

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier:

1. Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
2. Ne pas plonger le moteur dans l'eau ou autres liquides: **danger de secousses électriques.**
3. Faire très attention quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.**
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
5. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.
6. Ne pas toucher les parties en mouvement. Afin d'éviter tout risque d'accidents ou de dommages à l'appareil, ne pas toucher avec les mains, les cheveux, les vêtements ou avec des spatules ou autres ustensiles l'appareil lorsqu'il est en marche. **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU USTENSILES COUPANTS A L'INTERIEUR DU BOL.** Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer le revêtement intérieur du bol. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
8. L'emploi d'accessoires qui n'ont pas été expressément conçus pour cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des secousses électriques.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation le long du bord de la table ou du plan de travail et éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes.
11. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Toute opération d'entretien ne concernant pas le nettoyage normal de l'appareil doit être effectuée par un centre de Service Après-Vente agréé.
12. Ne pas réchauffer le bol de réfrigération. Etant donné qu'il s'agit d'un récipient sigillé, en cas de réchauffement, il risque de se casser entraînant des dommages aux personnes.
13. Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la Directive CEE/89/109. En outre, cet appareil est conforme aux Directives applicables, y compris celle concernant la suppression des interférences radioélectriques 

CONSERVER SOIGNEUSEMENT LE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Corps moteur | D Couvercle |
| B Interrupteur ON/OFF | E Palette de malaxage |
| C Bouton-poussoir de déblocage couvercle | F Bol de réfrigération |
| | G Bouton-poussoir d'ouverture |

FONCTIONNEMENT

Pour obtenir de la glace, verser dans le bol préalablement refroidi les ingrédients bien mélangés et les travailler avec la palette de malaxage 20 à 40 minutes.

Le temps nécessaire pour obtenir la glace dépend de la nature et de la quantité des ingrédients utilisés ainsi que de la température du bol.

REFROIDISSEMENT DU BOL

- Avant d'utiliser la machine, bien laver toutes les pièces qui entrent en contact avec la glace.
- Enlever palette et couvercle.
- Vérifier si le bol est parfaitement propre, sinon, passer un linge humide à l'intérieur et essuyer soigneusement.

- Poser le bol dans le freezer, le plus près possible de la source de froid (fig. 1) Ne rien mettre dans le bol et ne pas le couvrir non plus. Laisser suffisamment d'espace autour du bol.

ATTENTION : Refroidir le bol à la température nécessaire, en le mettant au congélateur ou dans le freezer d'un réfrigérateur à trois ou quatre étoiles.

Le freezer doit être réglé pour atteindre au moins la température de -18°C / 0°F, sans quoi on ne pourra pas utiliser le bol pour faire de la glace. Le bol doit rester dans le freezer le temps indiqué dans le tableau suivant.

Température du congélateur	Temps minimal de congélation du bol
-30°C / -22°F	9-10 heures
-25°C / -13°F	12-14 heures
-18°C / 0°F	20-22 heures

Le bol peut rester dans le congélateur et s'utiliser au besoin.

PREPARATION DE LA GLACE

Préparer une des recettes proposées et bien amalgamer les ingrédients.

- Sortir le bol du congélateur
- Fixer le corps moteur au couvercle et introduire la palette de malaxage (fig. 3).
- Fermer l'appareil en posant la partie assemblée (corps moteur, couvercle et palette de malaxage) contre le bol de réfrigération puis tourner jusqu'à l'accrocher (fig. 4).
- Appuyer sur le bouton ON/OFF pour mettre la machine en marche.
- Verser lentement les ingrédients par l'ouverture dans le couvercle pendant que le moteur tourne, pour ne pas laisser le temps aux ingrédients de geler sur les parois du bol.
- Verser les ingrédients dans le bol, en veillant à ne PAS DEPASSER LA MOITIE DE SA CAPACITE, car le mélange augmentera de volume au cours de la préparation.
- Utiliser de préférence des ingrédients à température réfrigérateur.

Au cours de la préparation, on peut ajouter à travers la fente du couvercle du chocolat râpé, des raisins de Corinthe et autres ingrédients (fig. 5). Ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation car elles ralentissent considérablement le refroidissement. Au cours des dernières minutes de préparation, la glace augmentera de volume jusqu'à remplir le bol.

Si, ayant trop attendu pour malaxer, la couche de glace qui s'est formée est trop épaisse et bloque tout mouvement de la palette, agir de la façon suivante :

Couper le moteur o enlever le couvercle o utiliser une spatule ou un ustensile de cuisine pour enlever la glace de la palette et des parois o positionner de nouveau le couvercle et le moteur et remettre la machine en marche.

Une fois formée, la glace prend une meilleure consistance si elle repose quelques minutes dans le bol (pas plus de 30 minutes).

