

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Sorbetière Ice Cream Maker

SOR15E



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une sorbetière **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, de fours posables, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle sorbetière **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	5
<i>C. Protection de l'environnement</i>	5
2/ PREPARATION DE L'APPAREIL	5
<i>A. Description de la sorbetière</i>	5
<i>B. Avant la première utilisation</i>	6
3/ UTILISATION DE L'APPAREIL	6
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL	7
<i>A. Nettoyage de la sorbetière</i>	7
<i>B. Garantie et service après vente</i>	7
5/ RECETTES SUCREES ET SALEES	7

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.

- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable, loin de l'eau et de l'humidité
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau ni d'ingrédients chauds dans le bol.
- Ne pas plonger le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas recongeler une glace qui a été décongelée.
- Avant d'utiliser l'appareil congeler toujours le bol vide durant au moins 8 heures.
- Ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa contenance.
- Une fois le bol congelé, le tenir avec un linge sec. Ne pas toucher l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, les doigts peuvent coller au métal.

- Éviter le contact avec des pièces mobiles. Garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles loin pendant l'opération afin de réduire le risque de blessure et/ou de dégâts.

B. Données Techniques

<i>Modèle</i>	SOR15E
<i>Alimentation</i>	220V-240V / 50Hz
<i>Consommation</i>	9.5 W
<i>Dimensions</i>	L208mmXP200mmXH234 mm
<i>Poids net</i>	2.80 Kg

