



MARQUE : PROLINE

REFERENCE : GELATI

CODIC : 1371630

PROLINE

GELATI14

ICE CREAM MAKER
SORBETIERE
IJSMACHINE
GELATIERA
MÁQUINA DE HELADOS
ZMRZLINOVAČ
VÝROBNÍK ZMRZLINY



OPERATING INSTRUCTIONS



GUIDE D'INSTRUCTIONS



GEBRUIKSAANWIJZING



MANUAL D'ISTRUZIONI



MANUAL DE INSTRUCCIONES



POKÝNY K POUŽITÍ



NÁVOD NA POUŽITIE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ne percez pas et ne réchauffez pas le seau isotherme pour ne pas endommager sa paroi contenant un liquide réfrigérant.

N'ajoutez aucun alcool dans vos recettes de glace pour ne pas gêner le refroidissement.

N'utilisez pas votre sorbetière par intermittence pendant la congélation afin de ne pas accélérer la congélation ni endommager votre appareil.

Surveillez la préparation pour éviter qu'elle ne durcisse de trop, au point de bloquer la rotation de la pale et d'entraîner alors une surchauffe du moteur et d'autres dommages pour votre appareil.

Ne touchez pas le seau isotherme avec vos mains lorsque vous le sortez du congélateur. Protégez vos mains contre le froid intense.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. 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.

DESCRIPTION



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lavez soigneusement toutes les pièces qui sont normalement en contact avec la préparation alimentaire.

UTILISATION

Posez votre appareil sur une surface stable et plate.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'ouvrir.
2. Retirez le seau isotherme.
3. Placez le seau isotherme dans votre congélateur pendant 12 heures. Pendant ce temps, préparez votre crème glacée ou votre sorbet et gardez-la au froid dans le réfrigérateur.
4. Après 12 heures, sortez le seau isotherme du congélateur et placez-le à l'intérieur de votre sorbetière.

ATTENTION !

Ne touchez le seau isotherme directement avec vos mains, mais par l'intermédiaire de gants ou d'un chiffon pour ne pas exposer vos mains au froid intense de la congélation.

5. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et vérifiez qu'il est bloqué en position fermée.
6. Mettez en marche votre sorbetière.
7. Sortez votre préparation du réfrigérateur et versez-la dans le seau isotherme par l'intermédiaire de l'orifice de remplissage.

REMARQUE : La congélation dilate la préparation d'environ 4 cm, aussi ne remplissez pas de trop le seau isotherme.

8. Attendez que la crème glacée atteigne la consistance que vous désirez (comptez pour cela entre 15 et 30 minutes).

N'attendez pas que la crème devienne de la glace lorsque la pale tourne.

9. Dès que la crème est prête, éteignez la sorbetière et débranchez-la de la prise secteur.
10. Sortez le seau isotherme de la sorbetière, versez la crème dans un récipient à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, mais non métallique pour ne pas endommager l'intérieur du seau isotherme.

Conseils pratiques

Gardez le seau isotherme dans le congélateur pour pouvoir préparer vos crèmes glacées sans avoir à attendre 12 heures.

Vérifiez que la température du congélateur est de -18 °C ou moins.

Pour obtenir des crèmes glacées succulentes, placez tous les ingrédients au réfrigérateur avant de commencer la préparation.

RECETTES DE CRÈME GLACÉE

Glace à la banane et aux noisettes

Ingrédients :

- 2 grandes bananes mûres
- 200 ml de lait écrémé
- 100 ml de crème entière
- 50 g de sucre semoule
- 3 cuillers à soupe de noisettes écrasées

Préparation :

Écrasez les bananes jusqu'à obtenir une crème lisse. Versez la crème de banane dans un saladier, avec le lait, la crème entière, les noisettes et le sucre, et mélangez bien le tout. Versez le mélange dans le seau isotherme, mettez en marche votre sorbetière et attendez que la crème atteigne la consistance que vous désirez.



Glace aux fraises et à la vanille

Ingrédients :

- 375 g de fraises fraîches
- 150 g de sucre semoule
- 150 ml de crème entière
- Le jus de ½ petit citron
- 2 cuillers à café d'extrait de vanille

Préparation :

Réduisez les fraises en purée. Versez dans un saladier, avec le reste des ingrédients et mélangez bien le tout. Versez la préparation dans le seau isotherme, mettez en marche votre sorbetière et attendez que la crème atteigne la consistance que vous désirez.



Yaourt glacé aux framboises et au citron

Ingrédients :

- 200 g de framboises fraîches
- 80 g de sucre semoule
- 200 ml de yaourt naturel
- Le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

Écrasez les framboises dans un bol. Pour obtenir une crème bien lisse, enlevez les graines avec un tamis. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien le tout. Versez la préparation dans le seau isotherme, mettez en marche votre sorbetière et attendez que la crème atteigne la consistance que vous désirez.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Vérifiez que vous avez éteint votre appareil et que vous l'avez débranché du secteur avant de le nettoyer.

Démontage

Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'ouvrir. Retirez la pale de son axe de rotation.

Appuyez sur les pinces de fixation de l'appareil pour dégager le couvercle.

Nettoyez votre appareil avec un chiffon légèrement mouillé. Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau.

Nettoyez les pièces avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les complètement. N'utilisez aucun matériau abrasif.

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

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

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique : 220-240V~ 50Hz
12 W

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

Kesa Electricals © UK: EC1N 6TE 08/11/2012