MISES EN GARDE

Ne pas faire fonctionner l'appareil plus que nécessaire.

Si la glace ne prend pas ou a tendance à fondre au bout des 45 premières minutes, il est inutile de continuer.

Arrêter l'appareil une fois que la glace est prête et pas avant : les ingrédients gèleraient sur les parois, bloquant le mouvement de la palette.

CONSERVATION DE LA GLACE

Dans la sorbetière

Quand la glace est prête, on peut la conserver, couverte, dans la sorbetière environ 30 minutes. On peut également couvrir la sorbetière et la mettre au réfrigérateur environ 30 minutes (ne pas la mettre au freezer).

Au freezer

La glace peut se conserver (temps limité) au freezer mais une longue période au freezer n'améliore certes pas son goût ni sa qualité. Au bout de 1 à 2 semaines, la structure de la glace diminue et le goût frais disparaît. La glace fraîche a meilleur goût.

Pour conserver la glace au freezer, respecter ces quelques règles :

Conserver la glace dans un récipient spécial freezer parfaitement propre et bien fermé.

La température de conservation doit être au minimum de -18°C .

Indiquer sur le récipient la date de la préparation et le type de glace.

ATTENTION

La glace est sensible aux bactéries. Il est par conséquent impératif que la sorbetière et les ustensiles soient parfaitement propres et secs.

Ne jamais recongeler de glace à moitié ou entièrement décongelée

Sortir la glace du freezer et la mettre au réfrigérateur environ une demi-heure avant de la servir. Eventuellement, la laisser sortie 10 à 15 minutes pour obtenir la température idéale de consommation.

PERIODE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients crus : ± 1 semaine

Sorbets : 1-2 semaines

Glace à base d'ingrédients demi-cuits : ± 2 semaines

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

L'hygiène est la chose la plus importante à observer lorsqu'on fait de la glace.

Avant de nettoyer la sorbetière, s'assurer d'avoir enlevé la fiche de la prise de courant.

Le bol de réfrigération, la palette de malaxage et le couvercle peuvent se laver à l'eau tiède + détergent. Débloquer le couvercle au moyen du bouton placé sous le bloc moteur (fig. 6). Ne laver aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle. Le bloc moteur peut se nettoyer avec un linge humide. **Ne jamais plonger le moteur dans l'eau ni le rincer sous e robinet.**

Bien essuyer toutes les pièces et ne jamais mettre le bol encore mouillé au congélateur. Ne pas mettre la palette de malaxage au congélateur

CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient un temps de cuisson. Les préparer au moins un jour à l'avance pour qu'elles refroidissent complètement et qu'elles montent. Il est toujours préférable de laisser refroidir la préparation de base.
- Dans le cas de préparations froides, le résultat est meilleur si l'on fouette les oeufs et le sucre avec un batteur électrique. Cela permet d'obtenir un mélange plus volumineux.
- La plupart des préparations sont à base de crème fraîche, lait, oeufs et sucre. Toutes les crèmes peuvent s'utiliser, mais le goût et la consistance varieront considérablement en fonction de la qualité. Plus le contenu en matière grasse de la crème est élevé, plus la glace sera riche. Par exemple: la crème entière contient au moins 36% de matières grasses, la crème fouettée 30%, la crème pour le café ou la crème écrémée 18%, et moitié crème + moitié lait 10%. L'important est de toujours maintenir la même quantité de liquide. Par exemple, pour préparer de la glace plus légère, utiliser plus de lait que de crème ou éliminer totalement la crème. On peut également utiliser du lait écrémé, mais la glace aura une consistance très différente.
- Le mélange pour la glace peut rester au réfrigérateur plusieurs jours. Il suffit de bien le battre avant de le verser dans le bol de la sorbetière.
- Verser le mélange dans le bol en ne le remplissant qu'à moitié : le volume du mélange augmentera au cours de la préparation.
- L'alcool ralentit le processus de réfrigération. Il vaut donc ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation.

- Le goût des sorbets dépend énormément du degré de maturation et de sucré des fruits et du jus utilisé. Goûter les fruits avant de commencer la recette. S'ils sont aigres, ajouter du sucre, s'ils sont très mûrs, mettre moins de sucre ou pas du tout sans oublier, toutefois, que le froid diminue le goût de sucré.
- On peut également remplacer le sucre par des édulcorants. Dans ce cas, ajouter l'édulcorant à la préparation et mélanger pour bien le dissoudre.
- Les préparations réchauffées doivent refroidir complètement avant d'être versées dans le bol.
- Pour rendre la recette plus sucrée, éviter pendant la préparation d'ajouter le sucre directement dans le bol (il ne fondra pas). Nous conseillons de le faire fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé et de verser ensuite le sirop obtenu (refroidi) dans le bol de la sorbetière.
- Les fruits utilisés pour les recettes doivent toujours être lavés et essuyés ; de plus, même si cela n'est pas précisé, les fruits doivent être pelés, décortiqués, dénoyautés, etc.
- Pour diminuer la quantité de glace, fractionner ou réduire de moitié les doses indiquées.
- Vérifier la fraîcheur des œufs en les cassant un par un dans un bol et en s'assurant:
 1. qu'ils n'aient pas mauvaise odeur ;
 2. que le blanc ne soit pas aqueux mais dense et qu'il adhère au jaune ;
 3. que le jaune soit rond et gonflé.

