

Cuisinart^{MD}

GUIDE D'UTILISATION ET LIVRE DE RECETTES



Yaourtière sorbetière

Série ICE-30C

Afin que ce produit vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité de base, dont les suivantes pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou autres blessures :

- LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.**
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez pas le cordon, la fiche ni la base de l'appareil dans de l'eau ou aucun autre liquide.
- Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'y mettre ou d'y enlever des accessoires et de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, vêtements, cheveux ainsi que les spatules et ustensiles loin des accessoires pendant l'utilisation, afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- Ne faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut être la cause d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Tenez les mains et les ustensiles hors du bol isotherme pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS À L'INTÉRIEUR DU BOL!** Les objets pointus égratigneront et endommageront la surface intérieure du bol. Vous pouvez utiliser une spatule ou une cuillère de bois mais seulement quand l'appareil est à la position « OFF ».
- Cet appareil est répertorié pour l'usage ménager. Tout service autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectué par un centre de service autorisé par Cuisinart.
- N'utilisez pas le bol isotherme sur le feu, les plaques chauffantes ou la cuisinière. Ne le mettez pas au lave-vaisselle, car ceci pourrait poser un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Avant la première utilisation	3
Temps de congélation et préparation des bols	3
Confection des desserts ou boissons glacées	3
Ajout d'ingrédients	4
Dispositif de sécurité.....	4
Nettoyage et rangement	4
Trucs et suggestions	4
Comment servir la crème glacée	5
Recettes	6
Garantie.....	17

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

REMARQUE

Précaution importante

N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin d'éviter le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la prise ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour l'usage ménager seulement. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous

adresser au personnel autorisé par Cuisinart.

- Ne plongez pas le socle-moteur-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne désassemblez pas le socle- moteur. Remarque : le socle-moteur ne renferme aucun ne pièce utilisable.
- Les réparations ne doivent être faites que par un personnel auto risé.
- Vérifiez le voltage afin de vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque du fabricant correspond au vôtre.
- Ne nettoyez jamais à l'aide de poudres abrasives ou d'outils durs.

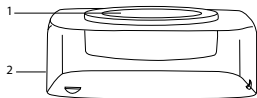
Garantie

Cet appareil est conçu pour une tension nominale de 120 volts; il ne doit pas être utilisé avec un transformateur.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

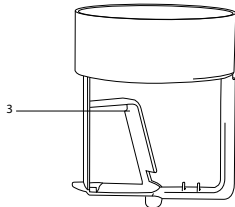
1. Entonnoir

Insérez les ingrédients de la recette dans l'entonnoir qui sert également à ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix, sans interrompre le cycle de congélation.



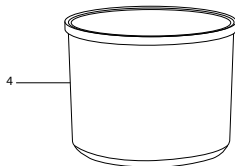
2. Couvercle à loquet

Transparent pour que vous puissiez surveiller le processus de congélation en cours. Le couvercle est conçu pour se verrouiller facilement dans le socle-moteur.



3. Bras mélangeur

Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts et breuvages glacés.



4. Bol isotherme

Le liquide refroidissant est isolé entre les parois doubles des bols pour assurer une congélation rapide et uniforme. Les parois doubles maintiennent la température des bols froide et uniforme.



5. Socle-moteur-moteur

Renferme un robuste moteur assez puissant pour confectionner crèmes glacées, yaourts congelés, sorbets, glaces et breuvages glacés.

6. Interrupteur marche / arrêt

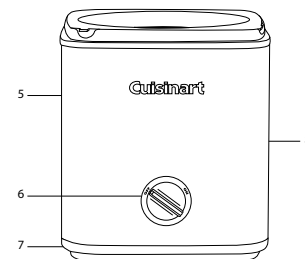
7. Pieds de caoutchouc

(non illustré)

Les pieds antidérapants garde la base stable pendant l'utilisation.

8. Rangement du cordon

(non illustré)Le cordon inutilisé s'escamote facilement dans la base; n'encombre pas le comptoir pour plus de sécurité.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'IMMERGEZ PAS le socle-moteur dans l'eau. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol isotherme et le bras mélangeur dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les pièces.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DES BOLS

Le bol isotherme doit être complètement surgelé avant de

commencer votre recette. La durée du temps requis pour ce faire dépend de la température de votre congélateur. Gardez votre bol isotherme dans le congélateur en tout temps; ainsi vous pourrez confectionner vos desserts et boissons glacés quand il vous plaira. En général, le temps de congélation varie entre 6 et 22 heures. Pour vérifier si le bol est entièrement congelé, secouez-le. Si vous n'entendez pas le liquide bouger, il est congelé. Avant de congeler le bol, lavez-le et essuyez-le bien.

Enveloppez-le dans un sac de plastique pour éliminer les brûlures dues à la congélation. Nous vous suggérons de placer le bol au fond de votre congélateur, là où la température est plus froide. Pense-bête : Votre congélateur devrait être réglé à -18°C (0°F) pour assurer une congélation convenable de tous les aliments.

CONFECTION DES DESSERTS OU BOISSONS GLACÉES

1. Préparez les ingrédients selon les recettes Cuisinart qui suivent. Si vous utilisez votre recette, faites en sorte qu'elle donne 1,9 L (2 pintes) ou moins. Ne remplissez pas le bol isotherme au-delà de 1,25 cm (1/2 po) du haut. Pour de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient qui se transvase facilement.

2. Retirez le bol isotherme du congélateur. (Enlevez le sac de plastique dans lequel vous avez placé les bols). Placez le bol au centre du socle-moteur.

REMARQUE : Le bol commencera à décongeler rapidement une fois sorti du congélateur alors, utilisez-le immédiatement.

3. Placez le bras mélangeur dans le bol isotherme. Le bras n'est pas ajusté serré. Il est placé au centre du bol, le côté avec le cercle vers le haut.

4. Placez le couvercle sur le socle-moteur. Le mécanisme de verrouillage du couvercle est tel que le couvercle peut être placé sur le socle-moteur de plus d'une façon. (Voir diagramme).

5. Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt. Le bol isotherme commencera à tourner.

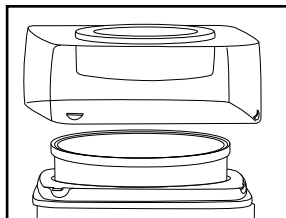
6. Insérez immédiatement les ingrédients dans l'entonnoir.

7. Les desserts et boissons glacés seront prêts en 25 à 35 minutes. Le temps dépend des ingrédients et du volume du dessert ou de la boisson que vous préparez. Lorsque le mélange atteint l'épaisseur voulue, il est prêt. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant deux heures ou plus.

REMARQUE : N'entreposez pas les desserts ou boissons glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. N'utilisez que des récipients de plastique hermétiques pour entreposer.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients tels que les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou la boisson a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.



DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La Yaourtière- sorbeteira Pure Indulgence^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension si le moteur est surchauffé. Cela peut survenir si le dessert ou la boisson sont extrêmement épais, si l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive, ou si les morceaux d'ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont trop gros. Pour rétablir l'appareil, mettez l'interrupteur à la position OFF. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes, puis rallumez-le et continuez de préparer votre dessert ou boisson.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyage

Lavez le bol isotherme, le bras mélangeur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. NE LE LAVEZ PAS AU MOYEN DE NETTOYANTS ET D'OUTILS ABRASIFS. Essuyez le socle-moteur avec un chiffon humide. Séchez toutes les pièces entièrement.

Rangement

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur s'il est mouillé. NE RANGEZ PAS le couvercle, le bras mélangeur ni le socle-moteur dans le congélateur. Vous pouvez placer le bol isotherme au congélateur si vous prévoyez l'utiliser en peu de temps. Enveloppez-le dans un sac de plastique au préalable pour éviter les brûlures du froid. N'entreposez pas les desserts et boissons glacés dans le bol isotherme dans le congélateur pour plus de 30 minutes à la fois. Transvasez les desserts et boissons glacés dans un récipient hermétique si vous les entreposez plus longtemps au congélateur.

Entretien et nettoyage

Confier toute opération d'entretien à un représentant autorisé.

TRUCS ET SUGGESTIONS

Les recettes qui suivent vous offrent plusieurs idées de boissons et desserts glacés. Vous pouvez créer vos propres recettes, pourvu qu'elles ne produisent pas plus de 1,9 L (2 pintes).

Trucs :

- Certaines recettes requièrent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, le mélange doit être réfrigéré la veille avant l'utilisation. Ou encore, réfrigérez le mélange dans un bain glacé jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant l'utilisation.
- Pour un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Placez la casserole ou autre récipient dans le bain glacé et laissez refroidir les ingrédients précuits entièrement.

- La plupart des préparations peuvent être réfrigérées pendant trois jours, avant la congélation des desserts et boissons.
- Vous pouvez remplacer les crèmes épaisses et le lait entier par des crèmes allégées (moitié-moitié) et du lait écrémé ou partiellement écrémé. Toutefois, gardez à l'esprit que plus le contenu en matières grasses est élevé, plus la consistance est crémeuse et riche. Des produits à faible teneur en gras peuvent affecter le goût, la consistance et la texture du dessert. Lors de substitutions, assurez-vous que les quantités restent les mêmes. Par exemple, si la recette indique deux tasses (500 ml) de crème, vous devez utiliser un total de deux tasses (500 ml) réparti ainsi [1 tasse (250 ml) de crème, 1 tasse (250 ml) de lait entier].
- Dans le cas de recettes utilisant des boissons alcoolisées, ajoutez celles-ci pendant les deux dernières minutes du processus de congélation. Autrement, l'alcool pourrait en entraver le processus.
- Lorsque vous préparez des sorbets, n'oubliez pas de vérifier d'abord si les fruits sont mûrs et sucrés. Le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, par conséquent les fruits goûtent moins sucrés que la préparation même. Si le fruit est acide, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette.
- Si vous préparez plus d'une recette à la fois, assurez-vous que le bol isotherme est entièrement congelé avant chaque utilisation.
- Assurez-vous que le bras mélangeur et le couvercle sont en place avant de mettre la yaourtière-sorbetièrre en marche.

