

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Turbine à glace



Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette turbine à glace vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
2. **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
3. **Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.**
4. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
6. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou quand vous le nettoyez.
7. Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.
8. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
9. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.**
9. N'immergez pas le corps de la turbine à glace, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
10. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
11. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
12. Ne posez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon s'enrouler ou s'emmêler.
13. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
14. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
15. Gardez cet appareil à l'intérieur et dans un endroit sec.
16. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs.
17. La turbine à glace est conçue pour un usage en intérieur. Ne pas utiliser la turbine à glace en atmosphère humide.
18. N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur.
19. N'insérez jamais d'ustensiles dans la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

AVERTISSEMENT : ne pas endommager le circuit de réfrigération.

Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération n'ait été endommagé.

Si le circuit de réfrigération est endommagé :

- gardez l'appareil à l'écart des flammes nues et des sources d'inflammation;
- assurez une bonne aération de la pièce dans laquelle est situé l'appareil.

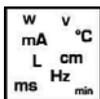
Le circuit de réfrigération utilise un gaz naturel inflammable (R134a) 76 grammes.

AVERTISSEMENT : Lors de la mise au rebut de votre appareil, veuillez à vous en débarrasser dans un centre de recyclage agréé. Ne pas exposer l'appareil aux flammes.

Assurez-vous de toujours maintenir la turbine à glace en position horizontale, faites particulièrement attention en déplaçant l'appareil. Dans le cas contraire, attendez **4** heures avant de faire fonctionner votre turbine à glace de nouveau.

ATTENTION : La cuve de réfrigération reste très froide après un cycle de préparation. Ne touchez jamais la cuve de réfrigération après une préparation, vos mains risqueraient d'être collées à la cuve de réfrigération. Ceci peut occasionner une brûlure de glace.

AVERTISSEMENT : Veuillez ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'assurer le refroidissement du moteur et du compresseur. Un espace d'au moins 10 cm doit être maintenu entre les grilles de la turbine à glace et tous autres objets.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220V-240V~ 50 Hz

Puissance : 150 Watts

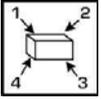
Capacité de la cuve 1,5 litre (soit environ 1 litre de préparation)

Affichage de la température

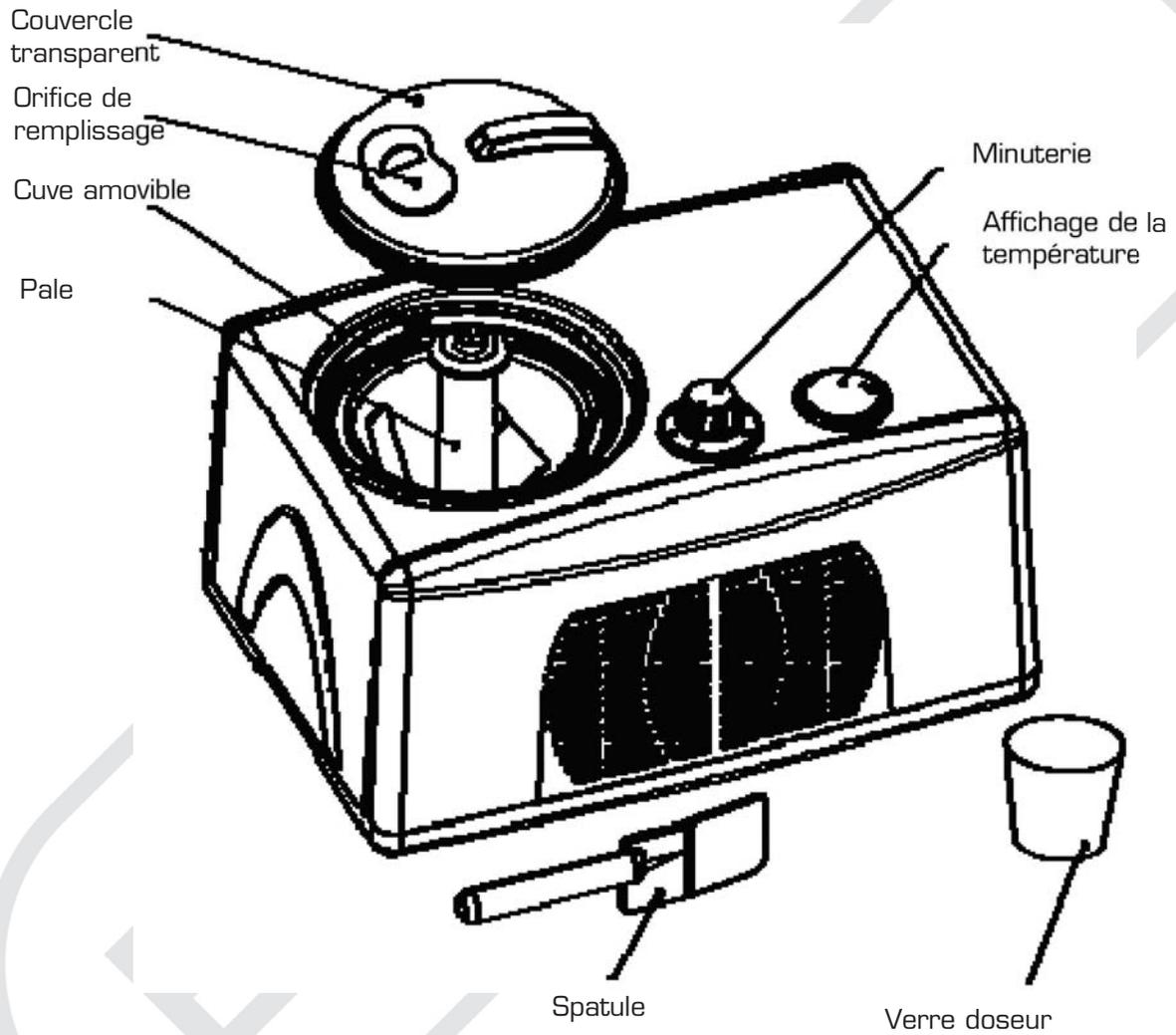
Réglage mécanique du temps de fonctionnement

