

SINCE 1908

Solis

GELATISSIMA

Type 8503

Manuel utilisateur



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	10
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
BOUTONS DE CONTRÔLE	11
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	11
INSTALLATION	12
PRÉPARATION DE CRÈME GLACÉE	12
FONCTION DE MAINTIEN AU FROID	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
RANGEMENT	16
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	17
DEPANNAGE	17
ELIMINATION	18
GARANTIE DE 2 ANS	18
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	18
RECETTES	19

▲ UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à préparer de la crème glacée et à la conserver au frais.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
 - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
 - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus, ainsi que par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont été instruits dans l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques inhérents. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil sans les surveiller.
- Les enfants de moins de 8 ans ne devraient pas utiliser l'appareil.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Consignes générales de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Tenez l'appareil ainsi que le cordon à l'écart des enfants et animaux domestiques.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.

- Risque d'incendie ! L'agent de congélation de votre appareil est composé d'isobutane R600a, un gaz naturel respectueux de l'environnement, cependant inflammable. Assurez-vous qu'aucun composant du circuit de frigorigène ne soit endommagé pendant le transport et l'utilisation de l'appareil. Si le circuit de frigorigène est endommagé :
 - Évitez les flammes nues et les sources d'inflammation.
 - Aérez suffisamment la pièce dans laquelle l'appareil se trouve.
 - Ne pas commencer à utiliser l'appareil avant de l'avoir fait vérifier par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou un personnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne débranchez pas l'appareil du secteur en tirant sur le câble. Saisissez toujours la fiche d'alimentation, puis tirez.

Consignes de sécurité concernant l'installation

▲ AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Risque d'étouffement ! Gardez le matériau d'emballage, y compris les sacs en plastique, hors de la portée des enfants.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur les bords de la table afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas ou renversé. Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon ou la fiche d'alimentation n'entrent en contact avec des surfaces chaudes, telles que des plaques chauffantes ou un radiateur, ou bien avec l'appareil lui-même.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
 - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
 - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.

- Gardez l'appareil à l'écart des gaz chauds, des fours chauds et d'autres appareils émettant de la chaleur ou sources de chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface chaude ou humide. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'humidité, de chaleur et de flammes nues. Éloignez l'appareil des pièces mobiles ou d'autres appareils.
- Risque d'endommager l'appareil. L'appareil est équipé d'un compresseur qui doit être en position verticale :
 - N'inclinez jamais l'appareil à plus de 45°.
 - Placez toujours l'appareil avec l'orifice de remplissage vers le haut.
- Si l'appareil est incliné par accident ou a été retourné, ne mettez pas l'appareil en marche. Laissez l'appareil reposer avec l'ouverture vers le haut pendant 12 heures avant de le réutiliser.
- Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.

Consignes de sécurité concernant l'utilisation

▲ AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas insérer d'objets tranchants ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer une électrocution.

- Assurez-vous toujours que l'appareil soit correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Ne couvrez pas l'appareil ni les aérations lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu de temps après son arrêt.
- Assurez-vous toujours que le récipient à crème glacée soit inséré dans l'appareil et que l'agitateur soit fermement raccordé à l'arbre lors de la préparation de la crème glacée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne démarrez et n'arrêtez pas l'appareil à de courts intervalles. Cela pourrait endommager le compresseur. Respectez toujours une pause de 5 minutes avant de démarrer un nouveau processus.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, doit être nettoyé ou n'est pas sous surveillance. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
- Ne pas secouer, déplacer ou soulever l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Utilisez toujours la spatule pour retirer le contenu du récipient à crème glacée. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal à l'intérieur du récipient à crème glacée.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le récipient à crème glacée est vide.

- Ne mettez jamais les ingrédients directement dans la chambre du récipient à crème glacée. Les ingrédients ne doivent être placés que dans le récipient à crème glacée.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements, les bijoux ou les ustensiles de cuisine éloignés de l'intérieur de l'appareil et n'y mettez jamais les mains lorsque l'appareil est branché.
- Si un objet (par ex. un racloir ou des ustensiles de cuisine) tombe dans le récipient à crème glacée pendant l'utilisation, mettez le commutateur MENU en position OFF, débranchez le câble d'alimentation et retirez l'objet uniquement après l'arrêt du moteur et de l'agitateur.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifiez toujours que la chambre du récipient à crème glacée et l'extérieur du récipient à crème glacée soient propres et secs.

