. Die Einstellung « Mischen + Kühlen » ist für eine Dauer von 60 Minuten vorprogrammiert.

- Bei der Einstellung « **Kühlen** » wird die Eismasse nach ihrer Zubereitung kalt gehalten oder, je nach der gewählten Zeit, hart gefroren. Mithilfe dieser Einstellung kann schneller Eis zubereitet werden. Dazu das Gerät ein paar Minuten mit der Einstellung « Kühlen » einschalten, bevor Sie die Eismischung in den Eisbehälter füllen und auf « Mischen + Kühlen » umschalten. Die Einstellung « Kühlen » ist für eine Dauer von 30 Minuten vorprogrammiert.
- Mit der Einstellung « **Mischen** » lässt sich die vorbereitete Masse zu Beginn des Gefriervorgangs mischen, insbesondere wenn Sie Obst, Keksstückchen usw. untermischen wollen. Das Gerät anschließend auf « Mischen + Kühlen » stellen, damit die Zubereitung gefriert. Die Einstellung « Mischen » ist für eine Dauer von 10 Minuten vorprogrammiert.
- * Durch verlängertes Drücken der Taste « Menü » während des Betriebs kommen Sie zum Einstellmodus zurück und können eine andere Betriebsart wählen.
- * Zum Verändern der vorprogrammierten Zeiten die Tasten « + » bzw. « - » drücken:
 - **Taste « + »:** Durch kurzes Drücken dieser Taste wird die Zeiteinstellung um eine Minute verlängert, durch längeres Drücken erhöht sich die Zeitverlängerung schneller. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 60 Minuten.
 - **Taste « - »:** Durch kurzes Drücken dieser Taste wird die Zeiteinstellung um eine Minute verkürzt, durch längeres Drücken verringert sich die Zeitverkürzung schneller. Die Mindestzeit beträgt 5 Minuten.
- * **Taste « Start/Pause »:** Wenn das Menü und die Zeiteinstellung gewählt sind, diese Taste drücken, um die gewählte Betriebsart zu starten. Durch Drücken der Taste Start/Pause können Sie den Betrieb jederzeit unterbrechen.
- * Lassen Sie Ihr Gerät nicht ohne Deckel arbeiten, um Kälteverluste zu vermeiden.
- * Während der Zubereitung können Sie durch die Deckelöffnung noch Schokoladenstreusel, Rosinen und andere Zutaten beimischen.
- * Alkohol sollte erst wenige Minuten vor Ende der Zubereitung unter das Eis gemischt werden, da sich sonst die Zubereitungsdauer verlängert.
- * Die Zubereitung kann je nach dem gewählten Rezept 20 bis 40 Minuten dauern (ca. 20 bis 30 Minuten für Fruchteis, 40 Minuten für Milcheis). Nach Ablauf dieser Zeit ist das Eis cremig. Gegen Ende der Zubereitungszeit können Sie die Eiskonsistenz durch den durchsichtigen Deckel hindurch prüfen.
- * Bevorzugen Sie festeres Eis, können Sie die Zubereitungszeit noch um 5 bis 10 Minuten verlängern.
- * Achtung, wenn das Eis fest wird, überhitzt sich der Motor und seine Sicherung schaltet ab. Wenn dieser Fall eintritt, das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und das Gerät ein paar Minuten abkühlen lassen. Anschließend arbeitet es normal weiter.
- * Wenn das Eis fertig ist, das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
- * Die Eismaschine besitzt eine Funktion zum « Kühlhalten ». Wenn nach Programmende 10 Minuten lang keine Tätigkeit erfolgt, wird diese Funktion automatisch 1 Stunde lang wirksam.
- * Um das Eis besser aus dem Behälter nehmen zu können, den Mischer entfernen.
- * Das Eis mit einem Plastik- oder Holzspachtel entnehmen, um den Behälter nicht zu verkratzen.



