

FR: ICECREAMO – MANUEL D'UTILISATION

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Numéro de modèle : SBL-1802

Capacité : 1 L

Puissance / Tension / Fréquence : 18 W / 220–240 V~ / 50–60 Hz

Dimensions (approx.) : (L)170 × (H)405 × (P)270 mm

Poids (approx.) : 2,6 kg

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, même si vous êtes déjà familier avec des produits similaires. Le respect des consignes de sécurité énoncées dans ce manuel réduit considérablement les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Conservez le manuel, la carte de garantie, le reçu d'achat et l'emballage dans un endroit sûr pour référence ultérieure. En cas de transfert de l'appareil à un nouveau propriétaire, assurez-vous que ce manuel soit également remis.

Respectez toujours ces consignes de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques :

Sécurité électrique et gestion du cordon

- **Tension** : Assurez-vous que la tension et la fréquence de votre prise correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas l'appareil. Contactez notre service après-vente pour assistance.
- **Prise électrique** : Insérez complètement la fiche dans une prise de courant correctement mise à la terre. Veillez à ce que la prise soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil si nécessaire.
- **Pas de minuterie** : Ne branchez pas l'appareil à une minuterie ni à un dispositif de commutation externe tel qu'une télécommande.
- **AVERTISSEMENT – Ne pas immerger** : Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne le touchez pas lorsqu'il est immergé.
- **Gardez au sec** : Ne laissez pas les composants électriques entrer en contact avec de l'humidité. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou sur une surface humide. Ne renversez aucun liquide dans l'appareil.
- **Pas d'objets étrangers** : N'introduisez aucun objet dans l'appareil.
- **Rallonges** : L'usage de rallonges est déconseillé. Si nécessaire, utilisez uniquement une rallonge mise à la terre avec une puissance équivalente ou supérieure. Veillez à ce qu'elle ne présente aucun risque de chute ou d'arrachement accidentel.
- **Soins du cordon** : Évitez de plier le cordon de manière excessive ou de l'enrouler trop serré. Ne le tordez pas, ne l'écrasez pas et ne le soumettez pas à des tensions. Gardez-le à l'écart des arêtes vives et des surfaces chaudes. Ne placez pas d'objets lourds dessus. Ne soulevez ni ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.

- **Inspection du cordon** : Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation. En cas de dommage visible, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le fabricant ou un centre de service agréé pour un remplacement.
 - **AVERTISSEMENT – Ne pas utiliser en cas de dommage** : N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, ou si l'appareil a un dysfonctionnement ou a été endommagé par une chute. Contactez notre service après-vente.
 - **Débranchez quand non utilisé** : Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer. Saisissez toujours la fiche, jamais le cordon.
 - **Refroidir avant nettoyage** : Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
 - **Protection DDR** : Si votre domicile n'est pas équipé d'un dispositif différentiel résiduel (DDR), nous recommandons d'en faire installer un avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA pour plus de sécurité. Consultez un électricien qualifié.
-

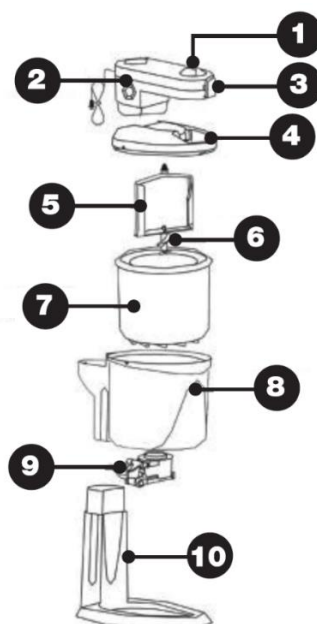
Conditions d'utilisation et restrictions