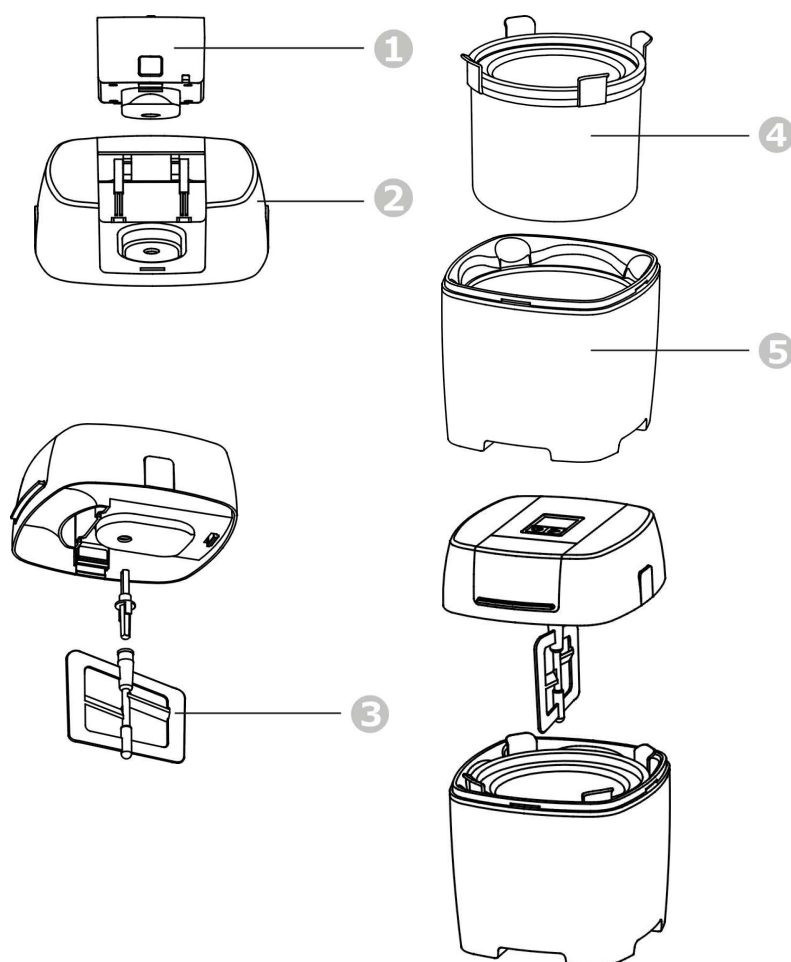
C. Protection de l'environnement



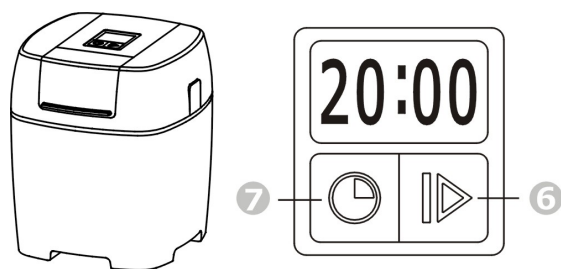
Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives. Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2/ PREPARATION DE L'APPAREIL

A. Description de la sorbetière



- 1- Moteur
- 2- Couvercle
- 3- Mélangeur
- 4- Cuve amovible
- 5- Bol extérieur
- 6- Bouton « Power »
- 7- Bouton « Reset »



B. Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver la base, le couvercle, le mélangeur et le bol à l'eau tiède et avec du savon liquide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni d'éponges métalliques. Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Le liquide situé à l'intérieur du bol doit être congelé avant de commencer à faire de la glace. Mettre le bol dans le congélateur durant au moins 10 heures pour congeler le liquide situé à l'intérieur du récipient et monter la sorbetière.

Avertissement: Une fois le bol congelé, ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal. Il est important de prendre le bol avec un linge sec.

- Placer la base sur une surface plane et stable.
- Insérer le moteur dans la cavité du couvercle en appuyant fermement pour qu'il s'encastre bien.
- Introduire l'axe dans le trou du moteur et enclenchez le mélangeur dans l'axe.
- Placer le bol réfrigérant dans le bol extérieur.
- Puis placer le couvercle sur le bol. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

3/ UTILISATION DE L'APPAREIL

- Brancher l'appareil sur la prise de courant. Un signal sonore retentira immédiatement. La durée 20min est indiquée automatiquement sur l'écran. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton « Reset ». A chaque pression, le temps augmente d'une minute. Choisir une durée jusqu'à 40 minutes.
- Appuyer sur le bouton « Power » après avoir réglé la durée.
- Une fois le bol congelé et la sorbetière montée, verser les ingrédients froids par l'entrée des ingrédients, comme il est indiqué dans les recettes. Ne pas remplir le bol à plus de la moitié de sa contenance, car la sorbetière ne mélangera pas les ingrédients correctement.
- L'appareil doit être en marche avant d'ajouter les ingrédients afin d'éviter que ceux-ci ne gèlent immédiatement.
- Dans les 10 dernières secondes, un bip retenti à chaque seconde jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La machine s'arrête au même moment. Déconnecter et enlever le moteur. La glace est prête à servir.

Important: Ne pas arrêter ni démarrer la sorbetière pendant le processus de congélation sinon le mélange peut se geler au contact du bol ce qui empêcherait le fonctionnement du mélangeur.

Pour éviter de surchauffer le moteur, la direction de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si la direction de rotation continue de changer, arrêter la machine lorsque le mélange est prêt.

Si jamais le moteur vient à surchauffer, une sécurité se mettra en marche afin d'arrêter celui-ci. Si cela arrive, éteindre, débrancher l'appareil et laisser le moteur se refroidir.

La glace doit avoir une consistance douce. Pour que la glace ait plus de consistance, la garder dans le congélateur durant ½ - 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée. Conserver la glace dans un récipient en plastique bien fermé pour que les odeurs du congélateur ne nuisent pas à sa saveur.

