

R



Sorbetière

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté la sorbetière **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.

- ::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- ::: Tenir cet appareil et les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- ::: Tenir les cheveux et les vêtements amples éloignés du bras mélangeur.
- ::: Ne jamais manipuler le bras mélangeur alors qu'il est en mouvement. Aucun ustensile de cuisine, spatule ou autre ne doit entrer en contact avec le bras mélangeur lorsque celui-ci est en fonction.
- ::: Pour éviter les engelures, utiliser des poignées ou des gants de cuisine pour manipuler le bol refroidisseur une fois refroidi.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ou si l'appareil a été échappé.
- ::: Ne pas modifier l'appareil et ne pas remplacer le cordon d'alimentation. Les réparations nécessaires à l'appareil doivent être effectuées par un spécialiste de notre service à la clientèle ou dans un atelier spécialisé. Des réparations non conformes peuvent comporter des risques considérables pour les utilisateurs.
- ::: Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique murale qui possède la même tension d'alimentation que le cordon d'alimentation, tel qu'indiqué sur la plaque signalétique.
- ::: Toujours débrancher l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- ::: Débrancher l'appareil lorsque :
 - ... vous décelez un problème technique (d'équipement).
 - ... vous n'utilisez pas l'appareil.
 - ... vous assemblez l'appareil ou le démontez.
 - ... vous procédez au nettoyage.
- ::: Brancher dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon sécuritaire afin d'éviter de trébucher et le tenir loin des surfaces chaudes ou possédant des arêtes pouvant l'endommager.
- ::: Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans supervision.
- ::: L'appareil ne doit pas être utilisé avec un système de contrôle à distance ni avec une minuterie.
- ::: Ne pas immerger l'unité motrice, la fiche d'alimentation, ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Protéger également l'appareil de l'humidité, des fuites d'eau et des éclaboussures.

- ::: Toujours utiliser l'appareil à l'intérieur et dans un endroit sec. Ne pas installer l'appareil à proximité de récipients pouvant contenir de l'eau, comme un évier.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si du liquide réfrigérant s'est échappé du bol refroidisseur. Le cas échéant, il faudra le remplacer. Le liquide réfrigérant n'est pas toxique, mais ne doit pas être consommé.
- ::: Toujours installer la machine à crème glacée sur une surface stable, plane et sèche.
- ::: Tenir la machine à crème glacée éloignée des sources de chaleur.
- ::: Le bras mélangeur change automatiquement de direction lorsque le mélange à crème glacée devient très épais. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour prévenir la surchauffe du moteur. Si la direction du bras mélangeur change continuellement, il faut alors éteindre l'appareil.
- ::: Dans le cas d'une surchauffe, le moteur s'éteindra automatiquement. Il est alors recommandé d'éteindre l'appareil, de retirer la fiche d'alimentation de la prise électrique murale et de laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 minutes.
- ::: Ne jamais laisser la machine à crème glacée sans supervision lorsqu'elle est en marche. Le temps de préparation de votre mélange à crème glacée peut varier. Il dépend de la quantité de mélange, des ingrédients utilisés (ex. alcool) et de la consistance désirée. En cours de préparation, le mélange peut devenir très épais et causer le blocage du bras mélangeur. Si tel est le cas, éteindre immédiatement l'appareil.
- ::: Ne pas éteindre et rallumer la machine à crème glacée lorsque le processus de fabrication est enclenché. Le mélange à crème glacée collera alors aux parois du bol refroidisseur et bloquera le bras mélangeur.
- ::: N'utiliser que les accessoires fournis avec la machine à crème glacée.
- ::: Seulement le bras mélangeur, le couvercle (sans l'unité motrice) et la pièce connectrice vont au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité motrice et le bol refroidisseur à la main.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE BOL REFROIDISSEUR

.....

- ::: Le bol refroidisseur doit être complètement sec avant d'être placé au congélateur.
 - ... Insérer le bol refroidisseur dans un sac pour le congélateur afin d'éviter que le bol retienne les odeurs du congélateur.
 - ... Placer le bol refroidisseur debout et bien à plat (jamais à l'envers).
- ::: Si vous gardez votre bol refroidisseur dans votre congélateur après chaque usage, vous pourrez faire de la crème glacée quand vous voulez !
- ::: Ne pas endommager le bol refroidisseur en le perçant ou en le chauffant à des températures excédant 40°C.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou pointus (ex. cuillère en métal) pour retirer la crème glacée, car ils peuvent endommager la surface intérieure du bol. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en bois ou en silicone.
- ::: Attendre que le bol refroidisseur soit à la température de la pièce avant de le nettoyer à la main.