- **Usage domestique uniquement** : Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.
- **Utilisation en intérieur uniquement** : N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- **Utilisation conforme** : Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel. Un usage inapproprié peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- **Accessoires approuvés uniquement** : Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non approuvés peut entraîner des dommages ou des blessures.
- **Utilisateurs restreints** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience, sauf sous la surveillance d'une personne responsable.
- **Enfants** : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un enfant l'utiliser ou jouer avec.
- **AVERTISSEMENT – Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.**
- **Éloignez de la chaleur** : Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou des fours.
- **Pièces mobiles** : Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de changer les accessoires ou de manipuler des pièces mobiles.
- **Ventilation** : Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air.
- **Matériaux inflammables** : Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables (rideaux, papier, tissu). Ne l'utilisez pas sous des meubles ou près des murs, car la chaleur peut provoquer des brûlures.
- **Surface stable** : Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Évitez les surfaces inclinées ou instables.
- **Ne pas couvrir** : Ne placez jamais d'objet sur l'appareil.
- **Ne pas déplacer pendant l'utilisation** : Évitez de déplacer ou de couvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- **Éloignez-vous des pièces mobiles** : N'introduisez pas les mains, ustensiles ou objets étrangers dans le bol pendant l'utilisation. Attachez les cheveux longs et évitez les vêtements amples.
- **Pas de liquides chauds** : N'ajoutez pas de liquides chauds, car cela peut entraîner une libération soudaine de vapeur ou un mauvais fonctionnement du refroidissement.
- **ATTENTION – Assemblage complet requis** : Assurez-vous que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant utilisation.
- **Évitez les ustensiles métalliques** : Les ustensiles en métal peuvent rayer ou endommager le bol. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone lorsque l'appareil est éteint et débranché.
- **AVERTISSEMENT – Risque de blessure** : Les pales peuvent causer des blessures graves si elles sont mal utilisées. Manipulez-les avec précaution pendant l'utilisation, le nettoyage ou le démontage. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure ou dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect de ces instructions.
- **Fuites du bac de congélation** : Si le bac de congélation fuit, jetez-le immédiatement. Ne consommez pas les mélanges ayant été en contact avec le liquide, même s'il est étiqueté non toxique.
- **Stockage de la glace** : Conservez les restes dans un récipient hermétique au congélateur. Ne recongelez jamais une glace qui a décongelé.
- **Glaces à base d'œufs** : Si vous utilisez des œufs, assurez-vous qu'ils sont bien cuits avant consommation.
- **Consistance adaptée** : Utilisez uniquement des mélanges liquides. Les mélanges épais ou solides ne pourront pas être brassés correctement.
- **Nettoyage avant usage** : Nettoyez soigneusement l'appareil avant chaque utilisation, en particulier les parties en contact avec les aliments.
- **Temps de fonctionnement** : Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 30 minutes en continu. Temps recommandé : entre 10 et 30 minutes.

APERÇU DU PRODUIT

Composants de la sorbetière à glaces italiennes :



1. Bouton MARCHE/ARRÊT
2. Bloc moteur
3. Bouton de déverrouillage du moteur
4. Couvercle
5. Palette de mélange
6. Vis sans fin
7. Bol de congélation
8. Bol extérieur
9. Distributeur
10. Socle et base

REMARQUE : En raison d'améliorations continues du produit, les illustrations de ce manuel peuvent différer légèrement du produit réel. Toutes les images sont fournies à titre indicatif uniquement et ne sont pas forcément à l'échelle.

