



## ***8610 TURBO-VANILLA***





Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

### DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits. Se renseigner auprès de son distributeur ou de son administration locale.



## **LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**



Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Toujours dérouler complètement le cordon. Placer votre appareil sur une surface plate.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une source de chaleur ou d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75mm<sup>2</sup>.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais plonger votre appareil ou son cordon dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Ne jamais retourner l'appareil ou l'incliner de plus de 45°. Si jamais une telle manipulation a été faite, laisser reposer la turbine pendant 24h avant de la mettre en marche.
- Ne pas allumer et éteindre l'appareil plusieurs fois d'affilée afin d'éviter

d'endommager le compresseur.

- La cuve amovible est fragile. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou coupants à l'intérieur, ne pas utiliser de produit abrasif pour la nettoyer, ne jamais la laver à l'eau très chaude lorsqu'elle sort du froid.
- Ne pas positionner d'objet à moins de 8 cm de l'appareil afin de ne pas obstruer les orifices d'aération et permettre la dissipation de la chaleur.
- Ne pas allumer l'alimentation avant d'avoir installé la lame du mélangeur.
- Utiliser des ingrédients froids (environ 10°C) mais non glacés : la précongelation des ingrédients risque de bloquer les pales et de les endommager.
- Ne pas insérer d'ustensil dans la cuve lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans les environnements tels que coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, fermes, hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, chambres d'hôtes ou environnement assimilables.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement, si le cordon d'alimentation est endommagé. Contacter notre service réparation à [balancy@littlebalance.fr](mailto:balancy@littlebalance.fr)
- Le gaz réfrigérant et isolant est inflammable. Il faudra donc se débarrasser de l'appareil uniquement dans une déchetterie agréée.



