



MARQUE: LAGRANGE
REFERENCE: 409025 SORBET
CODIC: 4103505



NOTICE
↓

C'est moi qui l'ai fait !

Sorbetière

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

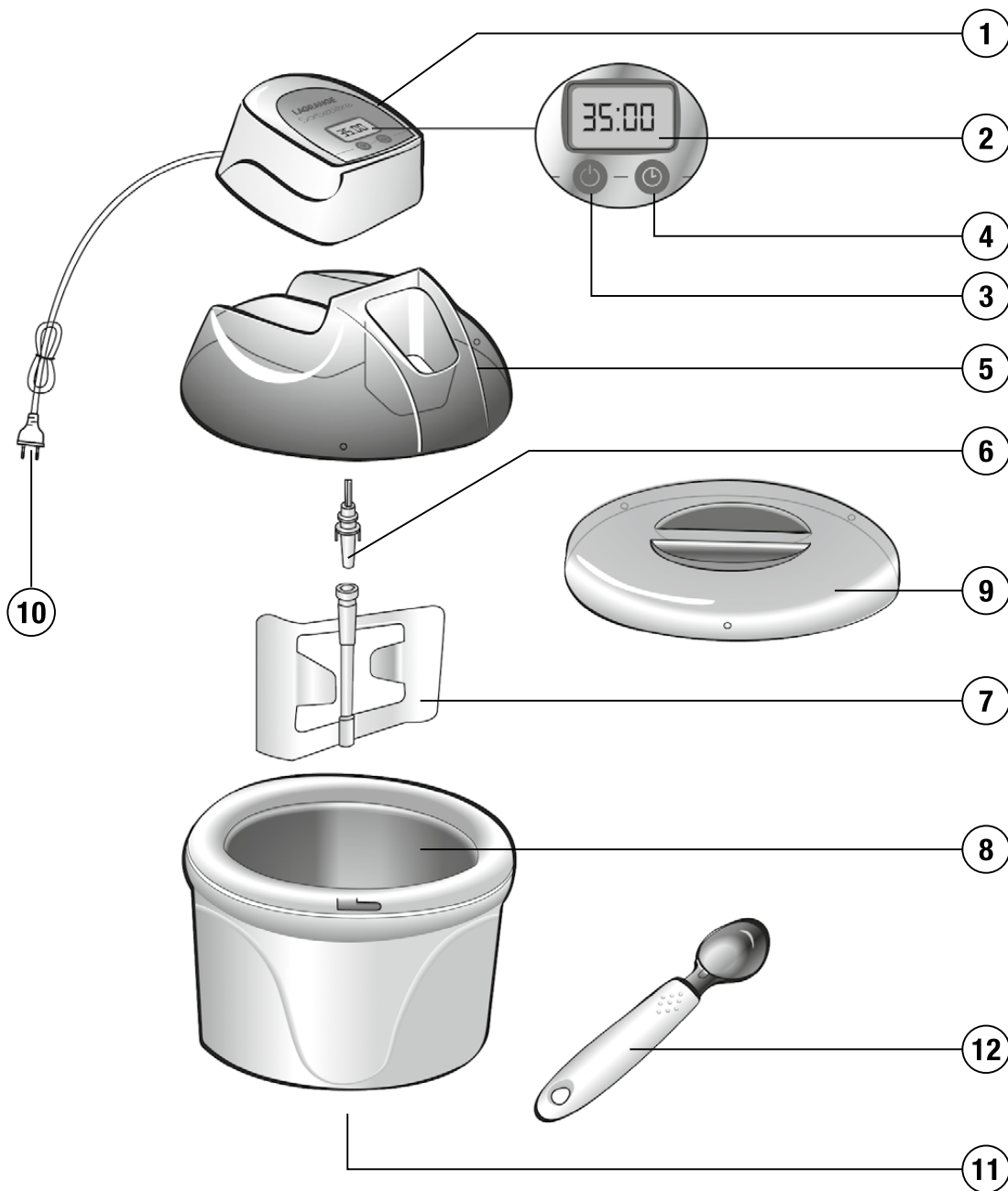
Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Bloc moteur
2. Écran électronique avec rétro-éclairage
3. Bouton départ/arrêt
4. Bouton de réglage du temps
5. Couvercle avec ouverture
6. Axe
7. Pale
8. Cuve – Contenance 1,5 L
9. Couvercle de stockage
10. Cordon
11. Patins antidérapants
12. Cuillère à glace

Sorbetière

Ref : 409 001 – 409 002 – 409 003

Type 409

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas encastrier l'appareil.
- Durant le fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur la surface de travail à cause des vibrations.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer 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 sous les instructions d'une personne responsable.
- Ne pas laisser pendre le cordon à portée de main des enfants.

