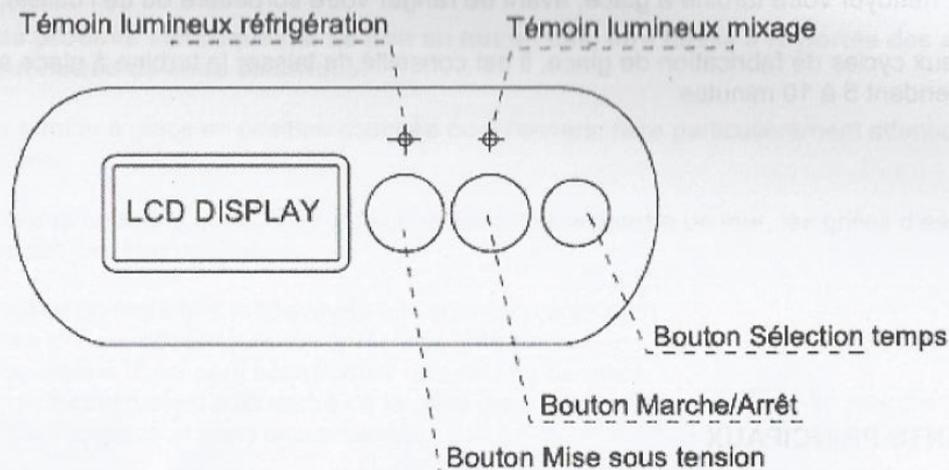


PANNEAU DE CONTROLE :



GUIDE D'UTILISATION

TURBINE A GLACE KLAISER W40

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Veillez consacrer quelques minutes à la lecture indispensable des consignes de sécurité afin de maîtriser parfaitement l'utilisation de votre turbine à glace.

TRES IMPORTANT!

Veillez vérifier tout d'abord si vous disposez de tous les accessoires en bon état.

Si vous constatez des dégradations dues au transport du matériel, mettez-vous immédiatement en contact avec votre revendeur.

1. Placez la turbine surface plane et sèche, stable et solide.
2. Avant la première utilisation, la sorbetière doit être complètement nettoyée. Laver et sécher les pièces en contact avec les aliments.
3. Préparez les ingrédients nécessaires de votre recette, si certains ingrédients doivent être cuits, faites le la veille car les ingrédients introduits dans la turbine doivent être complètement refroidis.
4. Seuls les fruits écrasés doivent être introduits dans la préparation de la recette. Les fruits en morceaux doivent être ajoutés uniquement à la fin de la réfrigération.
5. Mettre les ingrédients au réfrigérateur à une température d'environ 6 à 8 degrés.
6. Verser les ingrédients froids dans le récipient amovible, ne pas dépasser le niveau maximal (3/4 du bol) car la crème glacée va prendre du volume pendant de la réfrigération.
7. Placer soigneusement le bol rempli dans le compartiment de réfrigération.
8. Positionner la pale plastique du mixeur au centre du bol.
9. Placez le couvercle transparent en poussant vers le bas et tournez vers la droite pour verrouiller, le couvercle dans les encoches prévues à cet effet.
10. Positionner le bloc moteur en vous assurant que l'axe est bien inséré dans le haut de la pale plastique.

Vérifiez que la tension électrique indiquée sur le produit correspond à celle de votre prise de courant.

Bouton Mise sous tension :

1. Brancher l'appareil sur le secteur.
2. Presser le bouton « mise sous tension », l'écran affiche «60 :00», la turbine à glace est prête à fonctionner.

Bouton Temps : le temps de réfrigération par défaut est de 60 min, sélectionner le temps de réfrigération souhaité en appuyant sur le bouton « TEMPS » (par paliers de 10 minutes).

Attention : le palier de 20 minutes n'existe pas. Vous pouvez choisir entre 10, 20, 30, 40, 50 et 60 minutes, le délai de réfrigération.