Minuterie réglable jusqu'à 60 minutes

Cuve amovible à revêtement anti-adhésif



DESCRIPTION DE L'APPAREIL





AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage.

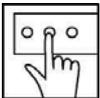
Déballez la turbine à glace avec précaution, placez-la ensuite sur une surface plane stable et solide.

Avant utilisation, la turbine à glace doit être complètement nettoyée. Lavez et séchez soigneusement les pièces en contact avec les aliments.

Nettoyez l'intérieur de la cuve réfrigérante fixe avec tissu humide puis essuyez avec un chiffon sec. Nettoyez ensuite le corps de la turbine à glace avec un chiffon humide, puis essuyez avec un chiffon sec.

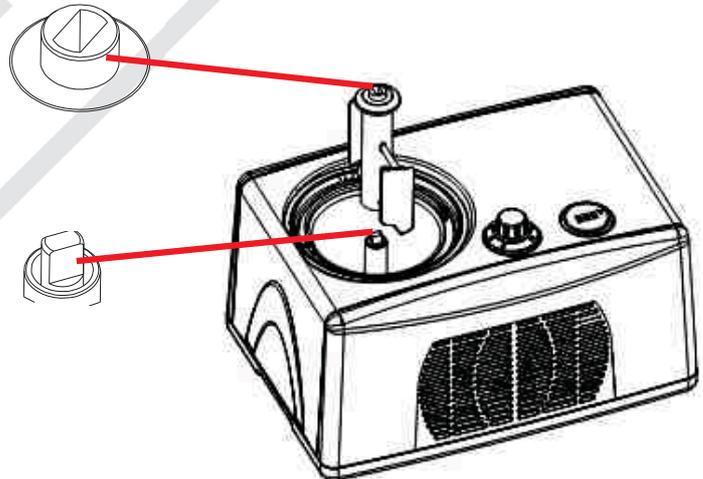


Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant **4 heures** sur une surface plane, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.



UTILISATION

1. Placez la turbine sur une surface plane et sèche, stable et solide.
2. Placez la cuve amovible dans la cuve réfrigérante fixe. Placez ensuite la pale dans l'axe du compartiment de réfrigération (Cf. schéma ci-contre).
3. Préparez les ingrédients nécessaires à votre recette. Si certains ingrédients doivent être cuits, laissez-les refroidir complètement avant de les mettre dans la cuve amovible de la turbine à glace.



Ne mettez jamais d'aliments chauds dans la cuve.

