



FR

NL

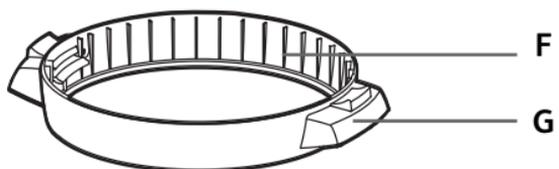
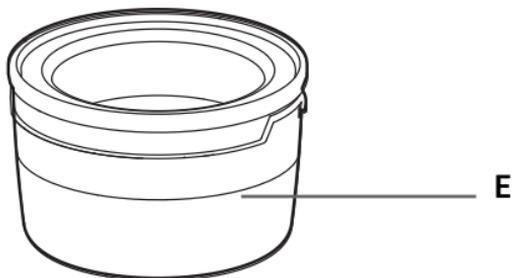
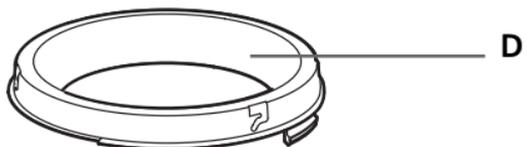
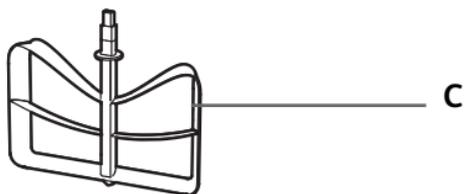
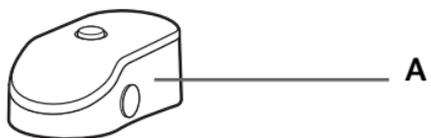
DE

EN



Guide de l'utilisateur  
Gebruikersgids  
Gebrauchsanleitung  
User Guide

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)



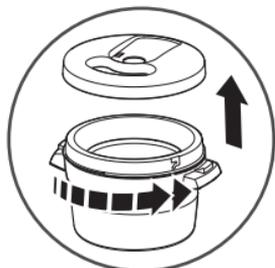


Fig. 1



Fig. 2

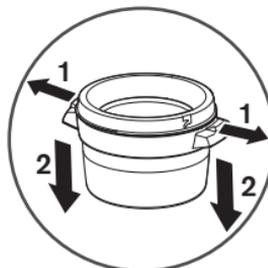


Fig. 3

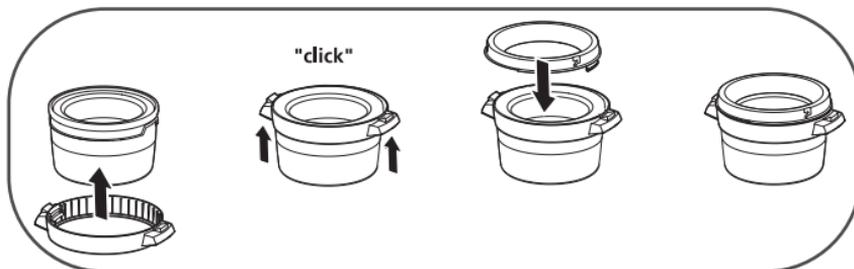


Fig. 4

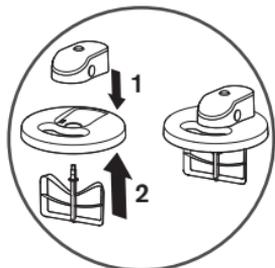


Fig. 5

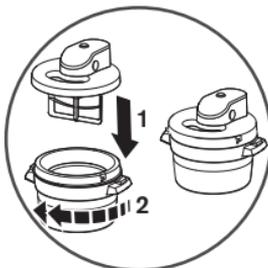


Fig. 6

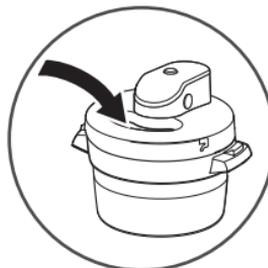


Fig. 7

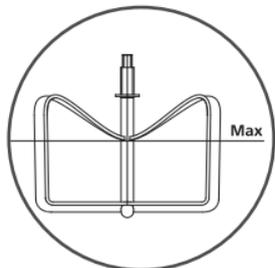


Fig. 8

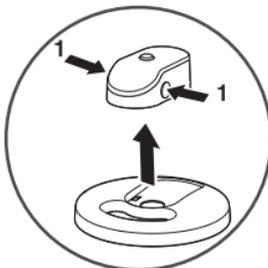


Fig. 9

Vous venez de faire l'acquisition de la sorbetière SEB. Bravo ! Elle va vous permettre de réussir sans problème toute une gamme de préparations glacées savoureuses et onctueuses. Laissez libre cours à votre imagination...