TIPPS ZUR VORBEREITUNG

- * Für ein Rezept mit Zutaten, die gekocht werden müssen, denken Sie daran, die Mischung schon am Vortag zuzubereiten und in den Kühlschrank zu stellen, damit sie auf die nötige Temperatur abkühlt (ca. 10°C) und ihr Endvolumen erreicht (die vorbereitete Mischung darf den Eisbehälter nie mehr als zur Hälfte füllen, denn das Eisvolumen vergrößert sich im Laufe der Zubereitung).
- * Zubereitungen mit einem hohem Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol brauchen länger zum fest werden (je nach Proportion kann es sogar vorkommen, dass sie gar nicht fest werden).
- * Wenn Sie während der Zubereitung nachzuckern wollen, den Zucker nicht direkt durch die Öffnung einrieseln lassen, denn er würde sich nicht mehr auflösen. Er muss vorher in etwas Wasser oder Milch aufgelöst werden.

AUFBEWAHRUNG DES EISES

Sofortiger Verzehr:

- * Sie können das Eis 10 bis 20 Minuten in dem ausgeschalteten Gerät lassen.
- * Vor dem Servieren das Gerät wenige Minuten einschalten, bis das Eis seine gewünschte Konsistenz und Temperatur wiedererlangt.

Aufbewahrung in der Kühltruhe:

- * Sie können das Eis in der Kühltruhe aufbewahren, doch es empfiehlt sich nicht für allzu lange Zeit, da nach 2 Wochen Frische und Geschmack nachlassen.
- * Eis mit einem Plastik- oder Holzspachtel in einen Behälter füllen (Kunststoff, Aluminium), gut verschließen und in die Kühltruhe stellen.
- * Eis 10 bis 15 Minuten vor dem Servieren aus der Truhe nehmen.
- * Empfehlungen zur Aufbewahrungszeit:
 - Eis aus frischen Zutaten: 1 Woche in der Kühltruhe.
 - Fruchteis: 1 bis 2 Wochen.
 - Eis aus halbgaren Zutaten: 2 Wochen.

ACHTUNG: Geschmolzenes oder angeschmolzenes Eis nie wieder neu einfrieren.

PFLEGE

ACHTUNG:

Das Gerät und sein Stecker dürfen auf keinen Fall in Wasser getaucht oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Keine angreifenden oder scheuernden Schwämme oder Mittel auf den Plastikflächen benutzen, um den Kunststoff und seinen Glanz zu bewahren.

- * Bevor Sie Ihr Gerät reinigen, darauf achten, dass der Stecker gezogen ist.
- * Um sie nicht zu beschädigen, vor dem Reinigen immer darauf achten, dass die feste Behälterwanne und der herausnehmbare Eisbehälter in etwa Umgebungstemperatur erreicht haben.
- * Die abnehmbaren Einzelteile (Deckel, Mischer, Eisbehälter) herausnehmen. Diese Teile können mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- * Die feste Gerätewanne lässt sich mit einem ausgewrungenen Schwamm oder einem feuchten Tuch auswischen. Nach dem Reinigen gut trocknen.



REZEPTE

VANILLE-EISCREME (FÜR 1L)

Zutaten: 375ml Milch – 375ml flüssige Sahne – 2 der Länge nach aufgeschlitzte Vanilleschoten mit dem ausgekratzten Mark – 145g feiner Zucker – 8 große Eigelb.

Milch, Sahne, die Vanilleschoten und das Mark mit dem Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch kommt dabei fast zum Kochen. Außerhalb der Heizquelle 15 Minuten ziehen lassen.

Vanilleschoten herausnehmen und nochmals vorsichtig erhitzen. Eigelbe in einer großen Schüssel schaumig schlagen. 60ml heiße Milch hinzufügen und glatt rühren. Die übrige Milch hinzufügen. Die Creme in einen sauberen Topf schütten und bei milder bis mittlerer Hitze fortlaufend rühren, 8 bis 10 Minuten lang schlagen, bis die Creme dicklich wird und den Löffelrücken benetzt. Nicht kochen lassen. Die abgekühlte Creme abdecken und in den Kühlschrank stellen, bis sie kalt ist.

Masse in die Eismaschine füllen (Eisbereitungszeit 30 bis 40 Minuten).

EISCREME MIT RUM UND ROSINEN

Zutaten: 60g gehackte Rosinen – 2 EBl. brauner Rum – 750ml flüssige Sahne – 250ml Milch – 170g Zucker.

Rosinen über Nacht zugedeckt im Rum quellen lassen.

Sahne, Milch und Zucker in einer Schüssel mischen.