- Vérifier que le câblage de votre installation électrique est compatible avec celui de l'appareil. 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.
- 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.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace confiné.
- Ne jamais placer l'appareil sur un autre appareil.
- Éviter d'utiliser des accessoires métalliques dans la cuve au risque de la rayer.
- Ne jamais passer aucun élément de l'appareil au micro-ondes.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour un autre usage que sa fonction première.
- 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.
- En cas de fuite du liquide de la cuve, ne plus utiliser l'appareil et contactez le SAV **LAGRANGE**. Le liquide n'est cependant pas toxique.
- Ne pas mettre la cuve de l'appareil au lave-vaisselle, au four ou au micro-ondes. Ne pas la remplir avec un liquide de plus de 40°C.
- Éviter tout contact avec les parties en mouvement de la sorbetière. Éloigner mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures et/ou de dommages à l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un congélateur ou réfrigérateur.

CARACTÉRISTIQUES

- Bloc moteur
- Écran électronique avec rétro-éclairage et affichage du temps restant de préparation
- Couvercle en AS avec ouverture
- Cuve en polypropylène avec intérieur en aluminium – Contenance 1,5 L
- Couvercle de stockage en AS
- Cuillère à glace en inox avec manche en polypropylène
- 230 Volts-50 Hz-12 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 H05VV-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

1^{ÈRE} 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 toutes les pièces à l'eau savonneuse ou additionnée de liquide vaisselle.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.

Voir paragraphe entretien

CONGÉLATION DE LA CUVE

- Ne mettez que la cuve au congélateur, retirez au préalable le couvercle et son bloc moteur ainsi que la pale.
- Placez la cuve dans le congélateur *** ou **** (-18°C) pendant au moins 12 heures.

La cuve doit être stockée verticalement pour une bonne répartition du liquide de congélation.

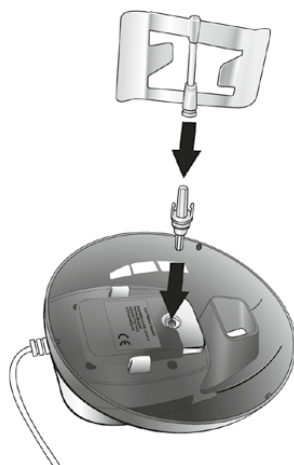
- Sortez la cuve au dernier moment, une fois votre préparation prête et réfrigérée.
- Pour savoir si votre cuve est bien congelée, secouez-la, elle ne doit pas faire de bruit.

PRÉPARATION DE BASE

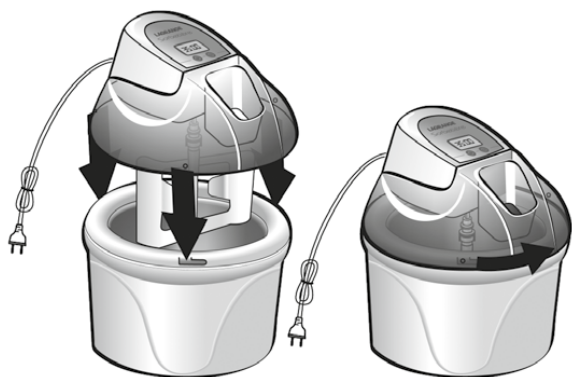
- Choisir une recette et suivre les instructions.
- Réfrigérer la préparation avant de la mettre dans la cuve congelée.
- Pour prendre, il faudra environ 30 à 40 minutes à la préparation.
- **Attention, l'utilisation d'alcool dans votre préparation peut ralentir voire empêcher sa prise. Utilisez plutôt des concentrés ou arômes pour aromatiser votre préparation.** Néanmoins, si vous souhaitez malgré tout ajouter un peu d'alcool à votre préparation, le faire plutôt une fois la préparation un peu solidifiée, par l'ouverture située sur le couvercle.
- **Attention, la proportion excessive de sucre ou de matière grasse peut également freiner la prise de la glace.**
- Les glaces ou sorbets qui contiennent des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent pas être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toutes personnes fragilisées.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Sortir la cuve du congélateur. Attention à ne pas toucher l'intérieur de la cuve congelée avec vos doigts si ceux-ci sont mouillés car ils pourraient coller au métal. Utilisez plutôt un linge sec.
- Mettre la pale en place.



- Enclencher le couvercle avec le bloc moteur sur la cuve.



- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt.
- Sélectionner le temps de préparation. Pour cela, appuyer successivement sur le bouton de réglage du temps qui va de 5 à 45 minutes. À chaque pression du bouton, 5 minutes sont ajoutées au temps de préparation. Par défaut, l'écran affiche 40 minutes.