4. Lorsque votre préparation est correctement mélangée, versez-la dans la cuve amovible.
5. Placez le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien inséré dans le haut de la pale et tournez vers la droite pour le verrouiller dans les encoches prévues à cet effet.

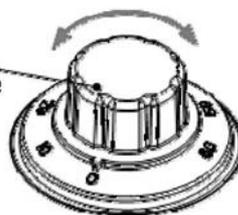


Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal du récipient (3/4 de la cuve amovible) car le volume augmente au cours de la réfrigération.

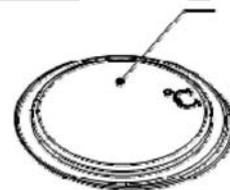
Attention : Afin d'éviter toute déperdition de froid, veillez à ce que le couvercle et l'orifice de remplissage soient bien fermés.

6. Branchez ensuite le cordon électrique sur une prise secteur.
7. Sélectionnez le temps de réfrigération souhaité en tournant le bouton minuterie. Le temps de préparation se situe entre 20 et 40 minutes en fonction de la recette choisie et de la consistance désirée.

Bouton minuterie



Affichage température



8. Pendant la préparation, vous pouvez ajouter certains ingrédients comme des pépites de chocolat ou encore des petits morceaux de fruits.

Attention : Ne pas introduire des morceaux durs dans le récipient, par exemple des morceaux de chocolat entier ou des fruits entiers volumineux ou non dénoyautés.

9. A la fin du temps de préparation, si la glace n'a pas la consistance désirée, vous pouvez ajouter 10 minutes supplémentaires.
10. Dès que la glace est prête, débranchez l'appareil. A l'aide de la spatule fournie ou d'une cuillère en bois, disposez-la dans un récipient adapté avec un couvercle.

Attention : N'utilisez pas d'ustensiles en métal mais uniquement la spatule fournie, ceci afin d'éviter d'endommager la cuve.



Quand la crème glacée devient très dure, le dispositif de protection du moteur arrête la pale de mixage pour éviter la surchauffe du moteur.

11. Placez-la ensuite au congélateur jusqu'au moment de servir.



Fonction de réfrigération prolongée

Si la crème glacée n'est pas retirée de la turbine dans les 10 minutes qui suivent la fin du cycle de fabrication, la fonction de réfrigération s'enclenche pour éviter que la glace ne fonde. Cette fonction refroidit la crème glacée par palier de 10 minutes pendant une durée maximale de 1 heure.



CONSEILS PRATIQUES

- Entre deux cycles de fabrication de glace, il est conseillé de laisser la turbine à glace se refroidir au moins pendant 5 à 10 minutes.
- La turbine à glace fonctionne de manière optimale à une température ambiante à 20°C, la durée de réfrigération des glaces et sorbets peut varier suivant la température ambiante. Ainsi, une température basse diminuera la durée de réfrigération et une température élevée augmentera la durée de réfrigération.



ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avant toute opération sur votre turbine à glace, assurez-vous qu'elle soit bien débranchée et que la cuve soit revenue à température ambiante.

- ⚠ Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.
- Toutes les parties amovibles de la turbine peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'ustensiles ou de détergents abrasifs. N'utilisez jamais de tampons abrasifs pour frotter la cuve amovible, ce qui pourrait endommager son revêtement anti-adhérent.
- Nettoyer le corps de la turbine à l'aide d'un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Séchez bien toutes les pièces avant de les assembler.



RECETTES

La qualité des ingrédients est la base du succès de votre préparation ! Voici quelques conseils

Lait: c'est la base de la plupart des glaces, un seul choix, le lait entier.

Sucre: pour les sorbets, on peut utiliser un sucre à confiture (enrichi en pectine). Il permettra d'obtenir une meilleure consistance.

Crème fraîche: une crème épaisse avec un minimum de 30% de M.G.

Attention : si votre crème fraîche a beaucoup de goût, veillez à bien doser votre mélange lait/crème.

Œuf: choisissez de gros œufs.

Fruits: Pour réussir vos sorbets et glaces, choisissez de beaux fruits sucrés et bien mûrs

Cacao: sans sucre.

Chocolat: 60% de cacao minimum.