## Consignes de sécurité

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégragerait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).
- 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.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation de votre installation correspond à celle de l'appareil et que la prise de courant comporte bien la terre.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude, plaque chauffante par exemple, et ne pas l'utiliser ou le laisser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas porter le bol réfrigérant à une température supérieure à 40°C. Ne pas le mettre dans un lave-vaisselle, un four ou un four micro-ondes et ne pas le remplir d'un liquide chaud.
- Débrancher la prise secteur en cas d'anomalie de fonctionnement et avant chaque ouverture de couvercle.
- Ne jamais introduire les doigts ou un ustensile dans l'orifice de remplissage.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débrancher l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser et que vous le nettoyez.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, s'adresser à un centre service agréé.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé.

- Ne pas mettre l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées du fabricant adaptés à votre appareil.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

## **GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES**

### **Description**

---

- A. Bloc moteur avec interrupteur marche/arrêt
- B. Couvercle
- C. Pale
- D. Anneau supérieur
- E. Bol réfrigérant
- F. Anneau inférieur
- G. Poignées de préhension de l'anneau inférieur

---

### **Avant la première utilisation**

#### **DÉMONTAGE**

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller puis soulevez-le (**Fig. 1**). Enlevez le bloc moteur situé dans le bol réfrigérant et mettez-le de côté.

- Démontez l'anneau supérieur en actionnant un des leviers sur la poignée (**Fig. 2**). Utilisez l'autre main pour démonter l'anneau supérieur.
- Démontez l'anneau inférieur en actionnant les deux leviers de la poignée et en appuyant vers le bas (**Fig. 3**).

### NETTOYAGE

- Avant d'utiliser l'appareil, il convient de le nettoyer pour éliminer tout résidu éventuel de fabrication.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer simplement avec un chiffon humide.
- Nettoyez le bol réfrigérant, le couvercle, les anneaux et la pale à l'eau tiède.
- Ne nettoyez jamais les pièces avec des produits abrasifs ou durs. Vous pourriez les endommager.
- Séchez avec précaution toutes les pièces avant utilisation.

## Préparation de la glace, des yaourts glacés et des sorbets

---

- Retirez les anneaux du bol réfrigérant. Laissez le bol vide refroidir pendant au moins 24 heures dans un congélateur à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$ , en vous assurant que le bol est parfaitement sec à l'intérieur comme à l'extérieur. Le bol doit être placé à l'endroit pour permettre une bonne répartition du liquide retenu entre les parois au moment de sa solidification.
- Vous pouvez contrôler que votre congélateur est à la bonne température grâce au témoin d'accumulation placé sur le bol : un flocon entouré de flèches vertes apparaît environ 6 heures après avoir placé le récipient au froid et atteste que votre bol est en train d'accumuler le froid. Si rien n'apparaît après environ 10 heures, essayez d'abaisser la température de votre congélateur.
- Préparez le mélange à glace (voir la partie recettes). Plus celui-ci sera froid, plus le travail de la sorbetière sera rapide et satisfaisant. Pour les recettes nécessitant une chauffe d'aliments, pensez donc à bien laisser refroidir votre préparation ! En revanche pour les recettes à base d'aliments frais, écoutez vos envies spontanées...

**Il est possible de laisser votre bol réfrigérant en permanence dans votre congélateur pour réaliser vos préparations dès que vous en avez envie.**

- En raison de l'augmentation de volume lors de la préparation, la quantité du mélange ne doit pas dépasser 1 Kg pour les sorbets ou 1 litre pour les crèmes glacées (**fig. 8**).
- Commencez par assembler les éléments en laissant l'appareil hors tension.
  - a) - Placez le bol dans l'anneau inférieur.
    - Remontez l'anneau en le tenant par les poignées puis tournez-le jusqu'à atteindre les encoches : clic, c'est accroché.
    - Prenez l'anneau supérieur et, tout en tenant toujours l'anneau inférieur par les poignées, clipsez-le (les marquages vous guident). (**Fig. 4**).
  - b) Fixez le bloc moteur sur le couvercle et insérez la pale dans le bloc moteur (**Fig. 5**). Veillez à ce que le bloc moteur soit bien fixé.
  - c) Mettez le couvercle (avec le bloc moteur et la pale) au-dessus du bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (**Fig. 6**). Attention à ce que les quatre verrous soient bien enclenchés.
- Branchez la sorbetière et faites la fonctionner immédiatement pour éviter que la pale ne gèle dans le bol très froid.
- Versez toujours la préparation par l'orifice de remplissage, une fois l'appareil en fonctionnement. (**Fig. 7**).
- A tout moment, vous pouvez personnaliser votre préparation en y ajoutant délicatement d'autres ingrédients par l'orifice (pépites, fruits, bonbons, etc.).
- Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes. Lorsque la consistance désirée est obtenue, arrêtez l'appareil et débranchez la prise secteur.
- C'est prêt, vous pouvez déguster !
- Pour ne pas solliciter le moteur, l'appareil modifie le sens de rotation lorsque la masse devient trop compacte. Si cela se répète sans interruption, la préparation glacée est prête. Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt. Le voyant s'éteint. Débranchez-le.
- Retirez le couvercle en soulevant légèrement le bloc moteur et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la pale. Démontez le bloc moteur en appuyant sur les 2 repères situés sur les côtés (**Fig. 9**).