Masse in die Eismaschine gießen, die Rosinen erst nach Ablauf der halben Zeit nachfüllen (Eisbereitungszeit 30 bis 40 Minuten).

ERDBEEREIS

Zutaten: 345g feiner Zucker – 750ml frische Erdbeeren – einige Erdbeeren und Schlagsahne zum Verzieren (Serviervorschlag).

Zucker mit 250ml Wasser in einem Topf bei milder Hitze unter Rühren schmelzen. Sirup abkühlen lassen.

Erdbeermus unter den abgekühlten Sirup mischen, die Masse in die Eismaschine füllen (Eisbereitungszeit 20 bis 30 Minuten)

Eis nach Wunsch mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne servieren.

APFEL-BIRNEN-EIS

Zutaten: 4 große geschälte, entkernte und gewürfelte grüne Äpfel – 4 geschälte, entkernte und gewürfelte Birnen, 1 Streifen Zitronenschale – 1 Zimtstange – 60ml Zitronensaft – 80g Zucker – 2 EBl. Calvados oder Williams-Christ-Likör.

Äpfel und Birnen mit der Zitronenschale und der Zimtstange in einem großen Topf mit Wasser bedecken und in knapp 6 bis 8 Minuten vorsichtig weich dünsten. Zitronenschale und Zimtstange entfernen. Obst und Zitronensaft mit dem Mischstab zu einem glatten Mus verrühren.

Zucker mit 80ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 1 Minute köcheln lassen. Obstmus und Alkohol untermischen. Abkühlen lassen.

Masse in die Eismaschine füllen (Eisbereitungszeit 30 Minuten).

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH.

SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr



SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- * Always unwind the cord completely.
- * Put your unit on a flat and dry surface.
- * Never put the unit near a source of heat.
- * Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- * Connect the cord to a 10/16A outlet with a ground connection.
- * If you use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm².
- * Keep an eye on children to make sure that they don't play with the unit.
- * This unit may be used by children eight years of age or older and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or a lack of experience and knowledge as long as they receive supervision or instructions for the safe use of the unit and as long as they understand the dangers involved.
- * Children must not play with the unit. The unit should not be maintained and cleaned by children unless they are over the age of eight and are supervised.
- * It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.
- * Never put the unit with its cord into water.
- * For your safety, it is recommended that you never use or leave your unit in an area exposed to foul weather and moisture.
- * Do not use outside.
- * Do not drop the unit as it could be damaged.
- * Do not use any accessory that is not provided with your unit during its functioning.
- * These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- * When the unit is not being used or is left without surveillance and before dismantling or cleaning, disconnect it from the electrical power supply.
- * Warning, when the unit is in operation, never put utensils in the vat.

- * Never use cutting accessories in the removable vat as this could damage it.
- * Never turn the product over or incline it by more than 45°C.
- * Do not position objects too close to the unit (8 cm minimum distance) to allow for proper release of heat.
- * Do not start the unit too frequently (minimum 5-minute interval before pressing the on/off button a second time) to avoid damaging the compressor.
- * The initial temperature of the ingredients is $25 \pm 5^\circ\text{C}$. Do not put the ingredients in the freezer beforehand because this could block the blades of the mixer during the operation.
- * The removable vat is fragile, be careful not to scratch it when cleaning it.
- * Do not put a very hot liquid into the vat and do not put it under very hot water when it is very cold.
- * Warning, never use the removable vat in an oven, microwave oven or any other heating appliance.
- * Do not store explosive substances such as aerosols with an inflammable gas in this unit.