- ::: Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou caustiques qui pourraient l'endommager.
- ::: Ne pas mettre au lave-vaisselle ni l'immerger.

NOTE SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié.

NOTE SUR LE CORDON

.....

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

.....

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

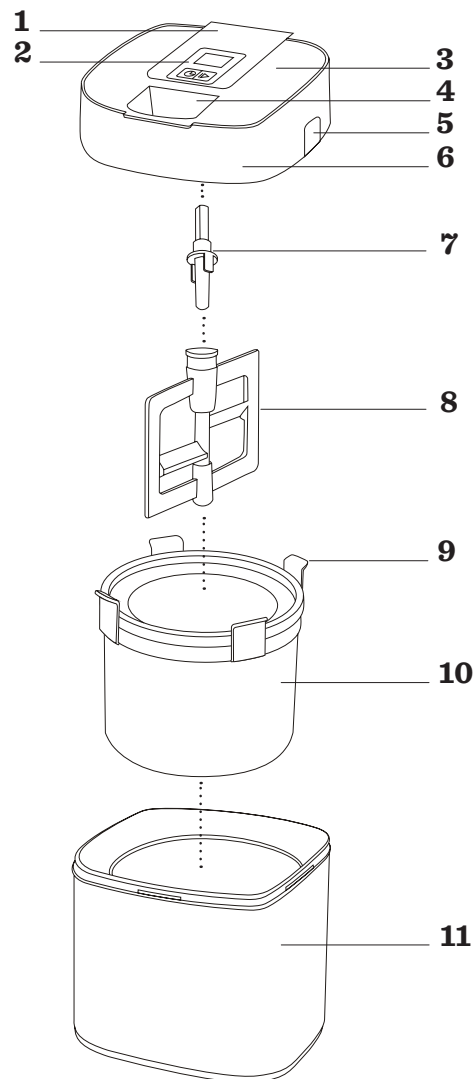
DONNÉES TECHNIQUES

.....

Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 15W

PIÈCES DE LA SORBETIÈRE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. unité motrice
2. panneau de contrôle numérique
3. couvercle de la chute d'alimentation
4. chute d'alimentation
5. boutons de verrouillage
6. couvercle
7. pièce connectrice
8. bras mélangeur
9. poignées de soulèvement
10. bol refroidisseur
11. base
12. bouton Reset
13. bouton Power

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

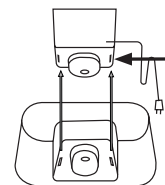
::: Bien nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

::: Démontez toutes les pièces de la machine à crème glacée pour la nettoyer.

COMMENT DÉMONTER VOTRE SORBETIÈRE

1- Si votre appareil est branché, retirez le cordon d'alimentation de la prise murale.

2- Pour retirer le couvercle de la base, appuyez sur les boutons de verrouillage de chaque côté et le soulever.



3- Presser les leviers de relâche dans l'unité motrice pour la libérer du couvercle.

4- Séparer le bras mélangeur de la pièce connectrice. Lors de la première utilisation de la machine à crème glacée, le bras mélangeur se trouvera dans le bol refroidisseur.

5- Retirer la pièce connectrice de l'unité motrice.

6- Soulever le bol refroidisseur de la base à l'aide des poignées de soulèvement.

NETTOYAGE

IMPORTANT !

::: L'unité motrice et le bol refroidisseur ne doivent jamais être immergés.

::: Après avoir utilisé la machine à crème glacée, toujours attendre que le bol refroidisseur soit à la température de la pièce avant de le nettoyer.

1- Si votre appareil est branché, retirez le cordon d'alimentation de la prise murale.

2- Utiliser un linge doux et humide pour nettoyer l'unité motrice.

3- Laver soigneusement la base, le couvercle, le bras mélangeur et la pièce connectrice dans l'eau chaude savonneuse. Rincer ensuite à l'eau chaude.

4- Laver soigneusement l'intérieur du bol refroidisseur avec de l'eau chaude (ne pas excéder 40 °C) et un linge doux.

5- Assécher complètement toutes les pièces de la machine à crème glacée.