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

A. Nettoyage de la sorbetière

Avant de procéder au nettoyage de la sorbetière, s'assurer que l'appareil est débranché et démonter la sorbetière. Laver le bol, le couvercle, l'axe et le mélangeur à l'eau savonneuse tiède, nettoyer et sécher bien toutes les pièces avant de les assembler à nouveau. Ces pièces ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle. Nettoyer le moteur de la sorbetière avec un linge humide. Ne pas utiliser de lessives ni de produits abrasifs pour son nettoyage. Ne pas plonger le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

B. Garantie et service après vente

Ce produit est garanti par le distributeur 2 ans après la date de l'achat. Pour plus de détails, se reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

5 / RECETTES

Conseil pour une glace consistante :

- Assurez-vous que le sucre se soit dissout dans le mélange et que tous les ingrédients sont bien mélangés.
- Utilisez des fruits frais. Lavez-les, retirez-en la peau, les pépins, les cœurs, etc., et coupez-les en très petits morceaux.
- Utilisez des jus 100% naturels pour avoir le maximum de saveur
- Il est recommandé que les ingrédients à mélanger, soient à moins de 10°C.

Recettes sucrées :

Sorbet au citron

Ingrédients:

Jus de 6 citrons
290 gr de sucre
435 ml d'eau

Préparation:

Râpez la peau de 5 citrons et pressez les six citrons. Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron. Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.

Sorbet à la fraise

Ingrédients:

435gr de fraises
90g de sucre
145ml d'eau
½ cuillère de jus de citron

Préparation:

Lavez les fraises et enlevez les queues. Mélangez tous les ingrédients. Mettez l'eau à bouillir et ajoutez-y le sucre. Faites bouillir l'eau jusqu'à dissoudre tout le sucre. Laissez refroidir un peu le sirop. Versez le jus de citron et le sirop sur la purée de fraises. Mettez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Ensuite, placez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la vanille

Ingrédients:

180ml de lait
180ml de crème à fouetter
1,5 gousse de vanille ouverte
4 jaunes d'œufs
65 grammes de sucre

Préparation:

Faites bouillir le lait avec la crème à fouetter et les gousses de vanille et laissez refroidir. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que cela change de couleur et double de volume. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez aux jaunes. Versez le mélange dans la sorbetière et faites la fonctionner pendant 30 minutes. Puis placez la préparation dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la pistache

Ingrédients:

180ml de lait entier
73g de sucre
1 œuf
110g de pistaches décortiquées
325g de crème à fouetter
1,5 petite cuillère d'essence de vanille

Préparation:

Chauffez le lait et battez l'œuf avec le sucre. Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œuf et de sucre tout en continuant à battre. Versez cette pâte dans une marmite et chauffez-la tout en continuant à remuer fermement, jusqu'à ce que qu'elle commence à épaissir. Mais ne la laissez pas bouillir ! Laissez refroidir à température ambiante. Versez la crème à fouetter et l'essence de vanille et laissez-la dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Versez-la dans la sorbetière et laissez-la en marche durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, ajoutez les pistaches broyées par l'entrée des ingrédients (3) du couvercle. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au citron

Ingrédients:

180ml de crème à fouetter
180ml de lait entier
3 jaunes d'œufs
150g de sucre
1,5 petite cuillère de zeste de citron

Préparation:

Faites bouillir la crème à fouetter avec le lait, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu du mélange de crème réchauffée. Battez ce mélange et ajoutez-le au reste du lait avec la crème dans la casserole et cuisez le tout au bain Marie tout en continuant à remuer, chauffez jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une bouillie. À présent ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Après la préparation dans le réfrigérateur, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la fraise

Ingrédients:

220g de fraises fraîches
90g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
¾ cuillerées de jus de citron
220ml de lait entier
1dl de crème à fouetter

Préparation:

Lavez les fraises et ôtez les queues. Faites une purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger les fraises avec la crème à fouetter et le jaune d'œuf. Assurez-vous que cette pâte soit bien mélangée. Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la banane***Ingrédients:***

220g de bananes mûres
95g de sucre semoule
1 jus de citron
1 jaune d'œuf
3/4dl de crème à fouetter
220ml de lait entier

Préparation:

Faites une purée avec les bananes et le jaune d'œuf, le sucre et le jus de citron. Battez la purée de bananes avec la crème à fouetter et le lait, (ne montez pas la crème). Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la myrtille***Ingrédients:***

510g de myrtilles
580ml d'eau minérale gazeuse
75g de sucre glace

Préparation:

Mélangez les myrtilles, l'eau gazeuse et le sucre glace jusqu'à obtenir une douce purée. Vous pouvez passer le mélange au batteur si vous le souhaitez. Mettez dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au soja et à la fraise***Ingrédients:***

220g de fraises
110g de sucre
6 jaunes d'œufs
3 cuillerées de miel
0,75 l de lait de soja

Préparation:

Faites bouillir le lait de soja avec le miel. Réduisez les fraises en purée et ajoutez ce mélange au lait de soja et au miel. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et remuez bien. Laissez refroidir et mettez-le dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure. Décorez avec des morceaux de fraises avant de servir.

Glace au yaourt***Ingrédients:***

510g de yaourt entier (turc)
75g de lait entier
130g de sucre fin
22g de dextrose
22g de lait écrémé en poudre

Préparation:

Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait écrémé en poudre dans le lait chaud. Laissez refroidir. Remuez bien le yaourt avec le lait. Placez dans la sorbetière en marche pendant 30 minutes. (Si vous désirez un résultat plus doux, vous pouvez ajouter 100g de crème à moitié battue avant de congeler). Mettez dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au pain d'épices***Ingrédients:***

250g de pain d'épices
50 cl de lait entier
3 jaunes d'œufs
20 cl de crème fraîche liquide entière
25 g de sucre en poudre.

Préparation:

Commencez par faire tiédir le lait puis émiettez le pain d'épices dedans. Laissez reposer 15 min. Filtrez le lait puis portez-le à ébullition. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre puis versez le lait chaud dessus, remettez dans la casserole tout en remuant à la cuillère en bois sans atteindre l'ébullition. Cessez la cuisson lorsque la crème épaissit. Laissez refroidir, Ajoutez la crème fraîche, puis mettez dans la sorbetière A déguster avec une compote de pommes mélangée à des raisins blonds.

Recettes salées :**Glace au Roquefort*****Ingrédients:***

250g de Roquefort (ou un autre fromage bleu)
100 g de crème de Roquefort
250 cl de crème fraîche épaisse
Un peu de poivre du moulin

Préparation:

Mixez tous les ingrédients puis mettez en sorbetière ;
A déguster avec une salade d'endives.

Sorbet au basilic***Ingrédients:***

1 beau bouquet de basilic
2 citrons verts
170 g de sucre semoule
1 blanc d'œuf
½ l d'eau de source

Préparation:

Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre, portez à ébullition et laissez bouillir 5 min ;
Hors du feu, ajoutez le zeste des 2 citrons et le bouquet de basilic, couvrez et laissez refroidir

totalement.
Filtrez,
Ajoutez le jus des citrons et le blanc d'œuf battu en neige ferme.
Mettez en sorbetière.
A déguster avec une nage de fruits rouges.

Glace au pesto

Ingrédients:

90 g de pesto (maison ou acheté)
175 g de crème fraîche liquide entière
80 g de Philadelphia
100 ml de lait
1 c. c. de sucre
3 pincées de sel

Préparation:

Mélangez tous les ingrédients et passez à la sorbetière.
A déguster avec un carpaccio de tomates anciennes rouges et jaunes.

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** ice cream maker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, compact ovens, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** ice cream maker.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.



Attention: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com



TABLE OF CONTENTS

1/ INFORMATION FOR THE USER	14
<i>A. Safety recommendations</i>	14
<i>B. Technical data</i>	15
<i>C. Protecting the environment</i>	15
2/ PREPARING THE APPLIANCE	15
<i>A. Description of the ice cream maker</i>	15
<i>B. Before using the ice cream maker</i>	16
3/ USING THE APPLIANCE	16
4/ CLEANING AND MAINTENANCE	17
<i>A. Cleaning the ice cream maker</i>	17
<i>B. Warranty and after-sale service</i>	17
5/ RECIPES	17

1/ INFORMATION FOR THE USER

A. Safety recommendations

Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.

- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt; contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by nonqualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.
- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and requests the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not pour hot water or ingredients into the bowl.
- Place the ice cream maker onto a clean, firm and stable surface, well away from water and humidity.
- Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
- Do not refreeze ice cream that has melted.
- Before using the appliance, always freeze the empty bowl for at least 12 hours.
- Do not fill the bowl to more than half its capacity.

- Once the bowl is frozen, hold it with a dry cloth. Do not touch the inside of the frozen bowl with wet or damp hands, as your fingers may stick to the metal.

B. Technical data

<i>Model no</i>	SOR15E
<i>Power supply</i>	220V-240V / 50Hz
<i>Power</i>	9.5 W
<i>Dimensions</i>	L208mm x W200mm x H234 mm
<i>Net wt.</i>	2.80 Kg

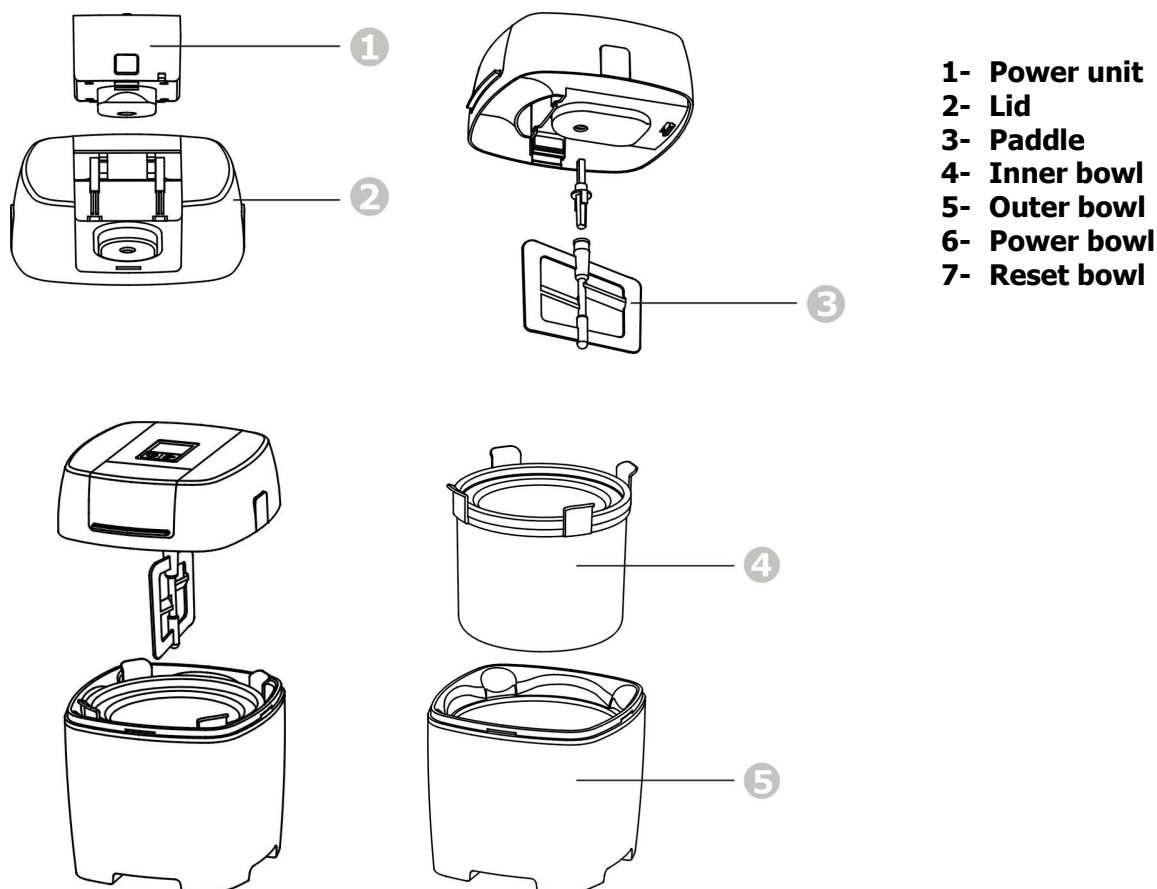
C. Protecting the environment

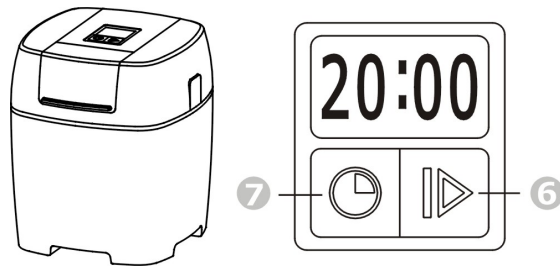


At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources. To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2/ PREPARING THE APPLIANCE

A. Description of the ice cream maker





B. Before using the ice cream maker

- Before using the appliance for the first time, clean the base, the lid, the mixing blade and the bowl in warm water and liquid soap. Do not use abrasive detergents or metal scourers. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
- The liquid inside the bowl must be frozen before you can make ice cream. Put the bowl in the freezer for at least 8 hours to freeze the liquid inside the container and before assembling the ice cream maker.
Warning: Once the bowl is frozen, do not touch the inside with wet or damp hands, as they may stick to the metal. It is important to hold the bowl with a dry cloth.
- Place the base onto a flat and stable surface.
- Insert the power unit into the cavity in the lid, pressing firmly so that it is properly secure.
- Fit the spindle and paddle into the power unit.
- Place the freeze bowl into the outer bowl
- Place the lid onto the bowl. It must be turned clockwise to lock into position

3/ USING THE APPLIANCE

- Insert the plug into outlet. A beep can be heard immediately. Running time 20min is indicated automatically on LCD. If you want to adjust the running time press the "Reset" button. Each time the reset increased, the running time is added one minute with each beep. You can choose a running time until 40 minutes.
- Press the Power button to operate the machine after the running time is set
- Once the bowl is frozen and the ice cream maker has been assembled, put the cold ingredients into the ingredient feed tube according to the recipe instructions. Do not fill the bowl to more than half its capacity, as the ice cream maker will not mix the ingredients properly.
- The machine must be switched on and running time before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mixture from freezing immediately on the inside of the freeze bowl.
- When the remaining time counts down to the last 10 seconds, the alarm sound is heard with each second until time is up. The machine stops at the same time. Unplug and remove the power unit. The ice cream is ready to serve.

Important: Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.

To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine as the mixture is ready.

In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If it happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

The ice cream should have a smooth consistency. If you would like the ice cream to have a firmer consistency, put it in the freezer for ½ to 1 hour until it is thoroughly frozen. Store the ice cream in a well-sealed plastic container so that the smells from the freezer do not affect its flavour.

4/ CLEANING & MAINTENANCE

A. Cleaning the ice cream maker

Before cleaning the ice cream maker, make sure that the appliance is unplugged and dismantle it. Clean the bowl, the lid, the shaft and the mixing blade in warm soapy water, rinse and dry all the pieces thoroughly before reassembling them. These pieces are not suitable for dishwashers. Clean the motor (2) of the ice cream maker with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive products to clean it. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.

B. Warranty and after-sale service

This product is covered by a 2-year warranty by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your distributor.

5 / RECIPES

Make sure that the sugar has dissolved into the mixture and that all the ingredients have been mixed together properly.

- Use fresh fruit. Wash it, remove the peel, pips, cores, etc, and chop it into very small pieces.
- Use 100% natural fruit juice to ensure maximum flavour.
- It is advisable for the ingredients which are going to be mixed to be at less than 10°C.

Lemon sorbet

Ingredients:

Juice of 6 lemons
290g sugar
435ml water

Preparation:

Grate the rind of 5 lemons and squeeze the six lemons. Leave the sugar to dissolve in hot water for 10 minutes and add the grated lemon rind. Add the juice from the lemons and leave to cool. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, put it in the freezer for half an hour.