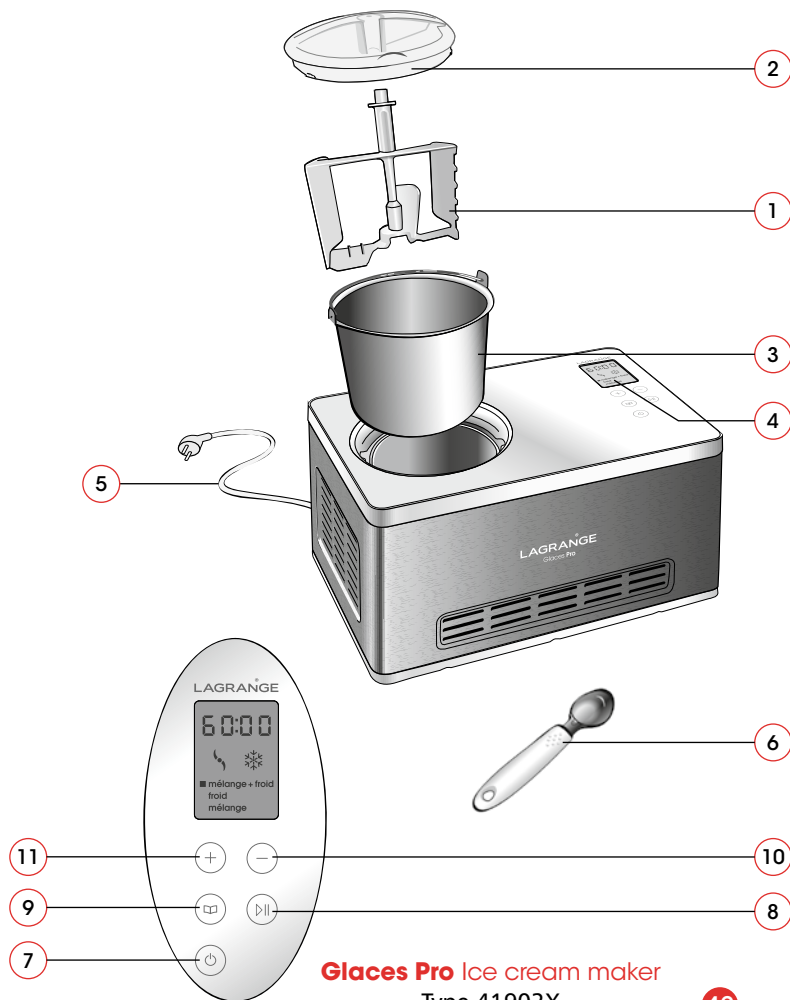
- * The refrigerant and insulation blowing gas is flammable, when disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.



- * Warning – keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- * Warning – do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by **LAGRANGE**. **LAGRANGE** recommends natural defrosting with no exterior mechanical devices.
- * Warning – do not damage the refrigerant circuit.
- * Warning – do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance unless they are of the type recommended by **LAGRANGE**.
- * If your unit is damaged, do not use it and contact the **LAGRANGE** After-Sale Service Department.
- * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts adapted to your unit.

- * This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- * This unit is not intended for use in restaurant cooking or similar applications.





Glaces Pro Ice cream maker
Type 41902X

DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Mixer
2. Transparent cover with opening
3. Removable aluminum vat
4. Electronic screen with backlighting
5. Cord
6. Stainless steel ice cream scoop

Control panel with touch-sensitive controls:

7. On/off button
8. "Start/pause" button
9. "Menu" button
10. Time "-" button
11. Time "+" button

CHARACTERISTICS

- * Stainless steel body
- * Removable aluminum vat, capacity 2L
- * Additional tank (according to the model)
- * Autonomous refrigeration unit
- * Electronic screen with backlighting
- * Touch-sensitive buttons
- * Electronic timer with beep at the end of the preparation
- * Menu with 3 modes: mixing + cold, cold and mixing
- * Cover with opening
- * Stainless steel ice cream scoop
- * Power supply: 230 Volts - 50 Hz - 180 Watts

CORD

You must examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord can only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid all danger for the user.

The cord used is a HO5VV-F 3 G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.



STARTING AND USE

BEFORE USING THE UNIT

- * Before the first use, leave your unit on a flat surface for 12 hours without plugging it in.
- * Be sure that you always keep the unit in a horizontal position when you move it to avoid the risk of damaging the compressor. Otherwise, wait 12 hours before using your unit again.

1ST USE

- * When you unpack your unit, carefully remove all of the packaging materials, bags, and packaging labels.
- * Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- * Before using your unit, clean the fixed vat, the removable vat, the cover and the blade well with soapy water or water with dishwashing liquid added.
- * Rinse and dry thoroughly.

See *upkeep section*

ASSEMBLY OF THE ICE CREAM MAKER

- * Warning, make sure that the unit is unplugged before any operations.
- * Place the removable vat into the body of the unit and push it in completely. Position the hooks of the handle facing the slots of the fixed vat.
- * Put the mixer into the removable aluminum vat.
- * Position the cover and lock it by turning it counter-clockwise.