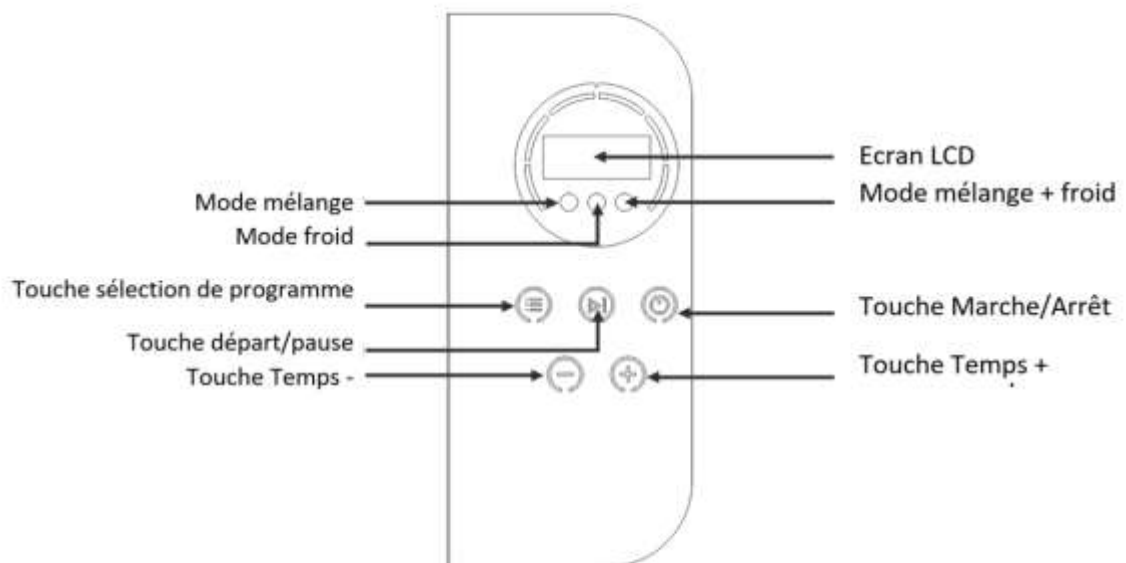
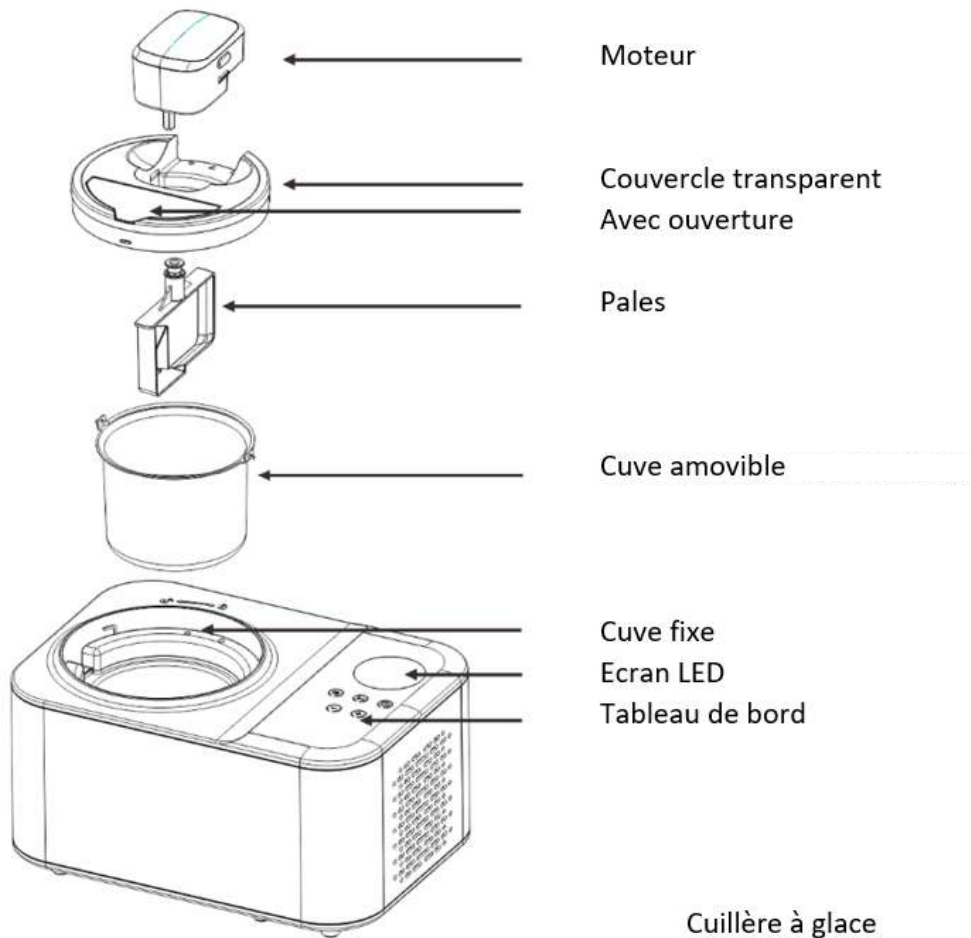
#### **AVANT D'UTILISER L'APPAREIL :**

- Avant la première utilisation ou après un transport, laissez votre appareil reposer sur une surface plane sans le brancher.
- Assurez-vous, lorsque vous déplacez l'appareil de toujours le maintenir en position horizontale afin de ne pas endommager le compresseur. En cas de doute, toujours attendre 12 heures de repos à l'horizontale avant de faire fonctionner l'appareil.

#### **PREMIERE UTILISATION :**

- Déballer l'appareil. Retirez les cartons et papiers qui protègent l'appareil ainsi que toutes les étiquettes et autocollants.
- Avant la première utilisation ou après des périodes de stockage prolongé, bien laver le couvercle, les pales, la cuve fixe et la cuve amovible à l'eau tiède savonneuse, puis rincer et sécher complètement.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



