

PROLINE

Sorbetière

IC15B

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

PROLINE

IC15B
ICE CREAM MAKER
SORBETIÈRE
ROOMIJSMACHINE
SORBETERA
SORVETEIRA



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUÇÕES

ATTENTION

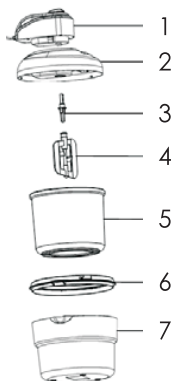
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues tels que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 7.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Éteignez et débranchez l'appareil après usage, avant de le nettoyer et avant de monter ou de démonter les accessoires.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Placez toujours la sorbetière sur une surface plate et stable.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- N'utilisez pas cet appareil à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'essayez pas de réparer l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne marche pas correctement. Toute réparation doit être confiée à un professionnel qualifié.
- Ne percez pas et ne chauffez pas le bol intérieur car la paroi creuse du bol contient un liquide congélateur et cela pourrait endommager le bol.
- Ne manipulez jamais et ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne recongelez jamais de la crème glacée qui a été partiellement ou complètement décongelée.
- Tout sorbet ou crème glacée contenant des ingrédients crus doit être consommé dans la semaine. La crème glacée est meilleure quand elle est consommée fraîche.
- Les glaces qui contiennent des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être données aux jeunes enfants ou aux femmes enceintes.

DESCRIPTION



1. Bloc moteur avec interrupteur d'alimentation I/O
2. Couvercle
3. Broche
4. Pale
5. Bol intérieur
6. Anneau avec poignées
7. Bol extérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement à l'eau chaude savonneuse toutes les pièces en contact avec la glace. Rincez-les et séchez-les bien. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau. L'extérieur de l'appareil se nettoie avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez-les bien.

UTILISATION

1. Placez le bloc moteur sur le couvercle en veillant à ce qu'il s'encastre avec un déclik.
2. Insérez la broche dans le bloc moteur puis attachez la pale à la broche.
3. Placez l'anneau sur le bol extérieur, en vous assurant que les poignées de l'anneau sont positionnées dans les renforcements du bol extérieur.
4. Avant de fabriquer la crème glacée, placez le bol intérieur dans le congélateur pendant 12 heures.
 - Pour obtenir une glace encore plus délicieuse, il est recommandé de réfrigérer vos ingrédients avant de fabriquer la glace.
5. Retirez le bol intérieur du congélateur et placez-le sur le bol extérieur.

ATTENTION!

Lorsque vous manipulez le bol intérieur, utilisez toujours un chiffon pour protéger vos mains contre les gelures.

6. Abaissez le couvercle assemblé au bloc moteur et la pale dans le bol intérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
7. Branchez le câble de l'appareil et mettez-le en marche.
8. Versez votre mélange à travers l'orifice de remplissage dans le bol intérieur.

REMARQUE!

Le mélange se dilatera sur environ 4 cm. Ne remplissez pas trop le bol intérieur.

9. Mélangez votre glace jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance souhaitée, ce qui peut prendre environ 40 minutes.

- Ne laissez pas la glace se figer alors que la pale tourne.
10. Une fois que votre crème glacée est fabriquée, éteignez la sorbetière et débranchez le câble de la prise secteur.
 11. Retirez la glace et versez-la dans un autre récipient en utilisant une cuillère en plastique ou une cuillère en bois (non fournie).
 - N'utilisez pas de spatule en métal pour éviter d'endommager le revêtement du bol intérieur.

RECETTES

Crème glacée à la banane

INGRÉDIENTS :

- 1 grande banane mûre
- 200 ml de lait demi écrémé
- 100 ml de crème fouettée
- 50 g de sucre en poudre

PRÉPARATION:

1. Écrasez la banane.
2. Battez la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
3. Mélangez soigneusement la purée de banane avec les autres ingrédients et incorporez-la à la crème fouettée pour obtenir un mélange homogène.
4. Versez le mélange dans le bol intérieur et laissez le mélange geler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Crème glacée à la vanille

INGRÉDIENTS:

- 2 jaunes d'œufs
- 200 ml de lait demi écrémé
- 200 ml de crème fouettée
- 50 g de sucre en poudre
- 1 à 2 sachets de sucre vanillé

PRÉPARATION:

1. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.
2. Ajoutez le lait froid.
3. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
4. Ajoutez la crème fouettée au mélange et remuez pour produire un mélange lisse.
5. Versez le mélange dans le bol intérieur et laissez le mélange geler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la pale de la broche et tirez la broche hors du couvercle. Pour démonter le bloc moteur du couvercle, appuyez doucement sur les loquets du bloc moteur. Essayez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le soigneusement. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Lavez les autres pièces dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les soigneusement.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place. N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments. Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire et de contamination croisée.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50Hz
12W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 02/01/2020

FNAC DARTY

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY
FRANCE

EU Declaration of Conformity

N°86201901764

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description - ICE CREAM MAKER

Description du produit :

Productbeschrijving:

Descripción del producto :

Descrição do produto:

Brand - Marque /Merk /Marca: Proline

Model number - Référence commerciale : IC15B

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo :

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS

EMC:

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

LVD:

EN 60335-2-14/A11:2012

EN 60335-1:2012+A11:2014

EN 62233:2008

ErP:

(EC) No 1275/2008

(EU) No 801/2013

EN 50564:2011

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy

January 2, 2020