**La pale remue régulièrement votre mélange. Cette opération permet de répartir uniformément le froid depuis les parois du bol réfrigérant jusqu'à son centre. Elle garantit l'incorporation d'air dans la préparation (foisonnement) et empêche la formation de cristaux, vous permettant d'obtenir un résultat onctueux.**

**ATTENTION ! Le bol réfrigérant n'est pas approprié pour conserver la glace longtemps au congélateur (elle deviendrait trop dure). Pour conserver la glace utilisez un autre récipient alimentaire muni d'un couvercle.**

- L'utilisation d'ustensiles métalliques pourrait abîmer le bol réfrigérant. Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retirer la glace.
- Vous pouvez maintenir la glace dans le bol réfrigérant avant de la servir ou bien la placer dans le congélateur pendant quelques minutes pour la rendre plus dure.

## Préparer une seconde portion de glace ou de sorbet

- Lavez le bol avec de l'eau tiède et séchez-le soigneusement. N'utilisez pas d'eau très chaude ou bouillante car le changement brusque de température peut endommager le bol. Remplacez-le au congélateur. Le bol sera déjà partiellement refroidi et il ne faudra pas le placer aussi longtemps dans le congélateur ; environ 4 à 6 heures.

## Sécurité

- Le produit est équipé d'un élément de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe du moteur. Cette surchauffe peut advenir si le dessert est très épais et si l'appareil a fonctionné pendant une période de temps excessivement longue ou si des ingrédients que l'on a ajoutés (noix...) sont en très gros morceaux. Pour remettre l'appareil en marche : appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ; laissez l'appareil refroidir. Après quelques minutes, vous pouvez le remettre en fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus longtemps que cela est nécessaire.



**ATTENTION :**  
**Ne pas faire fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du réfrigérateur.**

## Instructions de nettoyage

- Démontez l'appareil.
- Seuls le couvercle (sans le bloc moteur) et la pale peuvent être mis dans le rack supérieur du lave-vaisselle.
- Le bol et les anneaux seront nettoyés à l'eau de vaisselle tiède (pas d'eau chaude).
- Le bloc moteur ne peut pas passer au lave-vaisselle. Nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.

- Ne jamais nettoyer les pièces avec des poudres détergentes car vous pourriez les endommager.
- Séchez le bol soigneusement avant de le remettre au congélateur (sans les anneaux).

## Conseils et astuces

---

### PRÉPARATION

- Les préparations de glace contenant une forte proportion de sucre, de matières grasses ou d'alcool demandent plus de temps pour se solidifier ou peuvent ne pas devenir fermes.
- Ajouter de l'alcool uniquement lorsque l'appareil fonctionne et que la préparation est déjà à moitié solidifiée.
- Nous vous recommandons de préparer les ingrédients avant de retirer le bol du congélateur (afin que le bol soit aussi froid que possible au départ).
- Au démarrage, toute préparation versée dans le bol réfrigérant doit être liquide. Ne pas utiliser d'ingrédients fermes, tels que de la crème fouettée ou des liquides déjà glacés pour la préparation de la glace.
- Préparez la veille et conservez au réfrigérateur les préparations nécessitant une cuisson préalable (minimum 12 heures).

### CONSERVATION ET PRÉSENTATION

- Les glaces et sorbets sont bien meilleurs lorsqu'ils viennent tout juste d'être préparés. Ils perdent rapidement de leur texture et de leur saveur si on les conserve pendant trop longtemps.
- Habituellement, la glace faite maison durcit facilement et la texture est différente de la glace vendue dans le commerce : les boules sont plus difficiles à faire. Afin de rendre la présentation de la glace plus facile, sortez-la du congélateur 5 à 10 minutes environ avant de la servir et conservez-la au réfrigérateur pour la laisser ramollir légèrement. N'oubliez pas que le sorbet décongèle plus rapidement que la glace.
- La glace décongelée ou partiellement décongelée ne doit jamais être recongelée.
- Les glaces ou les sorbets contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doivent jamais être servis aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou à toute personne fragile d'une manière générale.