Consignes de sécurité concernant la maintenance

AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil avant de procéder à la maintenance et au nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas essayer d'ouvrir ou de réparer l'appareil. Il doit être entretenu par Solis ou par un agent de service agréé par Solis.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des éponges métalliques. Les particules métalliques de l'éponge pourraient se détacher et toucher les composants électriques de l'appareil, provoquant un choc électrique. Pour la même raison, aucun autre appareil électrique ne doit entrer en contact avec l'appareil.

- Même lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le couvercle ne doit être retiré que pendant une courte période.
- Retirez toujours l'agitateur avant nettoyage.
- Ne débranchez jamais l'appareil lorsqu'il est encore en fonctionnement ou que des pièces de l'appareil sont encore en mouvement.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.

▲ SOMMAIRE

Veuillez vérifier le contenu de l'emballage :

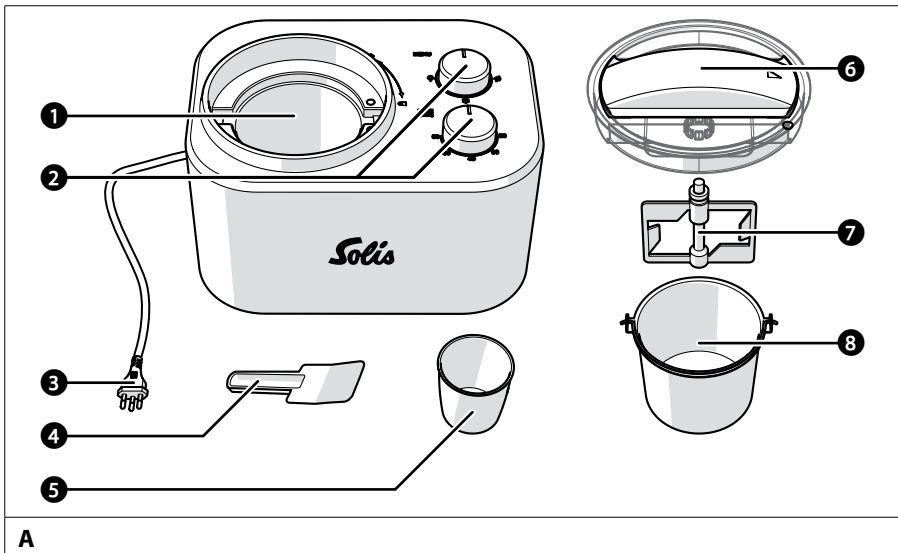
1× GELATISSIMA

1× Racloir

1× Tasse à mesurer

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La sorbetière GELATISSIMA est un appareil qui permet de préparer des glaces, des yaourts glacés ou des sorbets glacés. L'appareil est pourvu d'une fonction de refroidissement et d'une fonction de mélange. Il vous suffit de mettre les ingrédients souhaités dans le récipient à crème glacée, de choisir le mode et de régler la minuterie. Une fois le temps imparti écoulé, dégustez votre crème glacée maison !



