

CUISINART

Sorbetiere

ICE31GE MACHINE À GLACE 1,5 L PISTACHE

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



Cuisinart®



Sorbetière
Ice cream maker

SOMMAIRE

1. Introduction	4
2. Description du produit	4
3. Mode d'emploi	5
A. Préparer le bol accumulateur de froid	5
B. Assembler la sorbetière	5
C. Préparer des desserts ou des boissons glacés	5
D. Démontez la sorbetière	5
E. Trucs et astuces	5
6. Nettoyage & Entretien	6
7. Consignes de sécurité	6

CONTENTS

1. Introduction	8
2. Product Description	8
3. Instructions for Use	9
A. Preparing the freezer bowl	9
B. Assembling the Ice Cream Maker	9
C. Making Frozen Desserts or Drinks	9
D. Dismantling the Ice Cream Maker	9
E. Hints & Tips	9
6. Cleaning & Maintenance	10
7. Safety Cautions	10

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	12
2. Produktbeschreibung	12
3. Gebrauchsanleitung	13
A. Vorbereiten des Gefriergefäßes	13
B. Zusammensetzen des Speiseeisbereiters	13
C. Zubereiten von gefrorenen Süßspeisen oder Getränken	13
D. Auseinandernehmen des Speiseeisbereiters	13
E. Tipps & Tricks	13
6. Reinigung & Pflege	14
7. Sicherheitshinweise	14

1. INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre sorbetière Cuisinart.

Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Cuisinart est de produire les équipements ménagers les plus raffinés pour que les ménagères 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.

Quoique vous cuisiniez, cela n'en sera que meilleur avec Cuisinart.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT.

1. Couvercle facile à verrouiller
2. Bras mélangeur
3. Bol accumulateur de froid d'une capacité de 2 L
4. Socle du boîtier
5. Bouton on/off
6. Pied en caoutchouc



Lisez attentivement l'intégralité des explications avant d'utiliser votre appareil. Conservez-les pour l'éventualité où vous devriez les relire.

3. MODE D'EMPLOI.

A. Préparer le bol accumulateur de froid.

- Le bol accumulateur de froid doit être complètement refroidi avant que vous ne commenciez à vous en servir. Avant de le refroidir, lavez et essuyez le bol. Enveloppez-le dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid. Le temps nécessaire au refroidissement du bol accumulateur de froid dépend de la température de votre congélateur.
- Lorsque la température du congélateur est de -17°C ou inférieure, il faut en général 12 heures. Pour savoir si le bol est complètement refroidi, secouez-le. Si vous n'entendez pas de bruit de liquide, c'est qu'il est entièrement gelé.
- Nous vous recommandons de placer le bol accumulateur de froid à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide. Placez le bol accumulateur de froid sur une surface plane et en position verticale afin de le refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laissez votre bol accumulateur de froid en permanence dans le congélateur. Il sera ainsi toujours prêt à être utilisé.

B. Assembler la sorbetière.

- Retirez le bol accumulateur de froid du congélateur et ôtez le sac en plastique. Placez le bol accumulateur de froid au centre de la base.
N.B. Le bol va commencer à dégeler rapidement après avoir été retiré du congélateur, vous devez donc l'utiliser immédiatement. Votre recette doit être prête avant d'assembler la sorbetière.
- Placez le bras mélangeur dans le bol accumulateur de froid.
N.B. Le bras ne s'imbrique pas de façon rigide, il repose juste au centre du bol.
- Placez le couvercle sur la base et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le mécanisme de verrouillage facile permet au couvercle d'être posé sur la base dans de multiples positions.

C. Préparer des desserts ou des boissons glacés.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient à partir duquel vous pourrez les verser facilement.

- Placez le bouton sur la position ON, le bol accumulateur de froid commencera à tourner.

- Versez immédiatement les ingrédients par le couvercle. Remplissez 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 desserts ou les boissons glacés seront prêts en 20-30 minutes. Le temps dépendra de la recette et du volume de dessert ou de boisson que vous préparez. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant 2 heures ou plus.

N.B. Si de la crème glacée colle au bras mélangeur, arrêtez brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détachez la crème du bras pour la replacer dans le bol accumulateur de froid.

N.B. Ne conservez pas les desserts ou les boissons glacés dans le bol accumulateur de froid. Ils colleraient aux parois du bol et l'endommageraient. Transférez toujours vos préparations dans un récipient hermétique en plastique.

D. Démonter la sorbetière.

- Retirez le couvercle du boîtier en le faisant légèrement pivoter pour qu'il se débloque et en le soulevant.
- Soulevez doucement le bras mélangeur et, ensuite, le bol accumulateur de froid. Servez la glace alors préparée ou, pour obtenir une texture plus ferme, transférez votre préparation dans un récipient hermétique que vous placerez au congélateur.

E. Trucs & astuces

- Votre recette ne doit pas comporter plus de 1,5 litre de liquide, car son volume va augmenter.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes reprises dans ce livret ont une durée comprise entre 15 et 30 minutes.
- 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.
- 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).

- Votre sorbetière Ice Cream Deluxe 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. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant 2 heures ou plus avant de la servir.
- Plus vos ingrédients sont gras, plus votre 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. Lorsque vous remplacez les ingrédients prévus dans une recette, assurez-vous de bien utiliser la même quantité que celle des ingrédients prévus au départ.
- Vous pouvez également remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant après avoir chauffé les ingrédients (après les avoir cuits). Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.
- Lorsque vous préparez du sorbet, vérifiez la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de débiter la recette. La 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, réduisez la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenez 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 de ce type doivent être concassés au préalable.

4. NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
 - Pour nettoyer le socle, utilisez un chiffon humide. Séchez ensuite. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
 - Pour nettoyer le bol accumulateur de froid, le couvercle et le bras mélangeur, utilisez une eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement les différentes pièces avant de les ranger. Ne placez pas ces éléments au lave-vaisselle. N'utilisez jamais d'éponges ou d'ustensiles à récuser, car vous endommageriez votre bol.
 - S'il est mouillé, ne placez pas le bol accumulateur de froid dans le congélateur. Ne conservez pas le couvercle, le bras mélangeur ou le socle dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol accumulateur de froid dans le congélateur, en position verticale, afin qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Auparavant, enveloppez le bol dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
 - Ne conservez pas les desserts glacés dans le bol accumulateur de froid. Pour les conserver plus longtemps au congélateur, transférez les desserts dans un récipient hermétique.
- N.B.** Conservée au congélateur, la glace va perdre sa consistance souple et durcir.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Respectez 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.

- N'immergez pas le socle du boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le mettez pas au lave-vaisselle. Débranchez le socle de la prise de courant et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Laissez-le sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Débranchez toujours votre appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- Débranchez 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 débranchez 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.
- Évitez de toucher les parties mobiles. Lorsque vous faites

fonctionner votre sorbetière, gardez vos mains, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin d'éviter tout risque de blessure et/ou de dommage à votre appareil.

- N'utilisez jamais d'éponge à récuser pour nettoyer votre appareil. Utilisez un chiffon humide imbibé d'eau tiède.
- Ne laissez pas le fil de la sorbetière passer au-dessus du bord de la table ou de la surface de travail.
- Cessez 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'utilisez pas cet appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il montre des signes de dommage. Cessez immédiatement de vous en servir.
- Cet appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Conservez 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) amendés par la Directive 93/68/CEE (marquage CE).
- N'utilisez pas 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.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux recommandés.
- N'utilisez pas le bol accumulateur de froid sur des flammes, des plaques chaudes ou dans des fours. Ne l'exposez pas à une

source de chaleur. Ne lavez pas le bol 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.