## GLACE A LA VANILLE

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 oeufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante. Ajoutez la crème et l'essence de vanille en mélangeant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

### Variantes :

- Dissoudre 2 cuillères à café de café instantané dans la préparation chaude.
- Remplacer la vanille par 2 cuillères à café de sirop à la menthe.

## GLACE AU CHOCOLAT

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 80 g de cacao, 1 œuf (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 1 cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf et le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Versez ensuite le cacao tout en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez en remuant la crème et la vanille.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

## GLACE A LA NOIX DE COCO

250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 150 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses), 40 g de noix de coco séchée, ½ cuillère à café d'extrait de vanille.

- Mélangez le lait, l'œuf, le sucre dans une petite casserole.
- Faites chauffer le mélange à feu doux, sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante et ajoutez la noix de coco, la crème et la vanille tout en remuant.
- Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

## GLACE RHUM ET RAISINS

120 g de raisins secs, 100 ml de rhum. Versez le rhum sur les raisins secs et laissez reposer à couvert toute une nuit. 250 ml de lait entier (35% de matières grasses), 100 g de sucre, 2 œufs (calibre 60), 450 g de crème liquide (30% de matières grasses).

- Faites chauffer le lait dans une petite casserole tout en fouettant les œufs et le sucre dans un bol à part.
- Versez lentement le lait chaud sur les œufs et le sucre mélangés, tout en remuant.
- Versez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir, tout en remuant jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'une crème anglaise légère.
- Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez la crème en remuant et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).
- Ajoutez les raisins imbibés de rhum lorsque l'appareil fonctionne et dès que la préparation commence à prendre de la consistance.

## GLACE AU YOGOURT ET AU CITRON

300 g de yogourt nature, 3 cuillères à soupe (50g) de crème fraîche épaisse (42% de matières grasses), 170 g de sucre, 250 ml de jus de citron.

- Mélangez bien le yogourt, la crème, et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Ajoutez le jus de citron tout en remuant.

## GLACE AU YOGOURT ET AUX FRUITS ROUGES

100 g de fraises, 100 g de framboises, 100 g de myrtilles, 250g de yogourt nature, 110 g de sucre.

- Lavez les fruits rouges et réduisez les en purée à l'aide d'un mixer.
- Mélangez le sucre et le yogourt dans un bol jusqu'à dissolution du sucre.
- Mélangez la purée de fruits tout en remuant.

## SOUFFLE GLACE A LA FRAISE

400 g de fraises, 3 jaunes d'œuf, 60g de sucre, 200 g de babeurre.

- Lavez les fraises et réduisez-les en purée à l'aide d'un mixer.
- Faites chauffer à feu doux les jaunes d'œuf et deux cuillères à soupe de purée de fraises dans une petite casserole jusqu'à ce que le mélange devienne friable.
- Battez le mélange d'œufs et le reste de la purée dans un bol froid jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Versez ensuite le sucre et le babeurre tout en remuant.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

## SORBET A L'ORANGE

200 g de sucre, 300ml d'eau, 400 ml de jus d'orange.

- Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition.
- Laissez le sirop refroidir à température ambiante.
- Versez le jus d'orange en remuant et placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

### Variantes :

- On peut utiliser du jus de citron ou de pamplemousse ou des kiwis en purée (dans ce cas, ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron).

## SORBET AU PAMPLEMOUSSE ET AU MIEL

175 g de miel, 450 ml de jus de pamplemousse.

- Laissez tiédir à feu doux le miel dans une petite casserole et versez-y 4 cuillerées de jus tout en remuant.
- Mélangez ensuite cette préparation avec le jus restant dans un bol à part.
- Placez la préparation dans le réfrigérateur pour qu'elle refroidisse (minimum 12 heures).

## PRÉPARATION À LA CARTE

### A. Préparation de base

500 ml de lait, 4 jaunes d'œuf, 1 cuillère à café (8 g) de farine de maïs, 100 g de sucre.

- Portez le lait à ébullition dans une casserole.
- Battez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement blanc.
- Versez le lait chaud sans cesser de remuer.
- Mettez dans la casserole et chauffez jusqu'à épaississement léger sans porter à ébullition.
- Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures).

### B. On peut ajouter à cette préparation de base :

- 3 bananes réduites en purée (environ 350 g)
- 100 g d'amandes grillées
- 100 g de noisettes brisées
- 120 g de vermicelles ou de pépites de chocolat.

## Protection de l'environnement



### PARTICIPONS À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci à un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.