essentiel b

Notice d'utilisation

Turbine à glace

ETG2 MALASPINA



consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, des fermes, des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements du type chambres d'hôtes.
- 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.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, si ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance, et avant de l'assembler, le désassembler et le nettoyer.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties en mouvement pendant l'utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.
- 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.
- 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.
- N'immergez pas le corps de la turbine à glace, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.

- 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.
- Ne posez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon s'enrouler ou s'emmêler.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- 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.
- Gardez cet appareil à l'intérieur et dans un endroit sec.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs.
- La turbine à glace est conçue pour un usage en intérieur. Ne pas utiliser la turbine à glace en atmosphère humide.
- N’utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur.
- N’insérez jamais d’ustensiles dans la cuve lorsque l’appareil est en fonctionnement.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement des moisissures à l'intérieur de l'appareil.
- Reportez-vous à la section "Utilisation" pour l'utilisation des accessoires et les durées d'utilisation de l'appareil.

Précautions particulières



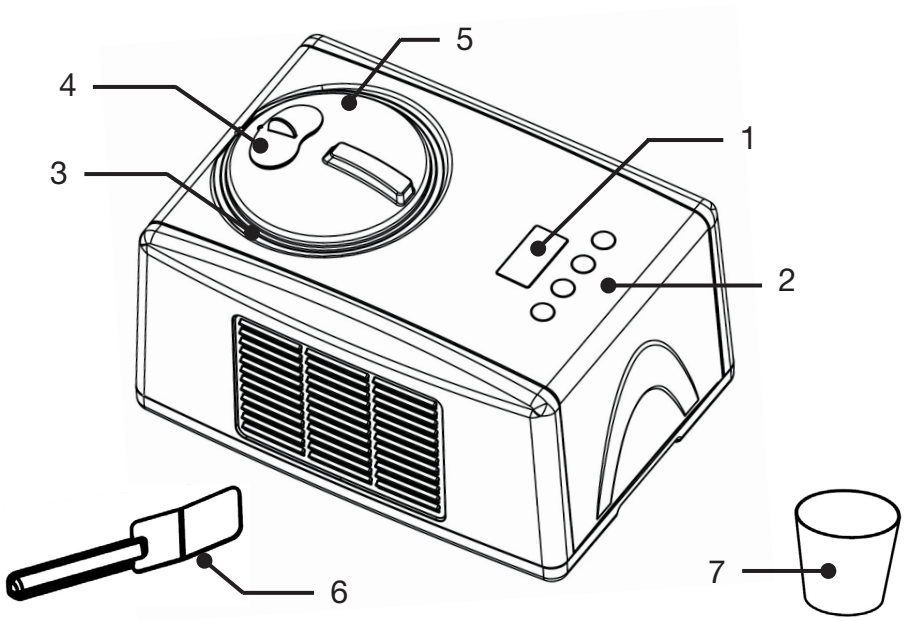
Danger : risque d'incendie/matières inflammables !

- AVERTISSEMENT : lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni endommagé
- AVERTISSEMENT : ne placez pas de socles mobiles, de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :
  - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
  - Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
  - Reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien" pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
- Remplir uniquement avec de l'eau potable.
- 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 (R600a) 30 grammes. Le gaz R600a présente un potentiel de réchauffement climatique faible et n'a aucun impact sur la couche d'ozone.
- AVERTISSEMENT : Lors de la mise au rebut de votre appareil, veuillez à vous en débarrasser dans un centre de recyclage agrée. 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.
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement. 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.
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil de substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- En ce qui concerne les informations relatives à l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux sections correspondantes dans la notice d'utilisation.

description de votre turbine à glace



1. Écran d'affichage
2. Panneau de commande
3. Cuve amovible
4. Orifice de remplissage
5. Couvercle transparent
6. Spatule
7. Verre doseur

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 turbine à glace
- 1 verre doseur
- 1 spatule
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Tension d'alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 150 W
- Capacité de la cuve : 1,5 L (soit environ 1 L de préparation)
- Afficheur digital
- Minuteur réglable de 1 à 60 min
- Arrêt automatique en fin de cycle
- Avertisseur sonore de fin de cycle
- Cuve, pale et couvercle compatibles lave-vaisselle
- Structure en inox
- Fluide frigorigène R600a (30 g) - Cyclopentane (C5H10)

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode arrêt	N/A
Consommation d'énergie en mode veille	0.58W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	N/A
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	N/A

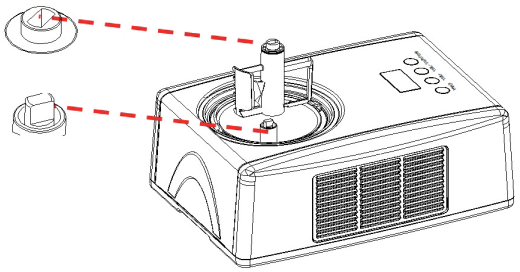
avant la première utilisation

- 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 un 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.

