

SORBETIERE

Manuel d'instructions

Référence : 10000173595

Attention :

IMPORTANT - INSTRUCTIONS À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UTILISATION ULTÉRIEURE.

- Toujours débrancher l'appareil avant l'assemblage, le démontage et le nettoyage.
- 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.
- Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet. Il n'est pas destiné à être utilisé par des personnes de moins de 14 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un de ses services de maintenance, afin d'éviter tout risque.
- Ranger le cordon d'alimentation une fois l'utilisation terminée.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil est réservé pour un usage strictement domestique.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil proche du gaz, des plaques électriques ou de tous autres appareils ménagers.
- Une extrême vigilance est requise lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide chaud.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les opérations pour lesquelles il est destiné.
- Utiliser l'appareil sur une surface plate, sèche et résistante.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- L'appareil ne nécessite aucun graissage.
- Nettoyer toutes les parties de l'appareil en contact avec les aliments avant l'utilisation de la machine.
- Sur-utiliser la machine peut entraîner sa surchauffe.

Pièces fournies :

1. Conteneur réfrigéré
2. Couvercle
3. Bouton marche/arrêt
4. Mélangeur



Avant d'utiliser votre sorbetière :

Enlevez tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur de la sorbetière. Lavez le conteneur réfrigéré, le couvercle et le mélangeur à l'eau chaude et savonneuse. Assurez-vous de bien rincer et d'essuyer chaque partie. LE MOTEUR DE L'APPAREIL NE DOIT PAS ENTRER EN CONTACT AVEC DE L'EAU. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide.

Pour congeler le conteneur réfrigéré :

L'étape la plus importante pour faire des desserts congelés est de s'assurer que le conteneur est bien congelé. Une des particularités de votre sorbetière est qu'elle contient un bol doublement isolé qui nécessite d'être congelé. Du liquide circule dans les parois de votre conteneur réfrigéré, il vous faudra donc le remuer pour que la congélation se fasse dans les meilleures conditions. Le conteneur réfrigéré peut-être enroulé dans un sac en plastique et placé bien droit dans votre congélateur.

Attention : Le temps pour congeler votre conteneur réfrigéré varie en fonction de la température de votre congélateur. Vérifiez à l'aide de la grille le temps qui s'applique.

TEMPERATURE DU CONGELATEUR	TEMPS APPROXIMATIF DE CONGELATION
- 30 °C	8-9 heures
- 25 °C	12-13 heures
- 18 °C	20-22 heures
- 15 °C	24 et heures plus

Pour utiliser votre sorbetière :

Cet appareil peut contenir 50 cl de sorbet.

La quantité de mélange à sorbet ne doit pas dépasser 30 cl.

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint
2. Placez le mélangeur dans l'ouverture prévue à cet effet
3. Retirez le conteneur réfrigéré du congélateur
4. Placez le mélange préparé pour sorbet dans le conteneur. Placez moteur et couvercle sur le haut du conteneur et vérifiez que toutes les languettes de verrouillage sont bien alignées.
5. Branchez l'appareil et allumez-le immédiatement.
Attention : il est important que le conteneur soit utilisé immédiatement après être sortie du congélateur pour éviter que le mélange ne fonde. Assurez-vous que le mélange est prêt et retirez le conteneur du congélateur.
6. Laissez la machine reposer pendant environ 20-40 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne consistant. N'éteignez pas l'appareil pendant ce temps, car il empêche la rotation du mélangeur.
7. Pour éviter une surchauffe du moteur, la rotation peut changer de sens si le mélange devient trop épais. Si la rotation change de sens continuellement, cela signifie que le mélange est prêt. Eteignez l'appareil.
8. Enlevez le mélangeur de votre sorbet. N'utilisez que du matériel en caoutchouc, en plastique ou en bois pour enlever votre glace du conteneur. Le métal peut endommager le conteneur.
9. Pour durcir encore plus votre sorbet, mettez le conteneur et son contenu dans le congélateur pour une courte période (pas plus de 30 minutes). Si vous le laissez trop longtemps vous risquez de ne plus pouvoir retirer le sorbet du conteneur.

Pour nettoyer votre sorbetière :

Le conteneur réfrigéré peut être nettoyé avec de l'eau chaude et quelques gouttes de détergent. Séchez-le correctement.

Ne jamais remettre le conteneur réfrigéré dans le congélateur s'il n'est pas sec.

Le moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. Il ne doit jamais être en contact avec de l'eau.

Ne jamais mettre le conteneur dans le lave-vaisselle.

Astuces utiles :

Certaines recettes nécessitent que le mélange soit pré cuisiné. Faites la recette au moins un jour avant. Cela va permettre au mélange de refroidir complètement et de prendre du volume.

La plupart des recettes de sorbet sont des combinaisons de différentes crèmes, d'œufs moulus et de sucre. Vous pouvez utiliser les crèmes que vous souhaitez, mais le goût et les saveurs seront différentes. Plus il y aura de pourcentages de graisse, plus votre sorbet sera riche et sa texture tendre.

Le mélange de sorbet se conserve dans le réfrigérateur pendant plusieurs jours. Remuez-le bien avant de le verser dans le conteneur réfrigéré.

Lorsque vous mettez le mélange dans le conteneur, gardez 2,5 cm de marge, car le mélange prend du volume lors de sa congélation.

Pour mettre de l'alcool dans votre sorbet, attendez que la congélation soit déjà commencée.

Le sucre artificiel n'est pas un substitut au vrai sucre.

Attention :

La chaleur nuit à la douceur du sucre artificiel. Ajoutez le sucre artificiel seulement lorsque le mélange est froid.

Le mélange à sorbet doit être liquide au début de la préparation. N'utilisez pas de préparation épaisse.

Consigne de recyclage :

Le liquide dans le conteneur réfrigéré contient des matières toxiques. Utilisez un recyclage approprié.

Caractéristiques techniques :

Sorbetière 50CL

10W

230V~ 50HZ

Recettes :

Sorbet à la vanille

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de lait entier
- ¾ de tasse de sucre
- Une pincée de sel
- 1 tasse de crème liquide
- ½ tasse de crème fouettée
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Mélangez le lait, le sucre et le sel. Mélangez le tout avec un fouet jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Intégrez la crème liquide, la crème fouettée et la vanille. Versez le mélange dans le conteneur réfrigéré.

Sorbet à la fraise

Ingrédients :

- 4 tasses de purée de fraises fraîches ou décongelées
- ½ tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole. Amenez le mélange à ébullition. Réduisez la température et laissez mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laissez le mélange refroidir pendant 1-2 heures. Mélangez-le avec la purée de fraises et le jus de citron. Versez le mélange dans le conteneur réfrigéré.

Mise au rebut du produit :



La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Fabriqué en Chine

Importé par: La Foir'Fouille S.A.

155 Avenue Clément Ader

34174 Castelnau-le-lez – France