Ajouts pour crème glacée

Rehaussez la saveur des crèmes glacées « ordinaires » en ajoutant jusqu'à une tasse (250 ml) de n'importe quel des suivants (ou un mélange de deux ou plus, ne dépassant pas une tasse) : morceaux de biscuits, de tablettes de chocolat, de carrés au chocolat, restes de gâteau, guimauves, pépites de chocolat, noisettes de beurre d'arachide, caramel écossais, noix grillées, etc. Les ingrédients doivent être ajoutés 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou boisson ont commencé à épaissir, insérez les ingrédients dans l'entonnoir. Les morceaux et les noix ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.

COMMENT SERVIR LA CRÈME GLACÉE

Terrine de crème glacée

Une façon originale de servir vos desserts glacés maison (crème glacée, glace italienne, yaourt ou sorbet) est de les offrir sous forme de pain ou terrine. Il suffit simplement de tapisser un moule de 2 L

(8 tasses) de 23 x 13 x 8 cm (9 x 5 x 3 po) d'une grande pellicule de plastique, d'y déposer le mélange glacé à la cuiller puis de le couvrir entièrement et de le faire congeler pendant 2 heures. Vous pouvez également former plusieurs couches en alternant avec des biscuits minces ou des tranches de gâteau de 0,60 à 1,25 cm (¼ à ½ po). Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur de 20 à 30 minutes avant de servir; il se tranchera plus facilement. Utilisez un couteau tranchant que vous aurez trempé dans l'eau chaude et essuyé auparavant.

Tartes à la crème glacée

Rien de plus facile que préparer une tarte utilisant votre crème glacée, yaourt congelé ou sorbet préféré. Faites d'abord congeler la croûte – traditionnelle ou faite de miettes – pendant que vous mélangez la garniture. Vous pouvez remplir la croûte telle qu'elle ou la garnir de sirop, de noix, de chocolat (parsemez la croûte chaude de chocolat haché ou de pépites de chocolat – la chaleur les fera fondre pour former une couche de fondant). Déposez le mélange congelé à la cuiller directement de la Yaourtière-sorbetièrre ICE-30BCC dans la croûte refroidie. Faites congeler pendant 1 heure jusqu'à ce que le dessus soit ferme, puis couvrez et congelez jusqu'au moment de servir. Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur 30 minutes avant de servir; elle se tranchera plus facilement mais gardera sa forme. Servez telle qu'elle ou garnissez de fruits frais, sirops de fruits, sauce chocolat ou caramel, noix, cerises ou autres et décorez de crème fouettée fraîche.

Sodas à la crème glacée

Les sodas à la crème glacée sont faits à partir de sirop aromatisé, de boisson gazeuse et d'une cuiller à glace de crème glacée, de yaourt ou de sorbet congelé. Placez 30 ml (2 c. à table) de sirop dans un grand verre. Ajoutez la boisson gazeuse ou l'eau de Seltz refroidie jusqu'à 5 cm (2 po) du haut du verre. Déposez ensuite une grosse cuiller à glace de crème glacée, yaourt ou sorbet congelé très ferme, de façon que la boule soit partiellement submergée, mais qu'elle touche les rebords du verre. Si la crème glacée est placée trop bas, la boisson gazeuse débordera. Vous pouvez garnir le soda à la crème glacée d'une cuiller de crème fouettée. Le soda se prête à plusieurs versions. Préparez un soda traditionnel tel que le « black-and-white » (sirop de chocolat, eau de Seltz et crème glacée à la vanille) ou essayez du soda gingembre avec une boule de sorbet aux fruits – ou d'autres combinaisons plus exotiques.

Pot-pourri et parfaits

Choisissez des saveurs et des couleurs assorties et disposez en couches dans des coupes à parfait ou déposez de petites boules de crèmes glacées multicolores sur un plateau. Par exemple, un bol

de cristal rempli de petites boules de glace italienne aux framboises, aux bleuets et cassis, à la mangue et au thé vert crée tout un effet spectaculaire. Ou encore, essayez un pot-pourri de sorbets aux couleurs de bijoux, tels que pamplemousse rose, bleuets, et cerises bing.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

SÉRIE ICE-30C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne

l'année, le mois et le jour (2009, juin/30) Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Ustensiles
de cuisson



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

©2017 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

17CC18054

IB-5611-CAN-D