Bouton Marche/Arrêt :

1. Appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt », après quelques secondes, le mixage commence, le voyant vert s'allume.
2. Au bout de 2 minutes, le cycle de réfrigération commence et le voyant rouge s'allume.
3. l'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné et émet 10 bips d'avertissement sonore.
4. L'écran affiche « 0 :00 », vous pouvez alors retirer votre crème glacée.

Important : si la recette est encore trop liquide, vous pouvez relancer le cycle de réfrigération en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pendant 2 secondes, sélectionner le temps de réfrigération souhaité (10,20,30,40,50,60 minutes) en pressant le bouton « TEMPS » et appuyer de nouveau sur le bouton « Marche/Arrêt ».

Fonction de réfrigération prolongée :

Si la crème glacée n'est pas retirée de la turbine au bout de 10 minutes qui suivent l'avertissement sonore, 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.

5. Appuyer sur le bouton « mise sous tension » pour arrêter l'appareil, puis débrancher le cordon électrique avant de retirer la crème glacée.
6. Otez le bloc moteur puis le couvercle en le tournant vers la gauche.
7. Soulevez le récipient à l'aide de l'anse prévue à cet effet, ensuite retirer la pale en plastique du récipient.
8. Enlevez la crème glacée et la glissez dans un autre récipient adapté avec un couvercle, utilisez une cuillère ou une spatule en plastique ou en bois pour faire glisser la recette dans le récipient. il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal, cela évitera d'endommager le récipient de la sorbetière.

Important : Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur le bouton « Marche/Arrêt » pendant 2 secondes.

Ajustement du temps de réfrigération :

Le temps de réfrigération sélectionné peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton « TEMPS ». Le temps de réfrigération peut seulement augmenter mais ne peut pas être réduit.

Contrôle du volume des ingrédients : Pour éviter le débordement, veillez que les ingrédients ne dépassent pas 80% de la capacité de récipient amovible. (Le volume de la crème glacée augmente en étant formé).

FONCTION REFROIDISSEMENT BOUTEILLES

Cette fonction vous permet de refroidir rapidement des bouteilles, retirez le récipient amovible et placez directement la bouteille dans le compartiment de réfrigération. Sélectionner le temps de réfrigération court de préférence (10 minutes) et démarrer la machine, si nécessaire, le temps de réfrigération peut être prolongé comme indiqué précédemment. La réfrigération sera plus optimale si le haut de la bouteille est couvert.

APRÈS UTILISATION

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT :
POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À SON ENTRETIEN

1. Eteignez et débrancher le cordon électrique de l'appareil.
2. Ne nettoyer pas le corps de l'appareil et le bloc moteur et le cordon directement sous l'eau.
3. Toutes les parties amovibles de la turbine, à l'exception du bloc moteur peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
4. Nettoyer le corps de la turbine et le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
5. N'utilisez pas de produit abrasifs pour le nettoyage.
6. Laisser sécher toutes les pièces avant de les réassembler.
7. Ranger votre sorbetière ou de l'utiliser à nouveau.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, lorsque ce produit arrive en fin de vie, ne pas le jeter avec les ordures ménagères. Veuillez le ramener au centre de collecte le plus proche de chez vous afin qu'il soit retraité.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

En effectuant ce geste, vous contribuez à la protection de l'environnement.

Prenons l'habitude de faire ces petits gestes qui ont un réel impact sur notre environnement, si nous nous y mettons tous !

Tous les jours, nous pouvons tous contribuer à la protection de notre environnement en réalisant des gestes simples.

IMPORTANT - GARANTIE !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pour toute la durée de sa garantie. La facture fait office de garantie, dans le cas d'un retour de l'appareil au service après-vente, la facture ou son double parfaitement lisible doit être jointe au produit.

Avant de retourner votre appareil, vous devez contacter le service après vente afin qu'il vous communique le numéro SAV retour.

Garantie 1 an: L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

IMPORTANT !