30 à 40 minutes sont nécessaires pour que la préparation prenne.

Attention, la température extérieure a une influence sur le temps de prise de la glace. Plus il fera chaud, plus la glace mettra du temps pour prendre. La recette, la quantité de préparation ou encore la température initiale de la préparation auront aussi un impact sur le temps de préparation.

- Une fois le temps choisi, la pale se mettra à tourner 3 secondes plus tard.
 - Le temps restant de préparation va alors s'afficher sur l'écran et la préparation va épaissir.
 - Verser la préparation, préalablement réfrigérée, par l'ouverture située sur le couvercle. **Attention, ne verser la préparation que lorsque la pale tourne, afin que la préparation ne gèle pas sur les parois.**
- Ne remplissez la cuve qu'à moitié de sa contenance environ, car la préparation va prendre du volume. **Attention, ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'ouverture située sur le couvercle.**

- Vous pouvez ajouter, lorsque vous le souhaitez, des pépites de chocolat, des fruits, des petits morceaux de biscuits... en cours de préparation, par l'ouverture du couvercle.
- 30 secondes avant la fin du cycle, le temps affiché va clignoter. Une fois le cycle terminé, l'appareil s'arrête de fonctionner.
- Une fois que la préparation a la consistance d'une glace à l'italienne, elle est prête à déguster. Si vous souhaitez une texture plus ferme, mettez la préparation au congélateur pendant ½ heure à une heure pour qu'elle soit bien congelée et que vous puissiez plus facilement former des boules avec la cuillère fournie. Pour cela, enlevez le couvercle et bloc moteur de l'appareil et utilisez le couvercle de stockage.
- **Attention à ne pas rayer la cuve lorsque vous utilisez votre cuillère à glace.**
- Ne pas arrêter et redémarrer l'appareil pendant le processus de congélation de la préparation. Sinon, la préparation risque de congeler au contact de la cuve et ainsi empêcher le mouvement de la pale.
- À noter, afin d'empêcher une surchauffe du moteur, si la préparation devient trop épaisse, le sens de rotation de la pale va s'inverser. Si cela se répète sans interruption, arrêter l'appareil, c'est que la glace est prête.
- **Attention, 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.

L'appareil peut être en surchauffe pour diverses raisons : une préparation trop épaisse, un temps de préparation excessif, de trop gros morceaux ajoutés en cours de préparation.

- Si vous souhaitez enchaîner avec la préparation d'une nouvelle préparation glacée, une fois nettoyée et séchée, il ne faudra plus que 5 heures environ à la cuve pour se réfrigérer au congélateur.

CONSERVATION DE LA GLACE

- Utilisez le couvercle de stockage si vous souhaitez conserver votre glace directement dans la cuve. Attention, stockée dans la cuve de votre sorbetière, la glace durcira plus que dans un récipient classique. Pensez à la sortir un peu en avance avant de la déguster.



- Pour une conservation longue durée, il est préférable de transvaser la préparation glacée dans un récipient hermétique. La cuve sera ainsi disponible dans votre congélateur si vous souhaitez lancer une nouvelle préparation glacée.

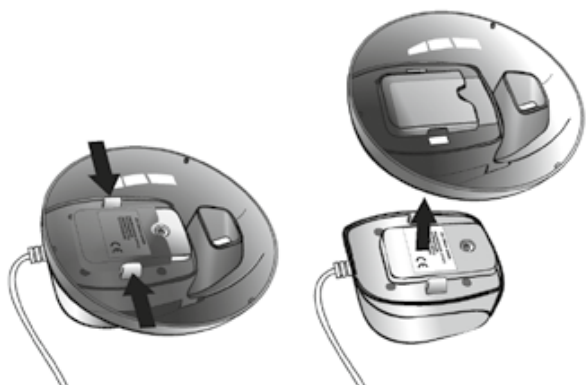
- **Attention, ne recongelez jamais une glace qui a été décongelée.**
- Il est déconseillé de garder plus de 10 jours une glace dont les ingrédients n'auraient pas été cuits au préalable.

ENTRETIEN

Toujours débrancher l'appareil avant de le démonter et de le nettoyer.

Démontage :

- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Soulever le couvercle pour le retirer.
- Démontez la pale et son axe en prenant garde de ne pas le perdre.
- Désenclencher le bloc moteur en appuyant sur les côtés du couvercle puis le retirer.