GLACES

GLACE VANILLE – NOIX DE PECAN

Ingrédients

240 g de lait entier

120 g de sucre en poudre

150 g de crème entière

1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille

100 g de noix de pécan

Sel & noix de beurre

Préparation

- Faites revenir les noix de pécan dans un poêle avec une noix de beurre et une cuillère à café de sel.
- Faites cuire les noix de pécan jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie coloration brune. Mélangez de temps en temps.
- Egouttez les noix de pécan et laissez-les refroidir.
- Dans un saladier, à l'aide d'un fouet électrique, battez ensemble le lait et le sucre restant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
- Ajoutez la crème et l'extrait de vanille.
- Mettez la préparation dans la turbine à glace et turbinez pendant 45 minutes environ.
- Dix minutes environ avant la fin du cycle, ajoutez les noix de pécan grillées par l'orifice de remplissage.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



GLACE AU CHOCOLAT

Ingrédients

25 cl de lait
125 g de chocolat
5 jaunes d'œufs

150 g de sucre semoule
150 g de crème fraîche

Préparation

- Faites chauffer le lait et le chocolat en petits morceaux dans une casserole à fond épais sur feu doux.
- Remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez peu à peu le lait chocolaté sur le mélange œufs-sucre et mélangez vivement.
- Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère sans atteindre l'ébullition.
- Laissez refroidir avant d'incorporer la crème fraîche.
- Faites reposer la préparation 12h au réfrigérateur.
- Mettez la préparation dans la turbine à glace et turbinez pendant 30 minutes.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.
- Servez votre glace avec des vermicelles de chocolat.



GLACE VANILLE

Ingrédients

500 ml de lait
180 g de sucre en poudre
25 cl de crème fraîche

6 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille

Préparation

- Versez le lait dans une casserole.
- Fendez la gousse de vanille en 2. Prélevez-en les graines
- Mettez les graines ainsi que la gousse dans le lait.
- Faites chauffer le lait vanillé et 90 g de sucre.
- Une fois le lait chaud, arrêtez le feu et laissez infuser la vanille environ quinze minutes.
- Ensuite, faites blanchir les 6 jaunes d'œufs avec le sucre restant.
- Lorsque le lait a bien infusé avec la vanille, retirez la gousse puis versez-le dans la préparation œufs – sucre. Mélangez bien.
- Remettez la préparation sur le feu et faites cuire à feu doux sans cesser de remuer.
- Retirez la crème du feu quand le mélange commence à épaissir et que la crème nappe bien la cuillère en bois.
- Hors du feu, ajoutez la crème fraîche.
- Après complet refroidissement de la préparation, mettez-la dans la turbine à glace et turbinez pendant 40 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



GLACE CAMEL AU BEURRE SALE

Ingrédients

Pour le caramel :

- 150 g de sucre
- 35 g de beurre demi-sel
- 50 ml de crème liquide à 30%

Pour la crème :

- 500 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre

Préparation

- Faites un caramel. Pour cela, faites chauffer sans remuer le sucre dans une casserole à fond épais jusqu'à ce que le caramel ait une belle couleur ambrée.
- Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez puis versez la crème liquide.
- Remettez quelques instants sur feu doux pour qu'il soit bien lisse.
- Porter le lait et la crème fraîche à ébullition dans une casserole.
- Pendant ce temps, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
- Versez le lait bouillant sur le caramel et mélangez bien.
- Versez ensuite la préparation lait-caramel sur le mélange œufs-sucre. Mélangez vivement.
- Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu doux sans cesser de mélanger.
- Retirez la crème du feu quand le mélange commence à épaissir et que la crème nappe bien la cuillère en bois.
- Après complet refroidissement de la préparation, mettez-la dans la turbine à glace et turbinez pendant 35 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



GLACE COCO

Ingrédients

- 1 boîte de lait de coco (40 cl)
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g à 125 g de sucre

- 50 de noix de coco râpée
- 15 cl crème fraîche liquide

Préparation

- Faites chauffer 40 cl de lait de coco avec 10 cl d'eau.
- Pendant ce temps, mélangez le sucre, la noix de coco râpée et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit jaune clair et mousseux.
- Versez petit à petit le lait de coco bouillant sur la préparation précédente
- Remettez à chauffer sur feu doux, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.
- Quand la crème nappe la cuillère, ajoutez la crème fraîche liquide.
- Après complet refroidissement de la préparation, mettez-la dans la turbine à glace et turbinez pendant 35 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



GLACE A LA PATE A TARTINER (NOISETTE-CHOCOLAT)