A

1 Chambre du récipient à crème glacée

2 Boutons de contrôle

3 Câble d'alimentation

4 Racloir

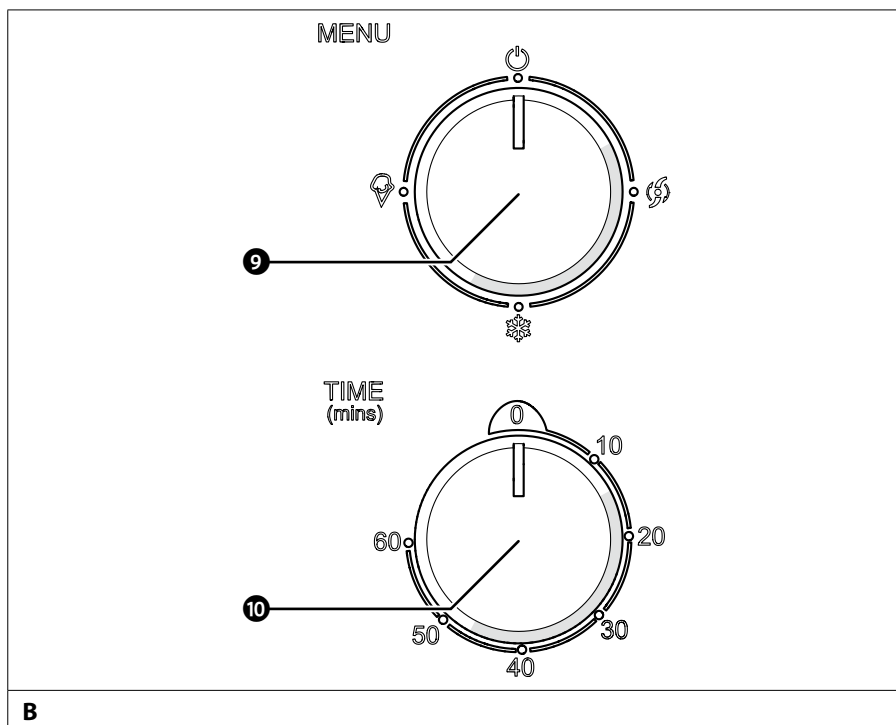
5 Tasse à mesurer

6 Couvercle

7 Agitateur

8 Récipient à crème glacée

▲ BOUTONS DE CONTRÔLE



9 Commutateur *MENU*

10 Commutateur *TIME*

▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Pour préparer l'appareil avant la première utilisation :

1. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
 - Agitateur 7
 - Récipient à crème glacée 8
 - Racloir 4
 - Tasse à mesurer 5

▲ INSTALLATION

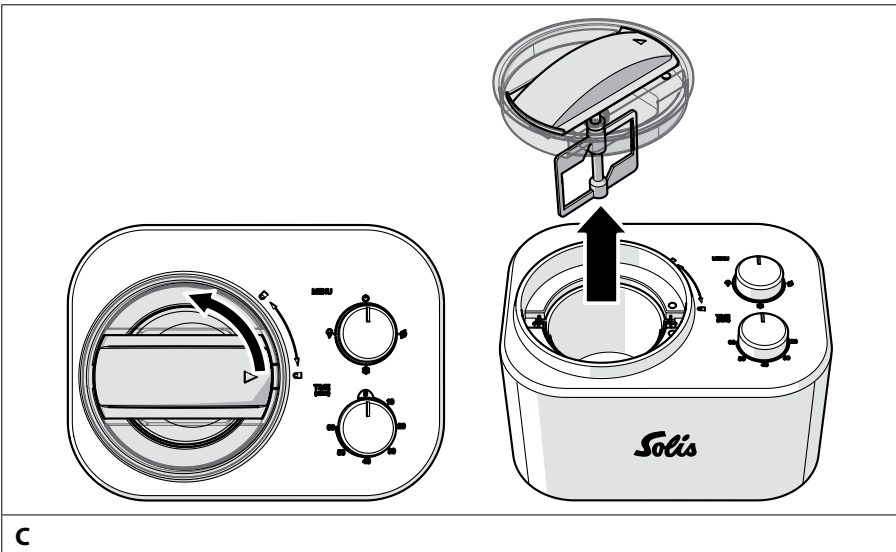
- ▲ N'inclinez jamais l'appareil à plus de 45°.
- ▲ Si l'appareil est incliné par accident ou a été retourné, ne mettez pas l'appareil en marche. Laissez l'appareil reposer avec l'ouverture vers le haut pendant 12 heures avant de le réutiliser.

Installation de l'appareil :

1. Placez l'appareil avec l'ouverture vers le haut sur une surface propre, sèche, stable, plate et résistant à la chaleur et à l'humidité.
2. Assurez-vous que le **câble d'alimentation 3** puisse atteindre une prise de courant appropriée. Ne branchez pas encore le câble d'alimentation.