COMMENT ASSEMBLER LA MACHINE À CRÈME GLACÉE



- 1- Installer le bol refroidisseur à l'intérieur de la base.
- 2- Placer l'unité motrice dans le couvercle en appuyant fermement. Vous devriez le sentir et l'entendre s'enclencher.
- 3- Insérer la pièce connectrice dans l'unité motrice, puis fixer le bras mélangeur à la pièce connectrice.
- 4- Placer le couvercle (et l'unité motrice) sur la base. Vous devriez le sentir et l'entendre s'enclencher.


POUR PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE

IMPORTANT !

- ::: Le bol refroidisseur doit être placé au congélateur **au moins 8 heures** à l'avance, soit à une température de -18 °C ou moins, chaque fois que vous faites de la crème glacée.
 - ::: Préparer le mélange à crème glacée au moins 4 heures avant de commencer, et le conserver au réfrigérateur.
 - ::: Retirer le bol refroidisseur du congélateur seulement au moment où vous êtes prêt à faire de la crème glacée. Assembler rapidement la machine à crème glacée (tel que décrit dans la section précédente) pour ne pas que le bol refroidisseur se réchauffe trop rapidement.
- 1- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique murale 120V AC facilement accessible, un BIP se fera entendre.



- 2- Le temps de fonctionnement (Running time) par défaut est de 20 minutes. Pour augmenter le temps de fonctionnement, appuyer sur le bouton Reset , un BIP se fera entendre. Chaque pression sur la touche augmente le minuteur de 1 minute. Le temps de fonctionnement maximal est de 40 minutes.
- 3- Une fois le temps de fonctionnement est réglé, appuyer sur le bouton Power  pour mettre l'appareil en marche. Le panneau de contrôle affichera le temps à turbiner restant (Remaining time).

- 4- Ouvrir le couvercle de la chute d'alimentation puis verser le mélange à crème glacée préalablement refroidi dans l'appareil en marche et laisser l'appareil mélanger la préparation. Assurez-vous de laisser au moins 5 cm entre la surface du mélange et le rebord du bol. Lorsque le mélange gèle, il prend du volume et requiert ainsi plus d'espace.
- 5- Pendant les 10 dernières secondes du temps restant, un bip est émis à chaque seconde jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La machine s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Si vous désirez éteindre la machine avant que le temps restant soit terminé, appuyer sur le bouton Power .
- 6- Enlever le couvercle et utiliser un ustensile en bois ou en silicone pour retirer la crème glacée.

CONSEILS PRATIQUES

- ::: Après 40 minutes, si votre préparation n'est pas assez ferme, mettez-la au congélateur pour obtenir la consistance voulue. Veuillez prendre note que la crème glacée faite maison devient avec le temps beaucoup plus ferme qu'une crème glacée commerciale.
- ::: Pour obtenir de meilleurs résultats, s'assurer que le bol refroidisseur et la préparation de crème glacée sont suffisamment refroidis. De plus, le temps de fabrication de la crème glacée en sera grandement écourté.
- ::: Prendre note que l'ajout d'alcool ralentit le processus de durcissement de la crème glacée.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (Valable au Canada seulement)

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier de la sorbetière, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**.

Prière de ne pas retourner ce produit au magasin. Pour toute assistance, merci de contacter le 1-833-751-4101.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101



crème glacée à la vanille

PRÉPARATION 15 minutes
CUISSON 15 minutes
RÉFRIGÉRATION 4 heures
CONGÉLATION 1 heure
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

160 g (3/4 tasse) de sucre
 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
 4 jaunes d'œufs
 1/2 gousse de vanille, fendue en deux et grattée
 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%, chaude
 375 ml (1 1/2 tasse) de lait, chaud

- 1 Dans une casserole hors du feu, mélanger le sucre avec la fécule. Ajouter les jaunes d'œufs, la gousse et les graines de vanille. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter la crème et le lait en fouettant.
- 2 Cuire à feu moyen, en remuant constamment à la cuillère de bois et en raclant le fond et les parois de la casserole, jusqu'à ce que la préparation ait un premier bouillon, épaississe et nappe le dos de la cuillère, soit environ 15 minutes. Transvider dans un bol, couvrir d'une pellicule de plastique directement à la surface de la crème et laisser tiédir. Réfrigérer 4 heures, ou déposer le bol sur un bain de glace pour refroidir la préparation plus rapidement. Passer la crème au tamis.
- 3 Verser la crème complètement refroidie dans la sorbetière. Turbiner la crème 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit prise.
- 4 Transvider dans un contenant hermétique et congeler 1 heure ou jusqu'au moment de servir. Laisser tempérer quelques minutes avant de la servir, au besoin.

| NOTE | Il est très important que la crème soit complètement refroidie avant d'être turbinée.