PANNES POSSIBLES

• Freezer peu efficace (il n'atteint pas- 18° C 0°F). • Récipient trop près de la porte du freezer. • Freezer trop plein. • Couche de givre trop épaisse sur les parois du Freezer. • Ingrédients versés à une température supérieure à la température ambiante.	• Thermostat du freezer non réglé pour atteindre le froid maximal. • Ouverture et fermeture de la porte du freezer trop fréquente pendant la période de refroidissement. • Récipient couvert ou posé à l'envers dans le freezer . • Récipient laissé plus de 5' à température ambiante avant l'utilisation. • Mauvaises proportions ou quantité excessive d'ingrédients.
--	--

Nous recommandons vivement de vérifier tous les points susmentionnés avant d'appeler le service après-vente. Si le SAV ne détecte aucune anomalie dans le fonctionnement de la machine, les frais découlant de ce contrôle seront à la charge de l'utilisateur.

GLACE AU LAIT

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 250 g de lait,
150 g de crème fraîche, 4 blancs
d'œufs

Fouetter ensemble les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit clair et mousseux. Ajouter le lait et la crème fraîche, bien mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

GLACE GIANDUIA (noisettes)

INGREDIENTS: 175 g de sucre, 300 g de
lait, 75 g de chocolat fon dant,
1 œuf, une pincée de vanilline,
30 g de noisettes décortiquées et
pelées

Casser le chocolat en petits morceaux et le mélanger avec un peu de lait et la vanilline dans un récipient au bain-marie. Fouetter l'œuf et le sucre, ajouter le reste du lait au chocolat fondu (parfaitement refroidi). Ajouter pour finir les noisettes finement hachées et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX MYRTILLES

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 150 g de crème
fraîche, 1/2 citron, 300 g de
myrtilles (surgelées)

Laisser décongeler les myrtilles à température ambiante, en conservant le sirop qui s'écoule durant la décongélation. Asperger avec le jus de citron, ajouter le sucre et la crème fraîche, fouetter les ingrédients jusqu'au moment où ils s'épaississent et verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE A LA BANANE

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 150 g de lait,
jus de citron, 300 g de pulpe de
banane (poids net)

Eplucher les bananes et les couper en petits morceaux, asperger avec le jus de citron et fouetter avec le sucre. Ajouter le lait, bien mélanger et verser le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE GOUT MALAGA

INGREDIENTS: 125 g de sucre, 250 g de lait,
150 g de crème fraîche, 1 œuf,
75 g de raisins de Corinthe, un
peu de rhum

Laver les raisins de Corinthe et les faire macérer en ajoutant du rhum de façon à les couvrir. Fouetter l'œuf avec le sucre et ajouter la crème fraîche et le lait, bien mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière. Lorsque la glace est prête, y ajouter les raisins bien égouttés et un peu du rhum utilisé pour la macération; mélanger à nouveau.

GLACE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 200 g de lait,
200 g de crème fraîche, 75 g de
chocolat fondant, 1 œuf, une
pincée de vanilline

Casser le chocolat en petits morceaux et le mélanger avec une partie du lait et la vanilline dans un récipient au bain-marie. Fouetter l'œuf avec le sucre, ajouter le reste de lait au chocolat fondu (parfaitement refroidi). Mettre ensuite le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE AU CITRON

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 200 g de lait,
200 g de crème fraîche, 3
citrons, 1 cuillère de sirop de citron

Presser les citrons et ajouter le jus obtenu au sucre et au sirop de citron; ajouter ensuite les autres ingrédients et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit dense. Verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX FRAISES

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 150 g de lait,
100 g de crème fraîche, 200 g
de fraises mûres, 1 œuf

Fouetter l'œuf et le sucre, ajouter les fraises coupées en petits morceaux et les autres ingrédients. Bien mélanger et verser le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX NOISETTES

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 200 g de lait,
150 g de crème fraîche, 1 oeuf,
une pincée de vanilline, 75 g de
noisettes décortiquées et pelées

Hacher finement les noisettes et ajouter le sucre.
Ajouter l'oeuf et bien fouetter le tout; ajouter
ensuite les autres ingrédients, bien mélanger et
verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX NOIX

INGREDIENTS: 125 g de sucre, 200 g de lait,
150 g de crème fraîche, 1 oeuf,
75 g de cerneaux de noix (poids
net), 2 cuillères de liqueur de noix

Hacher finement les noix et ajouter le sucre. Ajouter
l'oeuf (fouetter le tout jusqu'au moment où le mélange est
dense), la crème fraîche, le lait et la liqueur de noix, bien
mélanger et verser le tout dans le bol de la sorbetière.