▲ PRÉPARATION DE CRÈME GLACÉE

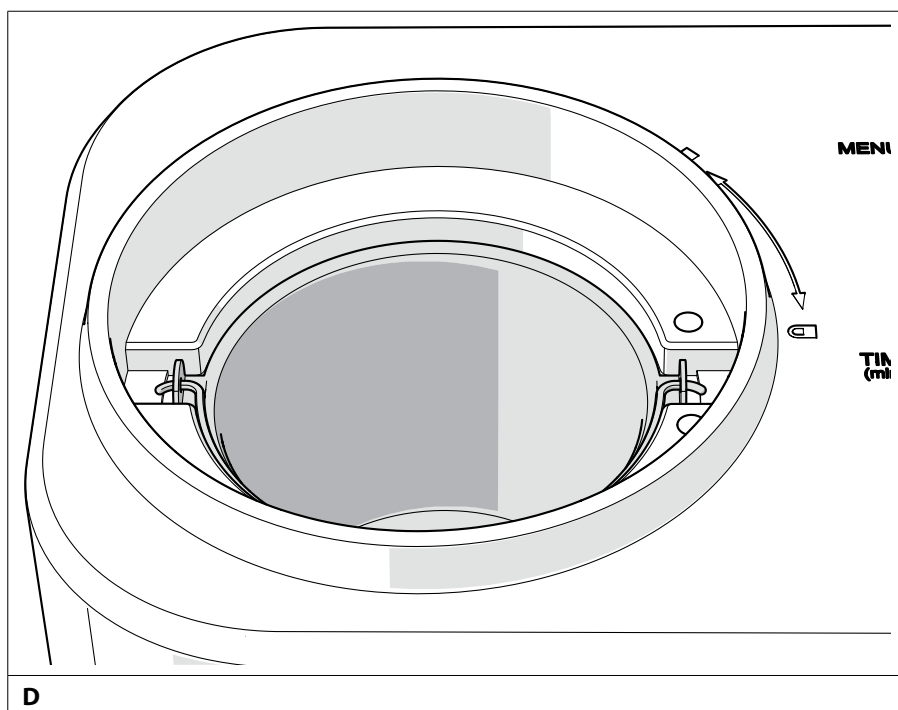
Pour préparer de la crème glacée :



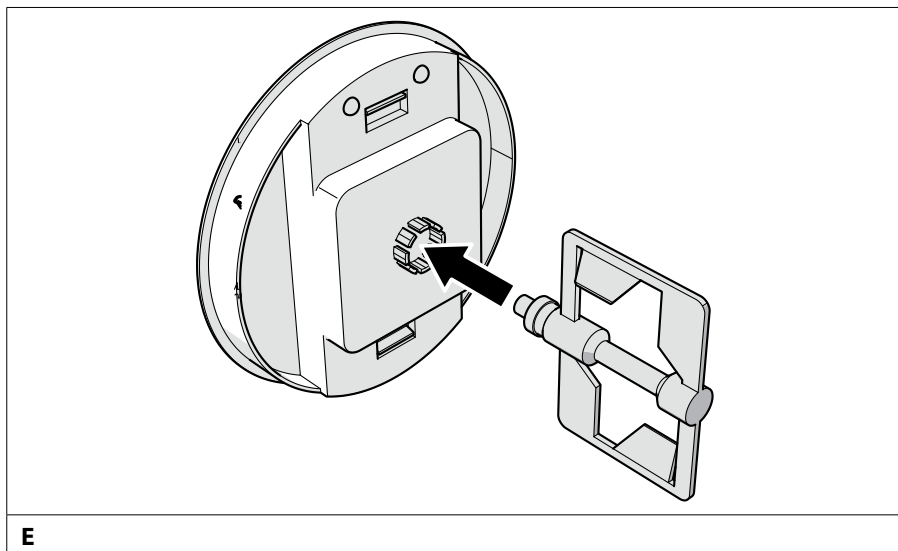
1. Tournez le **couverture 6** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le couvercle et l'**agitateur 7** de l'appareil (voir image C).
2. Sortez le **réceptacle à crème glacée 8** de l'appareil.

⚠ Ne remplissez jamais le récipient à crème glacée à plus de 60 % (6 décilitres). La préparation gagne du volume lors du mélange.

3. Assurez-vous que la préparation de crème glacée soit à température ambiante (env. 25 °C, +/- 5 °C) avant de la mettre dans le récipient à crème glacée.
4. Mettez la préparation de crème glacée dans le **récipient à crème glacée 8**.
5. Essuyez tout résidu sur les côtés du **récipient à crème glacée 8**.
6. Assurez-vous que la **chambre du récipient à crème glacée 1** et l'extérieur du **récipient à crème glacée 8** soient secs.