DÉMARRAGE

Avant la première utilisation

- **Déballage :** Ce produit a été emballé pour le protéger contre les dommages liés au transport. Déballez l'appareil et conservez les matériaux d'emballage d'origine dans un endroit sûr. Cela permettra d'éviter tout dommage en cas de transport ultérieur et facilitera le rangement lorsqu'il n'est pas utilisé. Si vous choisissez de jeter l'emballage, recyclez les matériaux dans la mesure du possible. Retirez toutes les étiquettes promotionnelles. Gardez les sacs plastiques hors de portée des enfants car ils présentent un risque d'étouffement.
- **Inspection :** Déroulez complètement le cordon d'alimentation et vérifiez l'état du cordon et de la fiche. Vérifiez que toutes les autres pièces de l'appareil ne présentent pas de dommages visibles. N'utilisez pas l'appareil si une partie semble endommagée ou défectueuse. En cas de dommage, contactez notre service après-vente pour obtenir de l'aide.
- **Lecture :** Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les instructions et avertissements de ce manuel. Reportez-vous à la section « Aperçu du produit » pour vous familiariser avec l'appareil et ses composants. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité indiquées plus tôt dans le manuel.
- **Nettoyage :** Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche. Démontez l'unité en appuyant sur le bouton de déverrouillage du moteur et en soulevant le bloc moteur. Dévissez la vis sans fin et retirez la palette de mélange. Lavez à la main toutes les pièces amovibles (palette de mélange, vis de la palette, couvercle, bol extérieur, vis sans fin et bol de congélation) avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez soigneusement toutes les pièces. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges rugueuses ni d'objets tranchants car cela pourrait endommager les composants. Essuyez le bol extérieur et la base avec un chiffon humide. **NE** plongez pas le bloc moteur dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement. Aucune des pièces n'est compatible lave-vaisselle.
- **Préparation :** Pour une utilisation optimale de l'appareil, l'unité de congélation doit être placée dans votre congélateur pendant au moins 24 heures avant l'utilisation (à une température de -18°C ou moins). Placez l'unité dans un sac de congélation hermétique pour

éviter les brûlures de congélation. Assurez-vous qu'elle soit parfaitement sèche avant de la congeler.

INSTRUCTIONS

Avant utilisation

- Retirez l'unité de congélation et placez-la dans votre congélateur. Utilisez un sac de congélation hermétique pour la protéger des brûlures de congélation. Assurez-vous que l'unité soit bien sèche afin d'éviter la formation de glace à sa surface, ce qui pourrait l'endommager.
- Laissez l'unité de congélation au congélateur pendant 24 heures. Rangez-la à l'arrière du congélateur, là où la température est la plus basse. Vérifiez que votre congélateur est réglé sur -18°C ou moins.
- Préparez votre mélange à glace.
- Faites refroidir le mélange au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou au congélateur pendant 30 minutes.

Assemblage de la sorbetière à glaces italiennes

- **IMPORTANT** : Ne branchez pas le cordon d'alimentation tant que l'appareil n'est pas complètement assemblé.
- **REMARQUE** : Cette unité est préassemblée, mais elle doit être démontée et nettoyée avant la première utilisation.
- Placez le bol extérieur sur le socle de base.
- Retirez l'unité de congélation du congélateur et placez-la dans le bol extérieur. Faites cela au dernier moment pour qu'elle reste aussi froide que possible.
- Fixez la palette de mélange en alignant la vis sans fin avec l'orifice au fond du bol de congélation.
- **AVERTISSEMENT** : Le bol sera extrêmement froid. La peau peut y adhérer et subir des brûlures par le froid. Si cela se produit, rincez la zone affectée sous l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle se détache en douceur. Continuez à rincer pendant cinq minutes et consultez un médecin si les symptômes s'aggravent. Rincez, séchez et recongelez le bol avant toute réutilisation.
- Placez le couvercle et tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.
- Refixez le bloc moteur en l'alignant avec le couvercle supérieur, puis appuyez doucement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour fixer le distributeur :
 - Assurez-vous qu'il soit en position ouverte.
 - Placez-le contre la base extérieure du bol.
 - Alignez les languettes avec les fentes guides et soulevez le distributeur jusqu'à ce qu'il recouvre l'anneau d'étanchéité.
 - Tournez-le dans le sens horaire pour le verrouiller.
 - Assurez-vous que le distributeur soit en position fermée avant de faire fonctionner l'appareil.
- Branchez l'appareil à une prise murale adaptée.

RECETTE DE GLACE ÉTAPE PAR ÉTAPE

Base de crème anglaise classique

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de crème entière (36 % de matière grasse)
- 1 tasse (250 ml) de lait entier
- ¾ tasse (150 g) de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille (ou 1 gousse de vanille fendue)

Ingrédients optionnels (à ajouter durant les 5 dernières minutes du brassage)

- Biscuits écrasés
- Pépites de chocolat
- Tourbillons de fruits ou de caramel
- Noix

Instructions

1. Chauffer le lait et la crème

- Dans une casserole moyenne, mélangez le lait et la crème.
- Ajoutez la moitié du sucre et fouettez jusqu'à dissolution.
- Si vous utilisez une gousse de vanille, fendez-la et grattez les graines dans le mélange.
- Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à fumer – ne pas faire bouillir.

2. Fouetter les jaunes d'œufs

Dans un autre bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais et pâle.

3. Tempérer les jaunes

- Versez lentement environ 1 tasse du mélange chaud dans les jaunes d'œufs, en fouettant constamment pour éviter qu'ils ne coagulent.
- Incorporez progressivement les jaunes tempérés dans la casserole contenant le reste du lait et de la crème.

4. Cuire la crème anglaise

- Faites cuire le mélange à feu moyen-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois ou une spatule résistante à la chaleur.
- Continuez jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement et nappe le dos de la cuillère (environ 77–80°C).
- Ne laissez pas bouillir, sinon la crème pourrait coaguler.

5. Filtrer et refroidir

- Retirez la casserole du feu et filtrez le mélange à travers un tamis fin dans un bol propre pour éliminer les éventuels grumeaux.

- Incorporez l'extrait de vanille si vous n'avez pas utilisé de gousse.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis réfrigérez jusqu'à ce que le mélange soit bien froid – idéalement toute la nuit.

6. Turbiner avec ICECREAMO

Versez la crème anglaise refroidie dans votre sorbetière et faites turbiner selon les instructions du fabricant (généralement entre 10 et 30 minutes).

FAQ ET GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi ma machine à glace soft serve ne fonctionne-t-elle pas correctement ?

Assurez-vous que la machine est correctement branchée à une prise secteur fonctionnelle et qu'elle est allumée.

Pourquoi ma glace soft serve ne gèle-t-elle pas correctement ?

L'unité de congélation n'est peut-être pas assez froide. Conservez-la dans un sac plastique hermétique à l'arrière de votre congélateur pendant au moins 24 heures avant utilisation. De plus, assurez-vous que votre préparation est bien réfrigérée : laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou placez-la au congélateur pendant 30 minutes avant de la turbiner. Ne remplissez pas trop le bol : le liquide ne doit pas dépasser la ligne MAX. Évitez d'ajouter de l'alcool avant le turbinage, car cela empêche la congélation du mélange. Si vous utilisez de l'alcool, ajoutez-le à la toute fin du turbinage ou incorporez-le après distribution.

Pourquoi le moteur ou la pale de mélange peine-t-il ?

Le mélange est peut-être trop épais, ou a été ajouté avant que la pale ne commence à tourner. Les ingrédients supplémentaires peuvent être trop gros ou ajoutés trop tôt. Attendez toujours que le mélange ait épaissi avant d'ajouter des éléments — idéalement durant la dernière minute du turbinage. Si la pale se bloque, arrêtez l'appareil, retirez le couvercle et retirez doucement la glace avec une cuillère en bois ou une spatule en silicone. N'utilisez jamais d'ustensile en métal.

Combien de temps puis-je conserver une glace soft serve maison au congélateur ?

Pour une qualité optimale, consommez votre glace immédiatement. Les restes peuvent être conservés jusqu'à deux semaines dans un contenant hermétique au congélateur. Ne recongelez jamais une glace déjà décongelée. Si votre recette contient des ingrédients à base d'œufs, consommez-la dans la semaine.

Pourquoi le moteur s'arrête-t-il avant que la glace ne soit prête ?

La protection thermique du moteur a peut-être été activée. Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 15 à 20 minutes. Consultez la section de dépannage ci-dessus pour des conseils sur la réduction des efforts du moteur.

Pourquoi ma glace ne se distribue-t-elle pas correctement ?