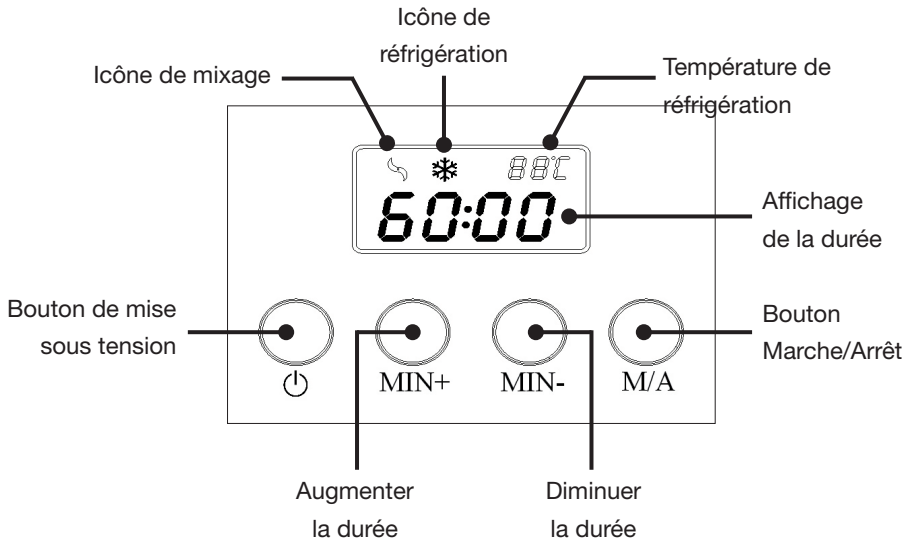
Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant 4 heures sur une surface plane, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.

Assemblage de l'appareil



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).

Panneau de commande



Utilisation

1. Préparez les ingrédients nécessaires à votre recette.

ATTENTION ! Ne mettez jamais d'aliments chauds dans la cuve. Si certains ingrédients doivent être cuits, laissez-les refroidir complètement avant de les mettre dans la cuve amovible de la turbine à glace.

2. Lorsque votre préparation est correctement mélangée, versez-la dans la cuve amovible en veillant à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal du récipient (3/4 de la cuve amovible) car le volume augmente en cours de cuisson.

3. Placez le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien inséré dans le haut de la pale et tournez-le vers la droite pour le verrouiller dans les encoches prévues à cet effet. Afin d'éviter toute déperdition de froid, veillez à ce que le couvercle et l'orifice de remplissage soient bien fermés.

4. Branchez le cordon électrique sur une prise secteur. Un signal sonore retentit et 00 clignote sur l'écran.

5. Appuyez sur le bouton ⏻ pour mettre l'appareil sous tension. L'écran d'affichage s'allume en bleu.

6. Sélectionnez le temps de réfrigération souhaité à l'aide des boutons **[MIN+]** et **[MIN-]**. Vous pouvez programmer un temps de préparation compris entre 1 et 60 minutes en fonction de la recette choisie et de la consistance désirée.

7. Appuyez sur le bouton **[M/A]** pour mettre l'appareil en position "marche" dans les 3 secondes après avoir programmé la durée de refroidissement, sinon les réglages seront annulés et l'écran reviendra à la durée de refroidissement par défaut (60 minutes). Pendant la préparation, les icônes ❄ (réfrigération) et (mélange) s'affichent sur l'écran.

8. Vous pouvez ouvrir l'orifice de remplissage du couvercle pour ajouter des ingrédients en cours de préparation (pépites de chocolat, petits morceaux de fruits, etc.). N'introduisez pas des morceaux durs dans le récipient, par exemple des morceaux de chocolat entier ou des fruits entiers volumineux ou non dénoyautés.

9. Pour mettre l'appareil sur pause, appuyez sur le bouton **[M/A]**. Seule l'icône ❄ s'affiche sur l'écran : la fonction de réfrigération prolongée* est activée.
Appuyez à nouveau sur le bouton **[M/A]** pour reprendre la préparation.

10. A la fin du temps de préparation, un signal sonore retentit. Si la glace n'a pas la consistance désirée, ajoutez des minutes supplémentaires et appuyez sur le bouton **[M/A]**.

11. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin de la durée de réfrigération programmée. Pour arrêter l'appareil avant la fin du temps de réfrigération, appuyez sur le bouton **[M/A]** pour mettre l'appareil en position "arrêt".

12. Dès que la glace est prête, appuyez sur la touche ⏻ puis débranchez l'appareil.

13. A l'aide de la spatule fournie ou d'une cuillère en bois, disposez-la dans un récipient adapté avec un couvercle. N'utilisez pas d'ustensiles en métal mais uniquement la spatule fournie afin d'éviter d'endommager la cuve.

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

***Fonction de réfrigération prolongée :** en mode "pause" ou 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.

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

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 de 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.

nettoyage

Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

ATTENTION !

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

- 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.
- Nettoyez 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.

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.

Glace vanille-noix de pécan

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.
- Égouttez 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 pendant 12 heures 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 à la 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 au caramel au beurre salé

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 à la pâte à tartiner (noisette-chocolat)

INGRÉDIENTS

- 1 pot de pâte à tartiner de 220 g
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 g de sucre
- 20 cl d'eau
- 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, mettre 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 faîtes 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 à la fraise

INGRÉDIENTS

- 250 g de fraises
- 1 jus de citron
- 100 g de sucre
- 200 ml de lait entier
- 200 g de crème entière
- 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 2 h 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.

Sorbet au melon

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

- Ôtez 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 à 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 à la 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.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

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.

essentiel b

Art. 8000173
Réf. ETG 2 Malaspina

Service Relation Clients
1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE





CE