La crème peut être laissée au réfrigérateur jusqu'à 4 jours avant d'être turbinée.



crème glacée au chocolat

PRÉPARATION 15 minutes
CUISSON 15 minutes
RÉFRIGÉRATION 4 heures
CONGÉLATION 1 heure
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

160 g (3/4 tasse) de sucre
 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs
 4 jaunes d'œufs
 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35%, chaude
 375 ml (1 1/2 tasse) de lait, chaud
 115 g (4 oz) de chocolat noir, haché

- 1 Dans une casserole hors du feu, mélanger le sucre avec la fécule. Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter la crème et le lait en fouettant.
- 2 Cuire à feu moyen, en remuant constamment à la cuillère de bois et en raclant le fond et les parois de la casserole, jusqu'à ce que la préparation ait un premier bouillon, épaississe et nappe le dos de la cuillère, soit environ 15 minutes. Retirer du feu.
- 3 Ajouter le chocolat et remuer doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit homogène. Passer la crème au tamis, au-dessus d'un bol. Couvrir d'une pellicule de plastique directement à la surface de la crème et laisser tiédir. Réfrigérer 4 heures, ou déposer le bol sur un bain de glace pour refroidir la préparation plus rapidement.
- 4 Verser la crème complètement refroidie dans la sorbetière. Turbiner 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit prise.
- 5 Transvider dans un contenant hermétique et congeler 1 heure ou jusqu'au moment de servir. Laisser tempérer quelques minutes avant de la servir, au besoin.

| NOTE | Il est très important que la crème soit complètement refroidie avant d'être turbinée.

La crème peut être laissée au réfrigérateur jusqu'à 4 jours avant d'être turbinée.



sorbet aux framboises

PRÉPARATION 15 minutes
CONGÉLATION 5 heures
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

750 ml (3 tasses) de purée de framboises
 sans pépin, froide
210 g (1 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

- 1** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2** Verser le mélange dans la sorbetière. Turbiner 20 minutes ou jusqu'à ce que le sorbet soit pris.
- 3** Transvider dans un contenant hermétique et congeler 5 heures ou jusqu'au moment de servir. Laisser tempérer quelques minutes avant de servir, au besoin.



sorbet à la mangue

PRÉPARATION 15 minutes
CONGÉLATION 5 heures
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

750 ml (3 tasses) de purée de mangues, froide
210 g (1 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

- 1** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2** Verser le mélange dans la sorbetière. Turbiner 20 minutes ou jusqu'à ce que le sorbet soit pris.
- 3** Transvider dans un contenant hermétique et congeler 5 heures ou jusqu'au moment de servir. Laisser tempérer quelques minutes avant de servir, au besoin.



yogourt glacé à la vanille

PRÉPARATION 10 minutes
CONGÉLATION 5 heures
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

750 ml (3 tasses) de yogourt grec 5 %, froid
105 g (1/2 tasse) de sucre
60 ml (1/4 tasse) de sirop de maïs
1 gousse de vanille, les graines seulement

- 1** Au mélangeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 2** Verser le yogourt dans la sorbetière. Turbiner 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit pris.
- 3** Transvider dans un contenant hermétique et congeler 5 heures. Laisser tempérer quelques minutes avant de servir, au besoin.



slush au citron

PRÉPARATION 15 minutes
CUISON 4 minutes
REFROIDISSEMENT 4 heures
RENDEMENT 1 litre (4 tasses)

1 citron
750 ml (3 tasses) d'eau
210 g (1 tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de jus de citron

- 1** Sur un plan de travail, à l'aide d'un économe, prélever le zeste sur la moitié du citron. Hacher finement les zestes.
- 2** Dans une petite casserole, porter à ébullition 250 ml (1 tasse) d'eau avec le sucre et les zestes de citron hachés jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser dans un grand bol. Ajouter le reste de l'eau et le jus de citron. Couvrir et réfrigérer 4 heures.
- 3** Verser le sirop complètement refroidi dans la sorbetière. Turbiner le sirop 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une slush.
- 4** Servir dans des verres avec une grosse paille. La slush peut rester dans la sorbetière jusqu'à 1 heure.