Ne tentez jamais de réparer par vous-même votre appareil, si votre appareil est défectueux ! Faites appel à un réparateur agréé pour le réparer.

Il peut être dangereux d'utiliser des pièces détachées autres que celles recommandées par le fabricant.

Attention!

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.

MERCI DE CONSERVER VOTRE MANUEL DANS UN ENDROIT SUR POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE !

RECETTES GLACES ET SORBETS

Bien choisir ses ingrédients

La qualité des ingrédients est la base du succès de votre préparation, à ne surtout pas négliger, vous seriez déçu par le résultat :

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 elle a beaucoup de goût à bien doser votre mélange lait/crème.

Œuf: gros.

Fruits: inutile d'espérer un sorbet correct (et encore plus pour les glaces) avec des fruits sans goût ni sucre. Préférez les bien mûrs.

Cacao: sans sucre.

Chocolat: 60% de cacao minimum.

RECETTES GLACES

GLACE À LA BANANE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
3 bananes (vraiment) bien mûres 100g de sucre 350ml de lait 100ml de crème fraîche	Mixez le tout. Passez le jus pour éliminer toutes traces de grumeaux. Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace à la banane.

GLACE BANANE ET FRAISE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
2 bananes (vraiment) bien mûres 100g de sucre 350ml de lait 100ml de crème fraîche 100g de fraises	Mixez les bananes, le sucre le lait et la crème Passez le jus pour éliminer toutes traces de grumeaux Mixez légèrement le jus et les fraises (il doit rester des morceaux de fraises) Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace banane-fraise. Pour un mélange plus onctueux, utilisez du sucre glace.

GLACE AU CHOCOLAT :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
6 jaunes d'œufs 200g de sucre 1/2l de lait 300ml de crème fraîche liquide 100g de cacao non sucré	Faites bouillir le lait.. Battez les jaunes et 150g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao et mélangez. Versez le lait doucement en remuant pour obtenir une préparation bien liquide. Refaites chauffer l'ensemble à feu doux pour qu'il épaississe (sans le faire bouillir). Laissez refroidir ce jus. Battez énergiquement (un batteur électrique, c'est bien pratique) la crème et le reste de sucre Incorporez au jus. Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace chocolat.

GLACE CHOCOLAT NOIX DE COCO :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
250g de sucre 6 œufs (blancs et jaunes séparés) 1/2 litre de lait 1/2 litre de lait de coco 125g noix de coco râpée 70g pépites de chocolat	Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre Faire bouillir le lait et incorporer le mélange obtenu en (1). Baisser un peu le feu et faire épaissir en remuant (5 min) hors du feu incorporer le lait de coco, la noix de coco râpée et les pépites de chocolat. Battre les blancs d'œufs en neige ferme (pincée de sel) et incorporer au mélange. Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace au chocolat noix de coco

GLACE À LA VANILLE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
6 jaunes d'œufs 100g de sucre 400ml de lait 100ml de crème fraîche épaisse 2 gousses de vanille	Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur (c'est les petits points noirs à l'intérieur qui donne le goût, vous pouvez les gratter un peu). Faites bouillir le lait avec la vanille dans un bol, Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait dans le bol, bien mélanger. Reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela boût). Incorporez la crème fraîche et laissez refroidir Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace à la vanille.

GLACE AU CITRON ;

INGRÉDIENTS	PREPARATION
150ml d'eau zeste et jus de 2 citrons (des gros) 175g de sucre en poudre 2 blancs d'œufs 300ml de crème fraîche	Dans une casserole, faites chauffer le zeste, le jus l'eau et le sucre Remuez bien jusqu'à l'ébullition et faites mijoter 5 minutes Battre les blancs en neige et incorporez au sirop chaud Laissez refroidir Ajouter la crème Mettez le tout dans la turbine et faites turbinez. Dégustez votre glace au citron.

GLACE À LAVANDE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
2 cas rases de fleurs de lavande 25cl d'eau	Faire bouillir l'eau et le lait avec le sucre dans une casserole