Le distributeur peut être obstrué. Nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation. Les ingrédients solides peuvent être trop gros pour passer par la buse — optez pour des morceaux plus petits ou incorporez-les après la distribution.

Si la glace est trop épaisse pour être distribuée, assurez-vous qu'elle a été versée alors qu'elle était encore liquide et que les pales étaient déjà en rotation.

Si nécessaire, arrêtez la machine, retirez le couvercle et retirez la glace avec une cuillère en bois ou une spatule en silicone.

Pourquoi y a-t-il une couche épaisse de glace collée aux parois du bol ?

C'est normal, surtout pour les recettes pauvres en sucre ou en matières grasses.

Pour éviter le gaspillage, arrêtez la machine et raclez manuellement les parois avec une cuillère en bois ou une spatule en silicone.

Vous pouvez également ajuster votre recette de base en augmentant légèrement la teneur en sucre ou en matières grasses.

Pourquoi y a-t-il des cristaux de glace dans le bol ?

Assurez-vous que le bol est complètement sec avant de le placer au congélateur. Toute humidité se transformera en glace et pourra altérer la texture de votre glace.

AUTRES INFORMATIONS UTILES

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION !** Assurez-vous que la machine est débranchée du secteur et complètement refroidie avant tout nettoyage ou rangement.
- **ATTENTION !** Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le nettoyez jamais au lave-vaisselle.
- **ATTENTION !** N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de matériaux agressifs (comme la laine d'acier, les tampons à récurer ou les nettoyants pour four) sur aucune partie de l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, ouvrez le distributeur au-dessus d'un gobelet pour évacuer les restes de glace. Une fois qu'aucune glace ne sort, refermez le distributeur et éteignez l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
- Ouvrez le couvercle et retirez doucement les restes de glace à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en silicone. **NE** pas utiliser d'ustensiles métalliques, car cela pourrait rayer et endommager le bol de congélation.
- Attendez que le bol de congélation soit entièrement décongelé avant de le nettoyer.
- **NE** lavez aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle — nettoyage à la main uniquement.
- **NE** plongez pas la base du moteur dans l'eau ou un autre liquide.
- **NE** pas utiliser de nettoyants abrasifs, qui pourraient endommager l'appareil.
- Démontez l'unité en appuyant sur le bouton de libération du moteur et soulevez ce dernier. Le moteur peut être essuyé avec un chiffon humide si nécessaire.
- Dévissez la vis de la vis sans fin et retirez la pale de mélange.
- Lavez à la main toutes les pièces amovibles (pale de mélange, vis de la pale, couvercle, bol extérieur, vis sans fin et bol de congélation) avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Séchez toutes les pièces soigneusement. N'utilisez pas de tampons à récurer, objets tranchants ou nettoyants abrasifs.
- Le bol extérieur et le support peuvent être nettoyés avec un chiffon humide.

Rangement

- Assurez-vous que la sorbetière est propre et parfaitement sèche.
- Reconstituez l'appareil.
- Nous recommandons de ranger l'appareil dans son carton d'origine, dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants. Le bol de congélation peut rester dans le congélateur entre les utilisations, afin que vous puissiez préparer des glaces soft serve à tout moment.

Service et réparation

Si votre machine à glace soft serve est endommagée, n'essayez pas de la réparer vous-même. Aucune pièce de rechange n'est disponible à la vente. Veuillez contacter notre centre de support après-vente pour organiser un examen ou une réparation de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE ET LA MISE AU REBUT :



Ce label signifie que le produit ne peut pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Afin d'éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, il convient de recycler le produit de manière responsable afin de promouvoir le développement durable. Recyclez de manière responsable afin de promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles. Si vous souhaitez retourner un appareil usagé, utilisez le système de dépôt et de collecte ou contactez le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Le détaillant peut accepter le produit en vue d'un recyclage respectueux de l'environnement.



Une déclaration du fabricant attestant que le produit est conforme aux exigences des directives européennes applicables.