

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.

GUIDE D'UTILISATION

Ce produit a été conçu avec son propre dispositif de sécurité. Cependant, il est important de lire les consignes de sécurité attentivement et d'utiliser ce produit tel qu'il est recommandé de le faire dans ce guide afin d'éviter les dommages accidentels et les blessures. Conservez ce guide pour des références futures. Cet appareil a été conçu pour faire de la crème glacée ou du sorbet destiné à une utilisation domestique uniquement et pour des quantités associées.

AVERTISSEMENTS

- ::: Il n'est pas recommandé de laisser des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas les connaissances ni l'expérience pour en faire une utilisation sécuritaire. Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne s'amuse avec l'appareil.
- ::: 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 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 de l'appareil.
- ::: 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ::: 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.

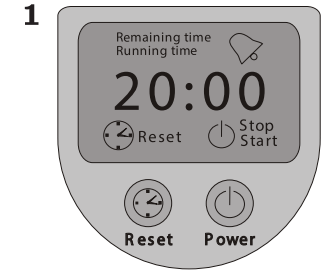
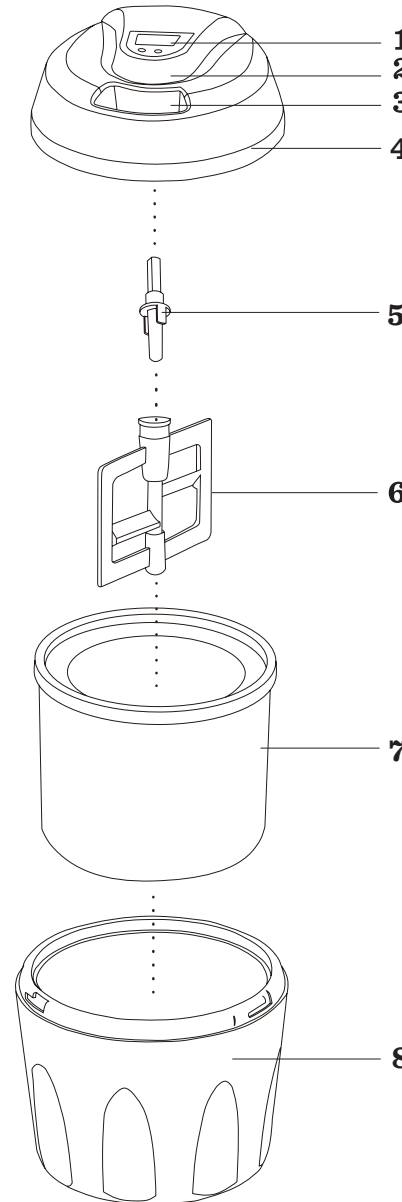
::: Attendre que le bol refroidisseur soit à la température de la pièce avant de le nettoyer à la main.

::: Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou caustiques qui pourraient l'endommager.

::: Ne pas mettre au lave-vaisselle ni l'immerger.

PIÈCES DE LA SORBETIÈRE

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



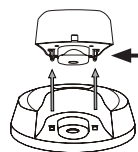
1. panneau de contrôle numérique
2. unité motrice
3. chute d'alimentation
4. couvercle
5. pièce connectrice
6. bras mélangeur
7. bol refroidisseur
8. base

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

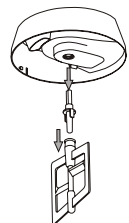
- ::: Bien nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- ::: Démontez toutes les pièces de la machine à crème glacée pour la nettoyer.

COMMENT DÉMONTÉ VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE

- 1- Retirer le cordon d'alimentation de la prise murale, si votre appareil est branché.
- 2- Pour retirer le couvercle, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre 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.

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- Retirer le cordon d'alimentation de la prise murale, si votre appareil est branché.
- 2- Utiliser un linge doux et humide pour nettoyer l'unité motrice.
- 3- Dans l'eau chaude savonneuse, laver soigneusement la base, le couvercle, le bras mélangeur et la pièce connectrice. 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, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. 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.
- ::: Au moment de remplir le bol refroidisseur avec le mélange à crème glacée, 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.
- ::: 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. Assemblez 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 incrément de 1 minute le minuteur. 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 turbine restant (Remaining time).

- 4- Verser le mélange à crème glacée préalablement refroidi dans l'appareil en marche, par la chute d'alimentation et laisser l'appareil mélanger la préparation.
- 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.
- ::: Lorsque le mélange à crème glacée devient ferme, il se peut que le couvercle suive le mouvement du bras mélangeur. Si le couvercle s'ouvre, le refermer fermement.
- ::: 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, vous pouvez contacter notre service à la clientèle

::: par courriel : boutique@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

→ 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.



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, épaisse 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.

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.