Strawberry sorbet

Ingredients:

435g strawberries
90g sugar
145ml water
½ spoonful of lemon juice

Preparation:

Wash the strawberries and remove the stalks. Mix all the ingredients together. Bring the water to the boil and add the sugar. Boil the water until all of the sugar has dissolved. Leave the syrup to cool a little. Pour the lemon juice and the syrup onto the strawberry puree. Put the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Then put the final mixture into the freezer for half an hour.

Vanilla ice cream

Ingredients:

180ml milk
180ml whipping cream
1.5 opened vanilla pods
4 egg yolks

65g sugar

Preparation:

Bring the milk to the boil with the whipping cream and the vanilla pods and leave to cool. Beat the egg yolks with the sugar until it changes colour and doubles in size. Scrape out the inside of the vanilla pod and add it to the milk. Bring to the boil and add the egg yolks. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Pistachio ice cream

Ingredients:

180ml whole milk

73g sugar

1 egg

110g peeled pistachios

325g whipping cream

1.5 teaspoonfuls of vanilla essence

Preparation:

Heat the milk and beat the egg with the sugar. Slowly pour the hot milk into the egg and sugar mixture whilst continuing to beat. Pour this mixture into a saucepan and heat it whilst continuing to stir vigorously until it starts to thicken. But do not let it boil! Leave it to cool down to room temperature. Pour in the whipping cream and the vanilla essence and leave it in the fridge until chilled. Pour it into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, add the chopped pistachios through the ingredient feed tube (3) in the lid. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the final mixture into the freezer for half an hour.

Lemon ice cream

Ingredients:

180ml whipping cream

180ml whole milk

3 egg yolks

150g sugar

1.5 teaspoonfuls of grated lemon rind

Preparation:

Boil the whipping cream with the milk, add the sugar. Beat the egg yolks and add a little of the heated cream mixture. Beat this mixture and add it to the rest of the milk with the cream in the pan and cook the whole of the mixture in a bain-marie whilst continuing to stir, heat until it has the consistency of a pulp. Now add the grated lemon rind. Leave to cool in the fridge. Then pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Strawberry ice cream

Ingredients:

220g fresh strawberries

90g caster sugar

1 egg yolk

$\frac{3}{4}$ spoonful of lemon juice

220ml whole milk

100ml whipping cream

Preparation:

Wash the strawberries and remove the stalks. Make a puree together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk with the sugar until frothy. Beat the cream until firm. Mix the strawberries with the whipped cream and the egg yolk. Make sure that this mixture is well mixed. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Banana ice cream

Ingredients:

220g ripe bananas
95g caster sugar
Juice of 1 lemon
1 egg yolk
75ml whipping cream
220ml whole milk

Preparation:

Make a puree with the bananas and the egg yolk, sugar and lemon juice. Beat the banana puree with the whipping cream and the milk (do not whip the cream). Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Blueberry ice cream

Ingredients:

510g blueberries
580ml sparkling mineral water
75g icing sugar

Preparation:

Mix the blueberries, the sparkling water and the icing sugar into a smooth puree. You can put it in the blender if you wish. Put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour.

Soya and strawberry ice cream

Ingredients:

220g strawberries
110g sugar
6 egg yolks
3 spoonfuls of honey
750ml soya milk

Preparation:

Boil the soya milk with the honey. Make a puree with the strawberries and add this mixture to the soya milk and honey. Beat the egg yolks until yellow. Pour the boiling milk over the egg yolks and stir well. Leave to cool and put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour. Decorate with pieces of strawberry before serving.

Yoghurt ice cream

Ingredients:

510g whole yoghurt (Turkish)
75g whole milk
130g caster sugar
22g dextrose
22g skimmed milk powder

Preparation:

Dissolve the sugar, the dextrose and the skimmed milk powder into hot milk. Leave to cool. Stir the yoghurt well into the milk. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. (For a smoother ice cream, you can add 100g semi-whipped cream before freezing.) Put in the freezer for half an hour.