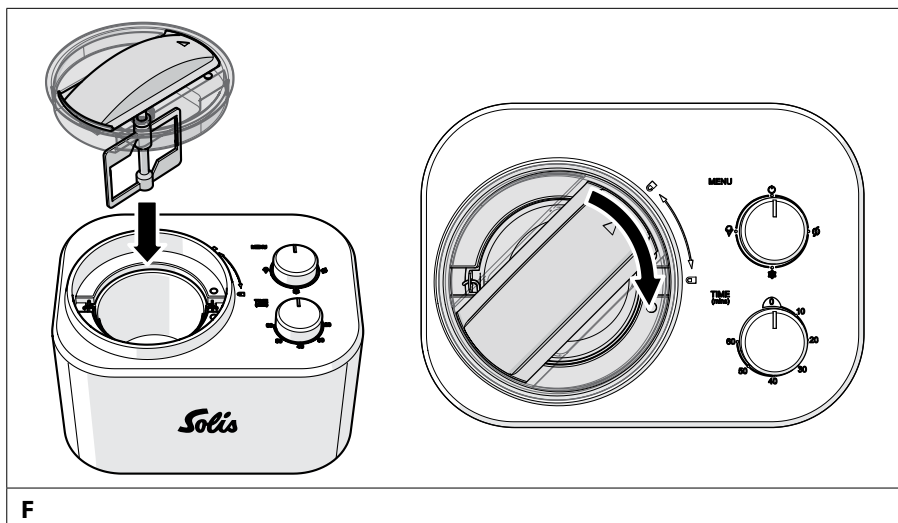


7. Placez le **récipient à crème glacée 8** dans la **chambre du récipient à crème glacée 1**. Assurez-vous que les joints des deux poignées du récipient à crème glacée glissent dans les deux évidements de la chambre du récipient à crème glacée (voir image D).



E





8. Attachez l'**agitateur 7** au **couvercle 6** (voir image E).



F

9. Remettez le **couvercle 6** sur l'appareil. Assurez-vous que la flèche sur le couvercle pointe vers le symbole de verrouillage ouvert sur l'appareil (voir image F).
10. Tournez le **couvercle 6** dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
11. Branchez le **câble d'alimentation 3** dans une prise de courant.

Vous pouvez choisir entre les modes suivants :

Icône	Signification
	En mode mélange , seule la fonction de mélange est activée
	En mode refroidissement , seule la fonction de refroidissement est activée
	En mode crème glacée , les fonctions de mélange et de refroidissement sont activées.
	En mode OFF , l'appareil est hors tension.

i Dans la plupart des cas, vous devez utiliser le mode crème glacée.

12. Tournez le **commutateur MENU** **9** sur le mode de fonctionnement souhaité.
13. Tournez le **commutateur TIME** **10** pour régler la minuterie. L'appareil démarre automatiquement.

Une fois le temps imparti écoulé ou lorsque la crème glacée est trop ferme pour être mélangée, le processus s'arrête et l'appareil émet 10 bips. Une fois le processus terminé :

14. Tournez le **commutateur MENU** **9** sur la position *OFF*.
15. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
16. Tournez le **couvercle** **6** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le couvercle de l'appareil. Habituellement, l'**agitateur** **7** reste coincé à l'intérieur de la crème glacée. C'est normal. Laissez l'agitateur dans la crème glacée pour le moment.
17. Sortez le **réceptif à crème glacée** **8** de l'appareil.

i Si le réceptif à crème glacée est gelé, attendez quelques minutes avant de le soulever.

18. Retirez délicatement l'**agitateur** **7** et la crème glacée hors du **réceptif à crème glacée** **8**.

▲ FONCTION DE MAINTIEN AU FROID

Lorsqu'il n'y a aucun réglage une fois le processus terminé, l'appareil passe en mode maintien au froid pendant 1 heure. Pendant ce temps, le mode refroidissement s'active sporadiquement. Au bout d'une heure, l'appareil émet 10 bips et le mode maintien au froid s'arrête.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour nettoyer l'appareil :

1. Débranchez l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur et les **boutons de commande** 2 avec une serviette douce et légèrement humide.
3. Essuyez la **chambre du récipient à crème glacée** 1 et le **couvercle** 6 avec un chiffon humide.

Pour nettoyer le récipient à crème glacée :

4. Sortez le **récipient à crème glacée** 8 de l'appareil.
5. Remplissez le **récipient à crème glacée** 8 à moitié avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux puis laissez tremper pendant 10 à 20 minutes.
6. Nettoyez le **récipient à crème glacée** 8 avec une éponge douce.
7. Rincez le **récipient à crème glacée** 8 à l'eau claire.
8. Séchez le **récipient à crème glacée** 8.

