

- 1 Bloc-moteur
- 2 Batteurs
- 3 Cuve intérieure Sorbetière 2 parfums
- 4 Cuves
- 5 Dessous du bloc-moteur de la sorbetière 2 parfums avec les deux interrupteurs en position 0.

MODE D'EMPLOI

Toutes nos recettes sont données pour 1/2 litre (capacité de chacune des cuves de la sorbetière 2 parfums).
 Si vous possédez une sorbetière-pâtissière 1 parfum (capacité 1 litre), doublez les quantités.
 Pour éviter tous risques de débordement, respectez bien les quantités indiquées.

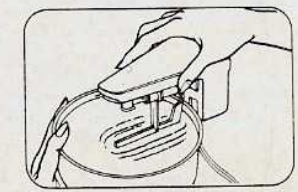
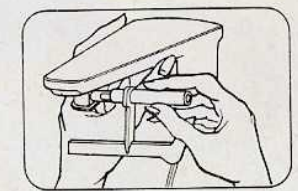
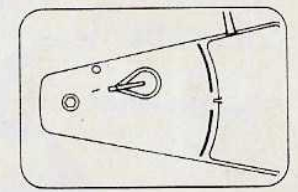
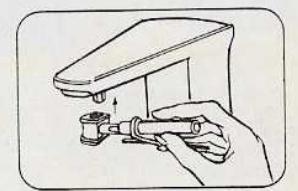
- 1 - Il est indispensable d'obtenir un contact direct entre la cuve de la sorbetière et la source de froid : si nécessaire, dégivrez le freezer (★★) ou le compartiment conservateur (★★★) de votre réfrigérateur.
- 2 - Dans le cas d'un freezer ou d'un congélateur (★★★★), réglez sur la position froid maximum.
- 3 - Versez la préparation dans la cuve.

4 - Adaptez l'ensemble bras-batteurs au bloc moteur.

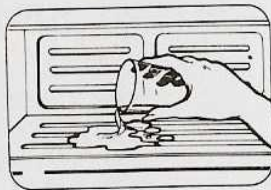
5 - Pour la sorbetière 2 parfums, vérifiez que les 2 interrupteurs situés sous le bloc moteur sont sur la position 1. Ils provoqueront l'arrêt automatique.

6 - Mettez les batteurs en position verticale : pour cela tirer sur le bras et tourner.

7 - Fixez le bloc moteur sur le bord de la cuve.



8 - Versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous poserez la sorbetière afin d'assurer le contact direct avec l'appareil frigorifique.



9 - Branchez : le cordon d'alimentation peut être pincé sans inconvénient par la porte dont le joint assurera l'étanchéité.

10 - Lorsque la glace "prend", les batteurs se relèvent. Vous pouvez débrancher et enlever le bloc moteur. (Le moteur peut aussi être laissé en place et continuer à fonctionner sans aucun risque). La sorbetière 2 parfums s'arrête automatiquement. Il faudra encore 1 h 1/2 à 2 h 1/2 pour que la glace soit prise.

11 - Pour qu'une glace prenne toute sa saveur elle ne doit pas être dégustée trop froide : 2 heures avant de consommer posez le couvercle sur la cuve et mettez-la au réfrigérateur.

12 - Démoulez : passez la cuve 5 secondes dans un fond d'eau chaude. Pour la sorbetière 2 parfums, séparez les deux cuves ; par de petits mouvements rapides, décollez la glace. Démoulez d'abord la petite au centre du plat, puis autour la couronne.

13 - Vous pouvez conserver la glace démolée au freezer ou dans le compartiment conservateur. Mais pensez à la replacer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

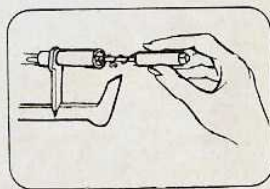
Nettoyage

Votre sorbetière SEB est d'un entretien très facile. La seule précaution est de ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau. Il se nettoie avec une éponge humide. Passez couvercle, cuve et bras batteurs sous l'eau chaude.

Ne laissez jamais d'eau dans les articulations des bras batteurs.

Pour cela, démonter chaque bras en dévissant son axe.

Puis sécher soigneusement avant de remonter.



POUR L'IMPRÉVU LES GLACES VITE PRÉPARÉES

Déjeuner surprise ? Dîner improvisé ? Pensez alors qu'il existe dans le commerce des produits "prêt à glacer" (Ali Baba par exemple) ou d'autres qui ne demandent que très peu de préparation (fruits surgelés, jus et purées de fruits au naturel, etc...), qui vous permettront de préparer en quelques instants sorbets et glaces. Nous vous livrons ici quelques idées de recettes très rapides.

1

Coupe dijonnaise

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba cassis - pêches au sirop - de la crème de cassis - des amandes effilées.

Versez le contenu de la boîte d'Ali Baba cassis dans votre sorbetière. Lorsque le sorbet est pris, répartissez-le dans des coupes individuelles, ajoutez 1/2 pêche, arrosez le tout d'un peu de crème de cassis, et pour parfaire la décoration, mettez quelques amandes effilées sur la pêche.

