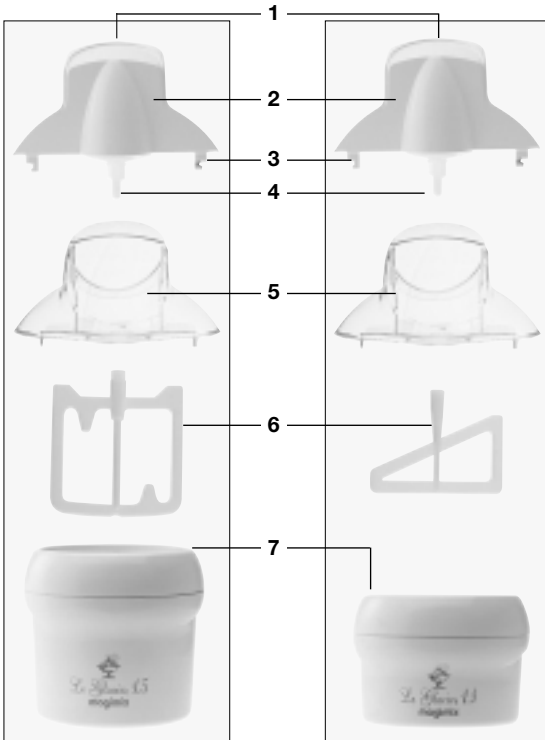


# magimix®

## *Le Glacier*

MODE D'EMPLOI P. 2





- 1 - INTERRUPTEUR
- 2 - BLOC MOTEUR
- 3 - OREILLETES D'ACCROCHAGE
- 4 - AXE
- 5 - COUVERCLE

- 6 - PALE
- 7 - CUVE

- 1 - SCHAKELAAR
- 2 - MOTORBLOK
- 3 - BEVESTIGINGS CLIPS
- 4 - AS
- 5 - DEKSEL

- 6 - SCHOEP
- 7 - KUIP

- 1 - MOTOR SWITCH
- 2 - MOTOR UNIT
- 3 - LID CLIPS
- 4 - SPINDLE
- 5 - LID

- 6 - PADDLE
- 7 - BOWL



**A**



**C**



**B**



**D**

# Le Glacier

Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil corresponde bien à celle de votre secteur.

## CONGELATION DE LA CUVE

Enlever le bloc moteur, le couvercle et la pale en appuyant sur le bouton placé sur le dessus du bloc moteur et en tournant l'ensemble moteur/couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **A**

En enlevant la partie supérieure, le moteur s'arrête.

Placer la cuve dans le congélateur \*\*\* ou \*\*\*\* (-18°C) un minimum de 8 heures pour Le Glacier 1.1 l ou 1.5 blanc, 12 heures pour Le Glacier 1.5 l chrome. N'enlever que lorsque la cuve et la préparation de base sont prêtes à l'emploi.

Procéder à une dernière vérification en agitant la cuve : le liquide congelé à l'intérieur des parois ne doit rendre aucun son.

## PREPARATION DE BASE

Choisir une recette et suivre les instructions.

**La préparation doit impérativement être à température du réfrigérateur, la faire suffisamment à l'avance.**

Il faut environ de 20 à 30 minutes pour préparer de délicieuses glaces.

## MISE EN FONCTIONNEMENT

- Sortir la cuve du congélateur. **B**
- Enclencher le couvercle transparent sur le bloc moteur.
- Emboîter la pale sur l'axe du bloc moteur (celle-ci est plus ou moins serrante). **C**
- Placer l'ensemble couvercle/bloc moteur sur la cuve.
- Placer l'ensemble couvercle/bloc moteur sur la cuve, et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à rencontrer une résistance. Appuyer sur le bouton du bloc moteur pour le bloquer.
- Brancher l'appareil et si vous avez un interrupteur sur la prise, allumez-le. Il est important que la pale tourne avant de verser la préparation afin qu'elle ne gèle pas sur les parois.
- Verser la préparation par l'ouverture du couvercle. La préparation doit être à température du réfrigérateur. **D**

La préparation épaissit et la pale s'inverse. Une fois que la préparation a la consistance d'une glace italienne, vous pouvez la transvaser dans un contenant pour la mettre au congélateur.

- Arrêtez le moteur.
- Pour retirer le bloc moteur, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulever l'ensemble moteur/couvercle.

## IMPORTANT

Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour vider le contenu de la cuve.

## CONSERVATION DE LA GLACE OU DU SORBET

La glace (ou sorbet) se conserve longtemps dans le congélateur dans un récipient en plastique bien fermé. Il ne faut jamais congeler une glace (ou un sorbet) qui a été décongelée pour tout ou partie.

Il n'est pas recommandé de conserver plus d'une semaine une glace (ou un sorbet) dont la préparation de base contenait des ingrédients non cuits.

## NETTOYAGE

La plus grande hygiène est de rigueur.

Après chaque utilisation, démonter les éléments de l'appareil comme suit :

- Mettre le bloc moteur à l'envers et tirer le couvercle en le faisant coulisser.

**ATTENTION** : l'axe se déboîte tout seul. Prenez garde de ne pas le perdre.

**NE JAMAIS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.  
NE PAS LE PASSER SOUS LE ROBINET.**

Si besoin, utiliser une éponge essorée et essuyer.

- Nettoyer la **cuve** et le **couvercle** sous le robinet.

**NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE.**

**ATTENTION** : sécher parfaitement l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur. S'il reste de l'eau dans la cuve celle-ci congèlera et empêchera la rotation de la pale.

## RECOMMANDATIONS

- Toujours utiliser l'appareil sur un plan de travail dur et plat.
- En conservant en permanence la cuve dans le congélateur vous pourrez à tout moment préparer de la glace ou un sorbet.
- Ne jamais percer ou chauffer la cuve.
- Sécher parfaitement l'intérieur de la cuve avant de la remettre au congélateur.
- Ne pas remplir la cuve plus de moitié car la préparation augmente de volume.
- Toujours utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour vider le contenu de la cuve afin de ne pas endommager la paroi intérieure.
- Toujours utiliser une préparation de base sortant du réfrigérateur.
- Tout ingrédient ajouté à la préparation (fruits, biscuits secs...) doit être réduit en purée ou finement haché avant d'être versé dans la cuve par l'ouverture du couvercle.
- Les liquides alcoolisés ralentissent voire empêchent la congélation. Pour obtenir une consistance plus ferme, utiliser de préférence des essences ou des concentrés de parfum.

**Si... La glace n'est pas assez ferme ou ne prend pas :**

- La cuve n'est pas restée suffisamment longtemps dans le congélateur (9 heures minimum).
- Votre congélateur n'est pas assez froid (la glace prend entre - 10/- 12 °C, si le congélateur n'est pas à - 18 °C la glace ne se fera pas).
- La cuve n'a pas été stockée debout (le liquide congelé est mal réparti).
- Il y avait trop de préparation de base dans la cuve.
- Les fruits utilisés étaient encore congelés.
- La préparation était tiède ou à température ambiante.
- La cuve et la préparation sont trop froides et la glace prend trop vite sur les bords. Attendre 3/5 minutes avant de reverser la préparation dans la cuve.

Pour toutes informations complémentaires, notre Service Consommateurs est à votre disposition :

### FRANCE

5, rue Félix Faure - BP 157  
94305 Vincennes Cedex.

Tél. : 01 43 98 36 36 - Fax : 01 43 74 36 26

### BELGIQUE

26, rue des Hayettes  
6540 Mont-Sainte-Geneviève

Tél. : (071) 59 32 62 - Fax : (071) 59 36 04

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.