▲ Toutes les pièces de l'appareil ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'agitateur :

9. Rincez l'**agitateur** 7 avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.
10. Nettoyez la partie centrale de l'**agitateur** 7 et retirez les restes de crème glacée avec un goupillon.
11. Laissez l'**agitateur** 7 sécher complètement.
12. Remontez l'appareil.

▲ RANGEMENT

Rangez l'appareil dans un espace sec et clos.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8503
Tension / fréquence	220–240 V~ / 50 Hz
Puissance	100 W
Capacité / Capacité de remplissage	1 l / 0,6 l
Dimensions (L × P × H)	36 × 26 × 20 cm
Poids	7,3 kg

Sous réserve de modifications techniques.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le câble d'alimentation soit branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	L'appareil n'est pas sous tension.	Tournez le commutateur <i>MENU</i> sur une fonction et réglez une heure avec la minuterie.
	L'appareil est endommagé.	Tournez le commutateur <i>MENU</i> sur une fonction et réglez une heure avec la minuterie. L'appareil est endommagé s'il ne se met pas sous tension. Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.

▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

▲ GARANTIE DE 2 ANS

i Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur www.solis.com.

▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

▲ RECETTES

Crème glacée à la vanille

- 226 g de lait entier
 - 106 g de sucre cristallisé
 - 167 g de crème épaisse bien refroidie
 - 1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pur, en fonction du goût
1. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse.
 2. Incorporez la crème épaisse et la vanille en fonction du goût.
 3. Versez le mélange dans le récipient à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Crème glacée de base au chocolat

- 160 g de lait entier
 - 76 g de sucre cristallisé
 - 160 g ou 8 onces de chocolat mi-amer ou mi-sucré (selon votre préférence), brisé en morceaux de 1,2 cm
 - 160 g de crème épaisse bien refroidie
 - 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille pure
1. Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il bouillonne sur les bords (cela peut être fait sur une cuisinière ou au micro-ondes).
 2. Dans un mixeur ou un robot culinaire muni d'une lame en métal, mélangez le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit haché très finement.
 3. Ajoutez le lait chaud, mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et homogène.
 4. Transférez dans un bol moyen et laissez le mélange de chocolat refroidir complètement.
 5. Incorporez la crème épaisse et la vanille en fonction du goût. Il est préférable de la pré-refroidir au réfrigérateur pendant environ 15 minutes avant la préparation.
 6. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

Crème glacée fraîche à la fraise

- 167 g de fraises fraîches et mûres, équeutées et tranchées
 - 35 g de jus de citron fraîchement pressé
 - 76 g de sucre cristallisé
 - 160 g de lait entier
 - 160 g de crème épaisse bien refroidie
 - 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille pure
1. Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et le sucre cristallisé. Remuez délicatement et laissez macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures.
 2. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
 3. Incorporez la crème épaisse ainsi que le jus accumulé des fraises et de la vanille.
 4. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.
 5. Ajoutez les fraises tranchées pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Sorbet frais au citron

- 235 g de sucre cristallisé
 - 280 g d'eau pure
 - 80 g de jus de citron fraîchement pressé
 - 1/2 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché
1. Mélangez le sucre cristallisé et l'eau dans une casserole moyenne et portez à ébullition à feu moyen-vif.
 2. Réduisez le feu à doux et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes.
 3. Laissez refroidir complètement.
- i** Vous obtenez ce qu'on appelle un sirop simple, qui peut être préparé à l'avance en plus grande quantité pour l'avoir sous la main afin de préparer un sorbet frais au citron. Conservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.
4. Après refroidissement, ajoutez le jus et le zeste de citron ; remuez pour combiner.
 5. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et mélangez en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Yaourt glacé au chocolat

- 160 g de lait entier
 - 180 g de chocolat mi-amer ou mi-sucré, haché
 - 268 g de yaourt à la vanille allégé en matières grasses
 - 33 g de sucre cristallisé
1. Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire équipé d'une lame en métal et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et homogène, pendant 15 secondes.
 2. Ajoutez le yaourt et le sucre ; mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène, environ 15 secondes.
 3. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et mélangez en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland

www.solis.ch • www.solis.com

Rendez-nous visite sur

www.solis.com