2

Coupe "Pré fleuri"

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba framboise - quelques gouttes de vieille prune.

Versez le contenu de la boîte d'Ali Baba framboise dans votre sorbetière. Lorsque le sorbet est pris, répartissez-le dans des coupes individuelles et au moment de servir, arrosez de vieille prune.

3

Glace Créole

Pour 1/2 l. : 1 boîte d'Ali Baba vanille - 25 g. de raisins secs à faire macérer dans 1 cuillerée à soupe de rhum.

Versez le contenu d'une boîte d'Ali Baba vanille dans votre sorbetière. Faites macérer quelques raisins secs dans du rhum. Lorsque les pales de la sorbetière se relèvent, incorporez la macération dans la glace vanille. Servez lorsque la glace est dure.

ali baba

ET LES 7 PARFUMS



fraise
framboise
cassis
ananas
vanille
café
chocolat

IL SUFFIT D'OUVRIRE UNE BOITE OU PRESQUE

4

Sorbet à l'ananas créole

Pour 1/2 l. : jus d'ananas Pampryl - 50 g. de sucre - le jus d'une orange - le jus d'un citron - 25 g. de raisins secs à faire macérer dans 1 cuillerée à soupe de rhum, 1 cuillerée à soupe d'eau et 1 cuillerée à soupe de sucre.

Faites gonfler les raisins comme indiqué ci-dessus.

Mettez un verre de jus d'ananas dans une casserole, ajoutez le sucre et tournez pour faire fondre. Faites chauffer et retirez du feu au 1^{er} bouillon. Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus d'orange et de citron, puis complétez au demi-litre avec le jus d'ananas. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.

Au moment de servir, décorez avec les raisins secs égouttés.

5

Sorbet à l'orange à la martiniquaise

Pour 1/2 l. : jus d'orange Pampryl - 50 g. de sucre - le jus d'un citron - 1 banane - 1 cuillerée à soupe de rhum - 2 cuillerées à soupe de sucre glace.

Coupez la banane en rondelles que vous disposez dans une assiette. Arrosez avec le rhum et saupoudrez de sucre glace. Mettez au réfrigérateur. Préparez le sirop avec le jus d'orange comme pour la recette N° 4. Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus de citron et complétez au demi-litre avec le jus d'orange. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.

Le sorbet terminé, démoulez, décorez avec les rondelles de bananes et arrosez avec la sauce au rhum.

6

Sorbet de pamplemousse à la sibérienne

Pour 1/2 l. : jus de pamplemousse Pampryl - 80 g. de sucre - le jus d'un citron - 50 g. de cubes de fruits confits ou raisins secs - 1 verre de Vodka ou de Whisky - 1 cuillerée à soupe de Grand Marnier.

Mettez la Vodka au réfrigérateur.

Faites macérer les fruits confits dans le Grand Marnier.

Préparez le sirop avec le jus de pamplemousse comme pour la recette N° 4.

Dans un verre mesureur, versez le sirop refroidi, le jus de citron, puis complétez au demi-litre avec le jus de pamplemousse. Versez dans la sorbetière. Mettez au freezer.

Avant de servir, décorez le sorbet avec les fruits confits et arrosez avec la Vodka.

LES JUS DE FRUITS

PAMPRYL



**une garantie de succès
pour vos sorbets**

Parfums : pamplemousse - ananas - orange - nectar d'abricot

INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Votre sorbetière SEB doit vous donner toute satisfaction.
En cas de difficultés, consultez le tableau ci-dessous.

Si les "remèdes" proposés sont inopérants, adressez-vous à votre revendeur.

LES EFFETS	LES CAUSES	LES REMÈDES
La glace met très longtemps à prendre (Plus de 3 h) ou ne prend pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre réfrigérateur ne produit pas assez de froid. - La sorbetière n'est pas en contact direct avec la source de froid. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que le réfrigérateur est réglé au maximum de froid. - Dégivrer ou verser encore 1/2 à 1 verre d'eau tiède à l'emplacement de la sorbetière.
Il y a des paillettes, les batteurs remontent trop tôt.	<ul style="list-style-type: none"> - La préparation est trop épaisse, ou pas assez homogène. - Les batteurs frottent sur la cuve, et remontent. 	<ul style="list-style-type: none"> - Battre encore la préparation. - Vérifier que le bloc moteur est bien en place, de façon que les batteurs ne frottent plus sur la cuve.
Les batteurs ne se relèvent pas, et le moteur se bloque. Les batteurs sont pré-réglés en usine: ils ne comportent pas de réglage + ou - (dur).	<ul style="list-style-type: none"> - Les articulations des batteurs sont bloquées par de la glace. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer et SÉCHER très soigneusement les batteurs (voir p. 5). S'il y a de l'eau dans les articulations, elle risque de geler et de bloquer.