Ingrédients

1 pot de pate à tartiner de 220 g	20 g de sucre
4 œufs	20 cl d'eau
20 cl de crème liquide entière	1 pincée de sel

Préparation

- Séparez les blancs des jaunes et ne conservez que 2 blancs sur 4.
- Faites un sirop, avec le sucre et l'eau. Pour cela, portez à ébullition le mélange à feu vif, et laissez 30 secondes sur le feu. Le sirop est alors prêt.
- Laissez refroidir un peu, avant de verser le sirop sur les jaunes d'œufs, et faites blanchir le mélange à l'aide d'un batteur électrique.
- Montez les 2 blancs en neige, avec une pincée de sel, et réservez.
- Préparez une chantilly (n'ajoutez pas de sucre, car la glace est déjà très sucrée). Pour cela, battez la crème liquide entière au batteur, et pour faciliter le travail, mettez la crème 10 min au congélateur, directement dans son plat.
- Mélangez la préparation avec les jaunes d'œufs et le sirop à la pâte à tartiner.
- Incorporez ensuite la chantilly, puis les blancs en neige.
- Mettez le tout dans la turbine et faites turbiner 50 minutes.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



GLACE A LA FRAISE

Ingrédients

250 g de fraises	200ml de lait entier
1 jus de citron	200 g de crème entière
100 g de sucre	1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

- Dans un saladier, mélangez les fraises équeutées et coupées en tranches avec le jus de citron et 70 g de sucre.
- Laissez macérer cette préparation 2h au réfrigérateur.
- Dans un autre saladier, à l'aide d'un fouet électrique, battez ensemble le lait et le sucre restant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
- Ajoutez la crème, l'extrait de vanille ainsi que le jus de macération des fraises.
- Mettez cette préparation dans la turbine à glace pendant environ 50 minutes.
- Cinq à dix minutes avant la fin du cycle de réfrigération, ajoutez les fraises tranchées par l'orifice de remplissage.

Note : Cette glace est naturellement d'une couleur rose pâle. Cependant, si vous souhaitez obtenir une glace d'un rose plus soutenu, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge.



SORBETS

SORBET MELON

Ingrédients

750 g de melon (soit environ 3 moyens ou 2 gros)
200g à 300g de sucre
1 jus de citron

Préparation

- Otez les graines des melons puis prélevez toute la chair la pulpe des melons puis mixez-la.
- Ajoutez le citron puis le sucre.
- Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre.
- Goûtez et ajoutez du sucre si nécessaire.
- Mettez la préparation dans la turbine à glace et turbinez pendant 35 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Disposez-la dans un récipient adapté avec un couvercle dans votre congélateur.



SORBET A LA POIRE

Ingrédients

650 g de poires
400 ml d'eau
250 g de sucre en poudre

1 citron
1 gousse de vanille

Préparation

- Pelez les poires, coupez-les en morceaux en ôtant les pépins. Disposez-les dans un saladier.
- Pressez le jus d'un citron.
- Coupez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et grattez les petits grains qui se trouvent à l'intérieur à l'aide d'un couteau.
- Portez à ébullition l'eau avec le sucre en poudre. Ajoutez le jus de citron, la gousse de vanille fendue et ses grains.
- Versez la préparation bouillante sur les poires.
- Laissez refroidir à température ambiante puis couvrez et placez au réfrigérateur.
- Faites macérer la préparation pendant 12h au réfrigérateur.
- Au bout de ce temps, retirez le plat du réfrigérateur, ôtez la gousse de vanille et mixez les poires et leur sirop.
- Mettez la préparation dans la turbine à glace et turbinez pendant 45 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



SORBET POMME

Ingrédients

500 g de pommes granny smith
300 ml d'eau

300 g de sucre en poudre
2 jus de citron

Préparation

- Pelez les pommes, équeutez-les et épépinez-les. Coupez-les ensuite en très fines lamelle.
- Disposez-les dans un saladier et arrosez-les du jus des deux citrons.
- Faites bouillir l'eau et le sucre.
- Laissez refroidir puis versez sur les pommes congelées.
- Mixez immédiatement le tout.
- Mettez la préparation dans la turbine à glace et turbinez pendant 50 minutes environ.
- Dès que la glace est prise, sortez-la de la turbine à glace à l'aide de la spatule fournie.
- Placez-la au congélateur dans un récipient adapté avec un couvercle.



Essentiel

Essentiel



Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN