



MARQUE: CUISINART

REFERENCE: ICE 40 BCE ALU

CODIC: 3209270





Cuisinart®



Sorbetière
Ice Cream Duo

SOMMAIRE

1. Introduction	6
2. Caractéristiques produit	6
3. Mode d'emploi	7
a. Préparer les bols accumulateurs de froid	7
b. Assembler la sorbetière	7
c. Préparer des desserts glacés ou des boissons	7
d. Démonter la sorbetière	8
4. L'avis des chefs	8
5. Nettoyage & Entretien	9
6. Consignes de sécurité	9

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	11
2. Product features	11
3. Use	12
a. Preparing the freezer bowls	12
b. Assembling the Ice Cream Maker	12
c. Preparing frozen desserts or drinks	12
d. Dismantling the Ice Cream Maker	13
4. Advice from the chefs	13
5. Cleaning & Maintenance	13
6. Safety precautions	14

1. INTRODUCTION

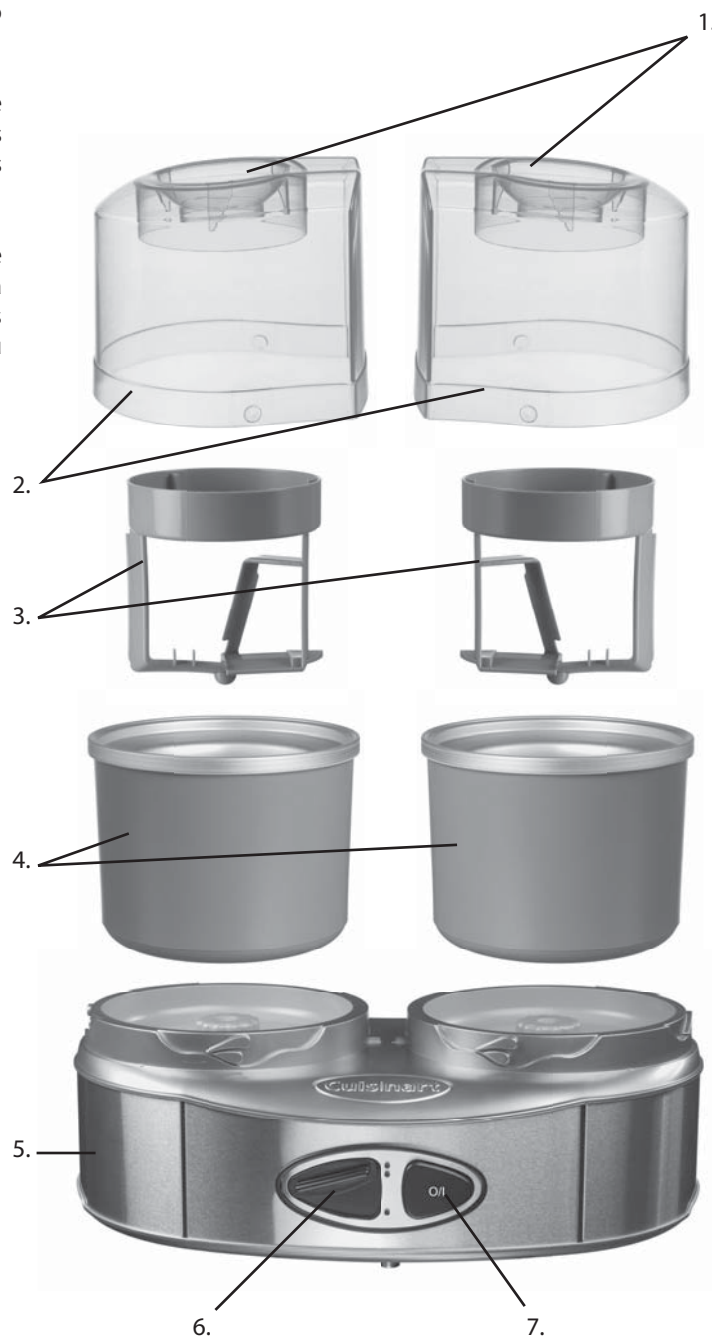
Félicitations pour l'achat de votre sorbetière Ice Cream Duo Cuisinart.

Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Cuisinart est de produire les équipements ménagers les plus raffinés pour que les consommateurs et les professionnels disposent des meilleurs outils pour exprimer leur créativité.

Tous les produits Cuisinart sont fabriqués pour avoir une durée de vie exceptionnellement longue. Ils sont conçus pour être faciles à manipuler et pour offrir une excellente performance jour après jour. Ils sont aujourd'hui considérés par les chefs cuisiniers du monde entier comme des produits de référence.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
2. Couverts faciles à débloquer
3. Bras mélangeurs
4. Bols accumulateurs de froid
5. Base
6. Interrupteur commandant 1/2 bols
7. Bouton on/off



3. MODE D'EMPLOI

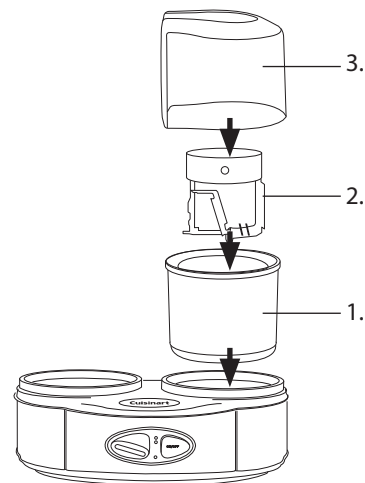
A. Préparer les bols accumulateurs de froid

- Laver et essuyer les bols accumulateurs de froid avant de les refroidir.
- Envelopper les bols dans des sacs en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
- Le temps nécessaire au refroidissement dépend de la température de votre congélateur (environ 24h).
- Pour savoir si les bols sont complètement refroidis, secouer-les. Si vous n'entendez pas le bruit du liquide, c'est qu'ils sont entièrement gelés.
- Nous vous recommandons de placer les bols accumulateurs de froid à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide.
- Placer les bols accumulateurs de froid sur une surface plane et en position verticale afin de les refroidir de manière uniforme.

NB : Pour plus de facilité, laisser les bols accumulateurs de froid en permanence dans le congélateur. Ils seront ainsi toujours prêts à être utilisés. Les bols accumulateurs de froid doivent être complètement refroidis avant de s'en servir.

B. Assembler la sorbetière

- Retirer du congélateur le nombre de bols accumulateurs de froid dont vous avez besoin et retirer le(s) sac(s) en plastique.
- Placer les bols accumulateurs de froid au centre de la base (1).
- Une fois sortis du réfrigérateur, les bols doivent être utilisés immédiatement.
- Votre recette doit être prête avant d'assembler la sorbetière.
- Placer le(s) bras mélangeur(s) dans le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid (2). Il repose juste au centre du bol, le côté arrondi vers le haut
- Placer le(s) couvercle(s) sur la base (3). Placer le(s) couvercle(s) légèrement décentré(s) et le tourner(s) dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il(s) se bloque(nt) dans la position adéquate.



C. Préparer des desserts glacés ou des boissons

- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparer les ingrédients dans un récipient à partir duquel vous pourrez les verser facilement.
- Choisir d'utiliser un seul ou les deux bols. Si vous choisissez de n'utiliser qu'un seul bol, utiliser la partie droite de l'appareil. Effectuer toujours cette sélection avant d'allumer la sorbetière.
- Appuyer sur le bouton ON/OFF, les bols accumulateurs de froid commenceront à tourner.
- Verser immédiatement les ingrédients par le(s) couvercle(s). Remplir le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord, car le processus de congélation fera augmenter le volume des ingrédients.
- Les glaces, les sorbets ou les boissons glacées seront prêts en 20 à 30 minutes. Le temps de préparation dépendra de la recette, de la température et du volume. Pour obtenir une consistance plus ferme, transférer les préparations dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant 2 heures ou plus.
- Si de la crème glacée colle au bras mélangeur, arrêter brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détacher la crème du bras pour la replacer dans le bol accumulateur de froid.

N.B : Ne pas conserver les préparations dans les bols accumulateur de froid. Ils colleraient aux parois des bols et pourraient les endommager. Transférer toujours les préparations dans un récipient hermétique en plastique.

D. Démontez la sorbetière

- Retirez le(s) couvercle(s) du boîtier en le(s) faisant légèrement pivoter tout en la soulevant pour qu'il(s) se débloquent(nt).
- Soulevez doucement les bras mélangeurs pour enlever l'excès de préparation.
- Enlevez de la base les bols accumulateurs de froid.
- Servez la préparation glacée. Pour obtenir une texture plus ferme, transférez votre préparation dans un récipient hermétique que vous placerez au congélateur.

4. L'AVIS DES CHEFS



- Votre recette ne doit pas comporter plus de 0,5L de liquide par bol, car son volume va augmenter et votre préparation risque de déborder.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés.
- Avant de surgeler la préparation, le mélange peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours (en fonction de la date de conservation des ingrédients utilisés).
- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- Votre sorbetière Ice Cream Duo fabrique de la glace à partir d'ingrédients naturels frais, c'est-à-dire sans les conservateurs que l'on trouve dans les glaces achetées en magasin. Elle n'aura

- donc pas la même consistance dure et onctueuse. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et la placez au congélateur pendant au moins 2 heures avant de servir.
- Pour de nombreuses recettes, il est également possible d'utiliser de la crème et des laits allégés.
- Plus les ingrédients sont gras, plus la glace sera riche et crémeuse. En utilisant des ingrédients allégés, il est possible que cela modifie le goût, la consistance et la texture de votre dessert. Pour remplacer les ingrédients prévus dans une recette, s'assurer de bien utiliser la même quantité que celle des ingrédients prévus au départ.
- Il est également possible de remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant après avoir terminé de chauffer les ingrédients (après les avoir cuits). Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.
- Pour une préparation de sorbet, vérifier la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de débuter la recette. Le processus de congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Il ne sera donc plus aussi sucré une fois préparé. Si le goût du fruit est acide, ajouter du sucre à votre préparation. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduire la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplir les bols accumulateurs de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenir compte de cette consigne si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients.
- Des ingrédients bien refroidis doivent être mixés moins longtemps.
- Le temps de mixage peut varier en fonction des ingrédients et des types de recette.
- Les ingrédients tels que des copeaux de chocolats et des noisettes doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette.
- Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le couvercle.
- Les noisettes ou autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'un copeau de chocolat.

5. NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le socle, utiliser un chiffon humide. Sécher ensuite. N'utiliser jamais de produits abrasifs et ne plonger jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour nettoyer les bols accumulateurs de froid, les couvercles et les bras mélangeurs, utiliser une eau tiède savonneuse. Sécher soigneusement les différentes pièces avant de les ranger. Ne pas placer ces éléments au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser d'éponges ou d'ustensiles à récurer afin de ne pas l'endommager.
- Ne pas placer les bols accumulateurs de froid dans le congélateur s'ils sont encore mouillés. Ne ranger pas les couvercles, les bras mélangeurs ou le socle dans le congélateur. Vous pouvez conserver les bols mélangeurs dans le congélateur, en position verticale, afin de pouvoir les utiliser dès que vous en avez besoin. Avant de les placer au congélateur, envelopper les bols dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
- Ne pas conserver les desserts glacés dans les bols accumulateurs de froid. Pour les conserver plus longtemps au congélateur, transférer les desserts dans un récipient hermétique.

6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Respecter toujours ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez cet appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d'endommager votre sorbetière. Cet appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.




- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- N'immerger pas le socle du boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Débrancher le socle de la prise de courant et nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Laisser sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Débrancher toujours votre appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Débrancher toujours la prise de l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas votre appareil, avant d'ajouter des accessoires ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
- Ne débrancher jamais la prise électrique en tirant sur le fil. Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de retirer la prise d'alimentation électrique.
- Éviter de toucher les parties mobiles. Lorsque vous faites fonctionner votre sorbetière, garder vos mains, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin d'éviter tout risque de blessure et/ou de dommage à votre appareil.
- N'utiliser jamais d'éponge à récurer pour nettoyer votre appareil. Utiliser un chiffon humide imbibé d'eau tiède.
- Ne laisser pas le fil de la sorbetière passer au-dessus du bord de la table ou de la surface de travail.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. Le cordon doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
- N'utiliser pas cet appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il montre des signes de dommage. Cesser immédiatement de vous en servir.
- Cet appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Conserver ce mode d'emploi pour l'éventualité où vous devriez le relire.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- Usage domestique uniquement.
- 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.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Ne pas utiliser de pièces autres que celles recommandées ou vendues par Cuisinart.
- **ATTENTION** : Une prise qui a été enlevée et qui est insérée dans une prise de 13 amp peut constituer un grave danger. Assurez-vous que la prise qui a été retirée est éliminée en respectant les mesures de sécurité.
- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la

portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Ne pas utiliser le(s) bol(s) accumulateur de froid sur des flammes, des plaques chaudes ou dans des fours. Ne pas exposer à une source de chaleur. Ne pas laver le(s) bol(s) au lave-vaisselle, car il y a un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.



Le symbole  affiché sur le produit et sur son emballage indique que l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être conduit au point de collecte destiné au recyclage des équipements électriques et électroniques.

En s'assurant que ce produit est éliminé correctement, vous éviterez toutes les conséquences potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine que pourrait entraîner une manipulation inappropriée de ce type de déchet. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre administration communale ou votre centre de tri ménager.