Nettoyage :

- Laisser la cuve atteindre la température de la pièce avant de la nettoyer.
- Nettoyer la cuve, la pale et les couvercles avec de l'eau tiède et savonneuse. Ne pas laver les éléments au lave-vaisselle. Bien sécher chaque élément.
- Attention à bien sécher l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur. En effet, s'il reste de l'eau, celle-ci va congeler et empêchera ensuite la pale de tourner.
- Si le bloc moteur doit être nettoyé, utiliser une éponge bien essorée et essuyer soigneusement avec un chiffon doux.

ATTENTION :

Ne jamais plonger le corps de 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une 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, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants 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**.

RECETTES

GLACE À LA VANILLE

Ingrédients : ½ litre de lait entier, 50 ml de crème liquide, 5 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 2 gousses de vanille.

Fendre les gousses de vanille et récupérer les graines.

Dans une casserole, mélanger le lait et la crème et ajouter les graines de vanille ainsi que les gousses fendues.

Porter à ébullition puis retirer du feu pendant un quart d'heure.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ôter les gousses de vanille de la casserole.

Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant.

Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nappe la cuillère.

Passer ensuite la crème anglaise au chinois et la mettre dans un saladier froid pour stopper la cuisson.

Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

GLACE AU CHOCOLAT

Ingrédients : ½ litre de lait entier, 50 ml de crème liquide, 4 jaunes d'œufs, 110 g de sucre, 140 g de chocolat noir.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec 10 cl d'eau.

Dans une autre casserole, mélanger le lait et la crème et porter à ébullition.

Retirer le mélange lait et crème du feu et filtrer.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant.

Ajouter ensuite le chocolat fondu.

Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nappe la cuillère.

Verser dans un saladier froid pour stopper la cuisson.

Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

GLACE À LA PISTACHE

Ingrédients : ½ litre de lait entier, 50 ml de crème liquide, 4 jaunes d'œufs, 90 g de pâte de pistache.

Dans une casserole, mélanger le lait et la crème et porter à ébullition.

Retirer le mélange lait et crème du feu et filtrer.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter progressivement le mélange lait et crème au mélange œufs et sucre en fouettant.

Verser dans la casserole et faire cuire le mélange à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que la mousse ait disparu et que le mélange nape la cuillère.

Passer ensuite la crème anglaise au chinois et la mettre dans un saladier froid pour stopper la cuisson.

Ajouter la pâte de pistache.

Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

N.B. : la pâte de pistache se trouve en épiceries fines ou moyen-orientales.

Pour réaliser vous-même environ 300 g de pâte de pistache :
125 g de pistaches émondées, 75 g d'amandes émondées, 35 g de sucre en poudre, 75 g d'huile d'arachide ou d'amande.

Faire griller les amandes et les pistaches séparément au four (15 minutes à 160°C).

Les laisser refroidir et moulinner finement. Ajouter le sucre. Mélanger.

Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

SORBET FRAMBOISE

Ingrédients : 1 kg de framboises, 1 citron, 200 g de sucre.

À l'aide d'un moulin à légumes muni d'une grille fine, écraser les framboises afin d'obtenir une purée fine et sans grains.

Ajouter le jus de citron et le sucre.

Faire cuire la préparation quelques minutes sur feu doux pour faire fondre les grains de sucre.

Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

N.B. : vous pouvez remplacer les framboises par des mûres !

SORBET PÊCHE

Ingrédients : 5 pêches bien mûres, 20 cl d'eau, 90 g de sucre, jus d'un demi-citron.

Faire bouillir une grande casserole d'eau puis pocher les pêches entières pendant 5 minutes.

Éplucher les pêches (la peau partira alors facilement), les dénoyauter puis les mixer.

À part, faire un sirop en mettant le sucre et l'eau sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout totalement

Mélanger la purée de pêches, le jus de citron et le sirop.

Laisser refroidir au moins 30 minutes au réfrigérateur avant de turbiner le mélange dans la sorbetière.

SORBET CERISE

Ingrédients : 500 g de cerises bien mûres et sucrées, 150 g de sucre, 12 cl d'eau, moulin à légumes, jus d'un quart de citron, 2 c à s de Kirsch (option).

Laver, dénoyauter et mixer les cerises avec le jus du citron pressé. À l'aide d'un moulin à légumes muni d'une grille fine, écraser les cerises afin d'obtenir une purée fine et éliminer les morceaux de peau.

Dans une casserole, préparer le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, puis laisser refroidir.

Mêler les cerises hachées au sirop, bien mélanger.

Turbiner le mélange dans la sorbetière.

Si vous le souhaitez, ajoutez un peu de Kirsch dans la sorbetière une fois la glace déjà bien prise.

N.B. : mettre plus de sucre si les cerises ne sont pas très sucrées.