## UTILISATION

- Avant utilisation, préparez votre recette de crème glacée ou de sorbet (reportez vous au livret recettes Turbovanilla). Laissez refroidir la préparation jusqu'à environ 10°C. Versez la préparation dans la cuve amovible. Attention : ne mettez pas plus de 0,8L d'ingrédients dans la cuve amovible afin d'éviter tout débordement. Le volume de la préparation va augmenter en se transformant en crème glacée. Vous obtiendrez ainsi 1L de crème glacée.
- Placez votre turbine sur une surface plane et laissez au moins 8 cm d'espace libre autour afin de ne pas obstruer les orifices d'aération.
- Assurez-vous que la turbine est débranchée.
- Placez la cuve amovible dans la cuve fixe. Positionnez les attaches de l'anse dans les encoches de la cuve fixe.
- Insérez l'axe de la pale de mélange au centre du couvercle transparent, par le dessous.
- Insérez le moteur sur le couvercle transparent et assurez-vous que l'axe des pales et le moteur s'enclenchent.
- Installez l'ensemble sur le dessus des cuves et tournez le d'un huitième de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Le moteur doit se trouver en face du verrou fermé dessiné sur le dessus de l'appareil.
- Si le couvercle est mal positionné, la turbine ne se met pas en marche. COU s'affiche sur l'écran en clignotant et un bip est émis toutes les 5 secondes durant 5 minutes. Repositionnez le moteur afin que les électrodes soient bien face à celles de l'appareil.
- Versez les ingrédients dans la cuve amovible, branchez l'appareil sur secteur. L'écran affiche 00:00. Appuyez sur la touche « Marche/arrêt ». L'écran affiche 01:00, pour une heure de fonctionnement en mode « mélange+froid ».
- Utilisez la touche « Sélection de programme » pour choisir votre programme :
- Le mode « mélange+froid » permet de préparer des crèmes glacées et des sorbets. La durée de fonctionnement du mode « mélange+froid » par défaut est de 60 minutes. Utilisez les touches + ou - pour adapter la durée de fonctionnement si vous le désirez.
- Le mode « froid » permet de maintenir la préparation glacée en fin de préparation. Il peut aussi être mise en marche une dizaine de minutes avant de lancer le mode « mélange+froid » afin de refroidir la turbine et ainsi favoriser la prise de votre glace. La durée de fonctionnement du mode « froid » est de 30 minutes. Utilisez les touches + ou - pour adapter la durée de fonctionnement si vous le désirez. La turbine vous signale la fin des 30 minutes du programme « froid » en émettant 3 bips.
- Le mode « mélange » permet d'incorporer des ingrédients « en morceaux » avant de passer en mode « mélange+froid ». La durée de fonctionnement du mode « mélange » est de 10 minutes. Utilisez les touches + ou - pour adapter la durée de fonctionnement si vous le désirez. La turbine vous signale la fin des 10 minutes du programme « mélange » en émettant 3 bips.
- Une fois le mode et la durée de fonctionnement définis, appuyez sur la touche « départ » pour démarrer le programme.
- À tout moment, vous pouvez appuyer sur la touche « marche/arrêt » pour arrêter l'appareil ou sur la touche « départ/pause » pour le mettre en pause.
- Si vous souhaitez modifier le mode en cours de fonctionnement, appuyez sur la touche « départ/pause » pour arrêter le produit puis appuyez sur la touche « sélection de programme » pour choisir un autre programme. Rappuyez sur « départ/pause » pour relancer la turbine.
- Pendant la préparation vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle.
- Lorsque le temps défini est écoulé, la turbine émet 3 bips et l'écran affiche 00:00. Le temps de préparation d'une crème glacée en mode « mélange+froid » est par défaut de 60 minutes. Ce temps donne une glace onctueuse. Vous pouvez alors transvaser la préparation dans un récipient à l'aide d'une spatule en plastique et le mettre au congélateur ou la servir directement.
- Si personne n'intervient, la turbine se met automatiquement en mode « froid » pour maintenir la crème glacée au froid durant 90 minutes. L'indicateur de mode « froid » s'allume. La turbine émet un

bip toutes les 60 secondes pour vous signaler qu'elle est en mode « froid ». Au bout de 90 minutes, 10 bips sont émis pour vous indiquer que le mode « froid » s'interrompt.