STARTING

- * Before using the unit, prepare your ice cream mixture (see recipes). If you use a hot preparation, let it cool down in the refrigerator until the mixture is at the temperature of the refrigerator (about 10°C).
- * Put the unit on a flat surface and make sure that the aeration gratings are not blocked.
- * Plug in the unit. The screen will then display "60:00".
- * Pour the preparation into the removable vat. **IMPORTANT: Never put hot foods into the vat.**
- * **IMPORTANT: never fill the vat more than 60% (1.2L) because the volume increases as the ice cream is made.**
- * Position the mixer in the axis of the motor and close the cover by turning it counter-clockwise.
- * Press the "**on/off**" button to turn the unit on. You can press the on/off button at any time to stop the unit.
- * Press the "**menu**" button. By touching this button, you can select one of three different modes: mixing + cold, cold and mixing:
 - The "**mixing + cold**" mode is used to make ice cream, with the ice cream maker mixing and generating cold at the same time. The "mixing + cold" mode is set for 60 minutes by default.
 - The "**cold**" mode is used to keep the preparation frozen at the end of the preparation or even to harden it depending on the time selected. This mode is also used to prepare ice cream more quickly. To do this, start the unit in "cold" mode for a few minutes before putting the mixture into the vat and shift to "mixing + cold" mode. The "cold" mode is set to 30 minutes by default.

- The **“mixing”** mode lets you mix the preparation at the beginning of the process, particularly if you want to put fruit, pieces of biscuits, etc. into the preparation. Then put the unit in “mixing + cold” mode to allow the preparation to set. The “mixing” mode is set by default to 10 minutes.
- * One long press on the “menu” button, during operation, lets you go into the settings again and select another mode.
- * To change the pre-selected time, press the “+” and “-” buttons:
 - **“+” button:** One short press on this button will increase the time by one minute, one long press will increase the time more rapidly. The maximum time is 60 minutes.
 - **“-” button:** One short press on this button will decrease the time by one minute, one long press will decrease the time more rapidly. The minimum time is 5 minutes.
- * **“Start/pause” button:** After selecting the menu and the time, press this button to start the selected mode. You can press the start/pause button at any time to put the unit in pause.
- * Do not operate your unit without its cover in order to avoid loss of cold.
- * During the preparation, you can add pieces of chocolate, raisins, or any other ingredients through the opening.
- * Alcohol must be added to the ice cream a few minutes before the end of the cycle at the risk of prolonging the making time.
- * The preparation time can range from 20 to 40 minutes as a function of the recipe chosen (about 20 to 30 minutes for sorbet and 40 minutes for ice cream). This time produces smooth ice cream. Towards the end of the preparation time, you can verify the consistency of the ice cream through the transparent cover.
- * If you want harder ice cream, you can let the cooling process which is under way go on for an additional 5 to 10 minutes.

- * Warning, when the ice cream is solidifying, if the motor is overheating, the unit will go into safety mode and stop. If this happens, turn off the unit and unplug it and then let it cool down for a few minutes. It will then restart.
- * Once the ice cream is ready, turn off the unit and unplug it.
- * The ice cream maker is equipped with a “keep cold” function. This function is activated automatically for 1 hour after 10 minutes without action, at the end of the program and works for 10 minutes.
- * To remove the ice cream more easily from the vat, remove the mixer.
- * Remove the ice cream from the vat using a plastic or wood spatula in order to avoid damaging the vat.

SUGGESTIONS FOR PREPARATION

- * When you are making a recipe that requires cooking food, think about preparing the mixture the day before and then putting it in the refrigerator so that it reaches the right temperature (about 10°C) and its final volume (the final mixture should never fill more than half of the vat because the volume of the ice cream increases during the process).
- * Preparations containing a high proportion of sugar, fat or alcohol take longer to solidify (as a function of the proportion, they may never become firm).
- * If you want to add sugar during the preparation, never add it directly through the opening because it will not dissolve. It must first be dissolved in water or milk.