LES GLACES AUX LIQUEURS ET SOFT DRINKS

GLACE AU CHAMPAGNE *

INGREDIENTS: 125 g de sucre, 200 g de crème
fraîche, 300 g de champagne
(ou de vin mousseux sec italien)

Faire fondre le sucre dans le champagne (ou le
vin mousseux sec italien), ajouter la crème fraîche
et verser le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE A LA LIQUEUR DE MENTHE *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 150 g de lait,
150 g de crème fraîche, 1 + 1/2
citron, 150 g de liqueur de
menthe

Presser les citrons et ajouter le jus obtenu au sucre
en le faisant fondre le plus possible. Ajouter les
autres ingrédients et verser la préparation dans le
bol de la sorbetière.

* L'emploi de boissons alcooliques dans ces recettes exige 10 à 15 minutes supplémentaires de préparation.

GLACE AU CEDRAT *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 350 g de lait,
200 g de jus de cédrat (sirop)

Ajouter le sucre au lait, ajouter ensuite le jus de
cédrat, bien mélanger et verser le mélange dans
le bol de la sorbetière.

GLACE AU WHISKY *

INGREDIENTS: 125 g de sucre, 150 g de lait,
200 g de crème fraîche, 1 oeuf,
une pincée d'écorce de citron
râpée, 75 g de whisky

Fouetter l'oeuf avec le sucre, épicer avec l'écorce de
citron, ajouter le lait, la crème fraîche et le whisky et
mélanger; verser ensuite le mélange dans le bol de la
sorbetière.

LES SORBETS

SORBET AUX PECHEs

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 1 citron, 400g
de pulpe de pêches (poids net)

Verser le jus de citron sur la pulpe de pêches
coupée en petits morceaux et ajouter le sucre.
Mélanger et verser la préparation dans le bol de
la sorbetière.

SORBET AUX ABRICOTS

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 1 citron, 400 g de
pulpe d'abricots mûrs (poids net), 2
cuillères d'eau-de-vie d'abricot

Verser le jus de citron sur la pulpe d'abricots
coupée en petits morceaux, ajouter le sucre et
l'eau-de-vie. Mélanger et verser la préparation
dans le bol de la sorbetière.

SORBET A LA BANANE

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 1 citron, 400g
de pulpe de bananes mûres
(poids net), une pincée de vanilline

Verser le jus de citron sur les bananes pelées et
coupées en petits morceaux, ajouter les autres
ingrédients, mélanger et verser la préparation
dans le bol de la sorbetière.

SORBET A LA POMME *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 1 citron, 350 g
de jus de pomme, 100 g de vin
blanc doux, une pincée de can
nelle en poudre

Verser le jus de citron sur les ingrédients, mélan-
ger et verser la préparation dans le bol de la sor-
betière.

SORBET AU MELON

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 1 citron, 400g de pulpe de melon (poids net), 1 petit verre d'eau-de-vie

Verser le jus de citron sur le melon coupé en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET A LA FRAISE

INGREDIENTS: 150 g de sucre, 1 citron, 400g de fraises (poids net), 2 cuillères de sirop de grenade

Verser le jus de citron sur les fraises coupées en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU CEDRAT *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 300 g d'eau, 1 citron, 200 g de jus de cédrat

Verser le jus de citron sur les ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU PAMPLEMOUSSE

INGREDIENTS: 175 g de sucre, 150 g d'eau, 2 cuillères de gin, 300 g de jus de pamplemousse

Amalgamer tous les ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU CHAMPAGNE *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 1/2 bouteille de champagne ou de vin mousseux sec italien

Mélanger le sucre avec le champagne ou le vin mousseux sec et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU BRANDY *

INGREDIENTS: 100 g de sucre, 300 g d'eau, 3 citrons, 125 g de brandy

Presser les citrons et ajouter le jus aux autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

* L'emploi de boissons alcooliques dans ces recettes exige 10 à 15 minutes supplémentaires de préparation. Ces préparations tendent à fondre rapidement. Il est, par conséquent, conseillé de ne les retirer du bol de la sorbetière qu'au moment de les déguster.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.