- En mode « mélange+froid » la crème glacée se forme et devient plus épaisse. Si les pales rencontrent une trop grande résistance, le moteur va s'arrêter automatiquement et la turbine passe en mode « froid ». L'indicateur de mode « froid » s'allume. La turbine émet un bip toutes les 60 secondes pour vous signaler qu'elle est en mode « froid ». Au bout de 90 minutes, 10 bips sont émis pour vous indiquer que le mode « froid » s'interrompt.

## **FACTEURS DE REUSSITE**

- Si vous réalisez une crème glacée, cuisez votre crème la veille puis mettez la au réfrigérateur afin qu'elle soit suffisamment froide (environ 10°C).
- Si vous souhaitez incorporer de l'alcool, faites-le à la fin des 60 minutes du mode « mélange+froid ». La présence d'alcool dès le départ pourrait empêcher la prise de la glace.

## **CONSERVATION**

- Conservez vos préparations au congélateur.
- Sortez la glace du congélateur 10 à 15 minutes avant de la servir.
- Consommez vos productions dans les deux semaines.
- ATTENTION : NE JAMAIS RECONGELER UNE GLACE DECONGEELEE.

## **DONNÉES TECHNIQUES**

- Modèle : 8610
- Tension nominale : 220-240V ~ 50Hz
- Puissance nominale : 110W
- Capacité : 1,2L

## **ENTRETIEN**

- Avant de le nettoyer, débranchez l'appareil.
- Nettoyez la base et le couvercle avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser d'abrasifs ou de produits agressifs pour préserver la surface de l'appareil. Séchez bien après nettoyage.
- Retirez les éléments amovibles (cuve, pales, couvercle) et lavez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Ne jamais plonger le cordon ou l'appareil dans l'eau. Ne jamais les passer au lave-vaisselle.

## **RECETTES – quelques recettes de base, se référer au livret de recette pour plus de suggestions**

### **GLACE A LA VANILLE**

#### **Ingrédients**

- 25 cl de lait entier
- 250 g de crème épaisse
- 110 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

#### **Préparation**

- Faites chauffer le lait, la crème, la gousse de vanille fendue et grattée sans les faire bouillir.

- Laissez infuser une dizaine de minutes puis retirer la gousse.
- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajoutez un peu de lait chaud en remuant.
- Remettez le tout dans votre casserole et faites épaissir, en remuant sans cesse avec une cuillère en bois : la crème est prête quand elle nappe votre cuillère.
- Laissez la préparation refroidir. Idéalement, laissez-la reposer toute la nuit au réfrigérateur.
- Versez la préparation refroidie dans la cuve amovible de votre turbovanilla et lancez le programme « mélange+froid » pour 60 minutes.

## GLACE AUX FRAISES

### Ingrédients

- 400 g de fraises bien mûres équeutées
- 10 cl de lait entier
- 160 g de crème épaisse
- 120 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs

### Préparation

- Faites chauffer le lait et la crème sans les faire bouillir
- Battez les jaunes d'œufs avec 80 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajoutez un peu de lait chaud en remuant.
- Remettez le tout dans votre casserole et faites épaissir, en remuant sans cesse avec une cuillère en bois : la crème est prête quand elle nappe votre cuillère.
- Laissez la préparation refroidir. Idéalement, laissez-la reposer toute la nuit au réfrigérateur.
- Mettez les fraises et 40 g de sucre dans un blender et mixez l'ensemble.
- Incorporez la purée de fraises à votre crème refroidie, puis versez le tout dans la cuve amovible de votre turbovanilla et lancez le programme « mélange+froid » pour 60 minutes.

## SORBET AUX FRAMBOISES

### Ingrédients

- 1kg de framboises
- 90g de sucre
- Le jus d'un citron

### Préparation

- Mettez les framboises et le sucre dans une casserole et faites chauffer.
- Une fois le sucre fondu, ajoutez le jus de citron et passez au blender.
- Si vous le souhaitez, passer la purée au chinois pour éliminer les petits grains.
- Laissez la préparation refroidir. Idéalement, laissez-la reposer toute la nuit au réfrigérateur.
- Versez le tout dans la cuve amovible de votre turbovanilla et lancez le programme « mélange+froid » pour 60 minutes.