CONSERVATION OF ICE CREAM

Immediate consumption:

- * You can leave the ice cream for 10 to 20 minutes in the unit which is turned off.
- * Before serving, turn the unit on again for a few minutes so that it returns to the desired consistency and temperature.

Conservation in the freezer:

- * You can keep your ice cream in the freezer, but it is recommended that you do so for a short period because after 2 weeks, the freshness and the taste will deteriorate.
- * Put the ice cream in a properly closed recipient (plastic, aluminum), using a plastic or wooden spatula and put it in the freezer.
- * Take the ice cream out of the freezer 10 to 15 minutes before serving it.
- * Suggested conservation period:
 - Ice cream made from fresh products: 1 week in the freezer.
 - Sorbet: 1 to 2 weeks.
 - Ice cream made from semi-cooked products: 2 weeks.

WARNING: Never refreeze ice cream that has already been defrosted or partially defrosted.

UPKEEP

WARNING:

Never put the unit or the plug into water and never put them in the dishwasher.

Never use aggressive or abrasive fabrics or products on the plastic parts to preserve the plastic and its brilliance.

- * Before cleaning your project, make sure that it is unplugged.
- * Always wait until the fixed vat and the removable vat return to a temperature close to room temperature before cleaning them to avoid damaging them.
- * Disassemble the removable elements (cover, mixer, vat). These elements can be washed with hot water and dishwashing liquid.
- * The vat can be cleaned with a wrung out sponge or a moist cloth. Dry thoroughly after cleaning.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM (FOR 1L)

Ingredients: 375ml of milk – 375ml of liquid cream – 2 vanilla beans split in 2 lengthwise with their seeds scraped – 145g of granulated sugar – 8 large egg yolks.

In a saucepan, heat the milk, cream, the vanilla beans and their seeds with the sugar over a medium heat, stirring, until the sugar dissolves. The milk almost reaches the boiling point. Let it infuse for 15 minutes off of the heat.

Remove the vanilla beans and reheat delicately.

Beat the egg yolks in a large mixing bowl. Add 60ml of warm milk and mix. Put in the remaining milk.

Transfer the cream to a clean saucepan, stirring constantly over a low-medium flame, beat for 8 to 10 minutes until it thickens and coat with the back of the spoon. Do not let it boil. When the cream has cooled down a bit, cover it and refrigerate it until it is cold.

Pour it into your ice cream maker (ice cream setting time 30 to 40 minutes).

RUM RAISIN ICE CREAM

Ingredients: 60g of chopped raisins – 2 tablespoons of amber rum – 750ml of liquid cream – 250ml of milk – 170g of sugar.

Let the raisins swell in the rum overnight, covered.

Mix the liquid cream, milk and sugar in a mixing bowl.

Pour the preparation into the ice cream maker and add the raisins halfway through the allocated time (ice cream setting time 30 to 40 minutes).

STRAWBERRY SORBET

Ingredients: 345g of granulated sugar – 750ml fresh strawberries – strawberries and whipped cream for serving (optional).

Dissolve the sugar with 250ml of water in a saucepan, stirring over a low flame. Let the syrup become warm.

Put the strawberry purée into the cooled syrup and then pour the whole thing into your ice cream maker (ice cream setting time 20 to 30 minutes).

Serve the sorbet with strawberries and whipped cream if you wish.

APPLE PEAR SORBET

Ingredients: 4 large green apples peeled and with the seeds removed, cut into cubes – 4 pears peeled and with the seeds removed, cut into cubes, 1 strip of lemon peel – 1 cinnamon stick – 60ml of lemon juice – 80g of sugar – 2 tablespoon of calvados or Poire Williams liqueur.

In a large saucepan, delicately poach the apples and pears with the lemon peel, the cinnamon stick and enough water to cover them. The fruit will be tender in barely 6 to 8 minutes. Remove the lemon peel and the cinnamon stick. Reduce the fruit to a smooth purée with your mixer with the lemon juice.

In a saucepan, bring to a boil the sugar with 80ml of water and let it simmer for 1 minute. Put in the fruit purée and the liqueur. Let it cool down.

Pour the preparation into your ice cream maker (ice cream setting time 30 minutes).

GUARANTEE TERMS

Guarantee for LAGRANGE household appliances

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the LAGRANGE web site (www.lagrange.fr).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the LAGRANGE after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S411320-V4

