Ice Cream Maker

Instruction Manual



BL520

Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de monter, démonter ou nettoyer une pièce quelconque.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance. Ne laissez pas le câble pendre à un endroit où un enfant pourrait l'attraper.
- N’utilisez aucun appareil dont le cordon d’alimentation ou la fiche sont endommagés, ni après que l’appareil a présenté un dysfonctionnement, est tombé ou a subi tout type de dommage.
- Pour éviter tout risque d’incendie, d’électrocution ou de blessures corporelles, ne plongez pas le cordon d’alimentation, la fiche ou le bloc d’alimentation dans de l’eau ou d’autres liquides.
- N’utilisez jamais d’accessoires non autorisés.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements, vos spatules et autres ustensiles à l’écart pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles et/ou de dommages à l’appareil.
- Ne l’utilisez pas à l’extérieur.
- Ne laissez jamais l’appareil allumé sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Utilisez la machine uniquement pour l’usage domestique prévu.
- Assurez-vous toujours que tout soit parfaitement

propre avant de préparer de la glace ou du sorbet.

- Ne congelez jamais de la glace qui a été totalement ou partiellement décongelée.
- Toute glace ou tout sorbet contenant des ingrédients crus doit être consommé dans un délai d’une semaine. La glace est meilleure lorsqu’elle est fraîche.
- La crème glacée ou le sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne doit pas être donné aux jeunes enfants, aux femmes enceintes, aux personnes âgées ou aux personnes dont l’état de santé général n’est pas satisfaisant.
- Pour éviter les brûlures par le froid, veillez toujours à vous protéger les mains lorsque vous manipulez le récipient intérieur, en particulier lorsque vous le sortez du congélateur pour la première fois.

- S’il semble que la solution réfrigérante s’échappe du récipient intérieur, cessez d’utiliser la machine. La solution réfrigérante n’est pas toxique.
- Ne placez pas l’appareil sur des surfaces chaudes, telles que des cuisinières ou des plaques de cuisson, ni à proximité de flammes de gaz nues.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d’éviter tout risque.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience et de connaissances, à moins qu’elles n’aient reçu une surveillance ou des instructions sur l’utilisation de l’appareil de la part d’une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

- N’utilisez aucun appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés, ni après que l’appareil
- ait présenté un dysfonctionnement, soit tombé ou ait subi tout type de dommage. Contactez le fabricant via son
- site web dédié au service client : www.kidy.cc pour obtenir des informations concernant la révision, la réparation ou le réglage.

Remarques concernant la suppression

Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un point de collecte agréé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Avant de le brancher

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée au bas du bloc d'alimentation.

Avant la première utilisation

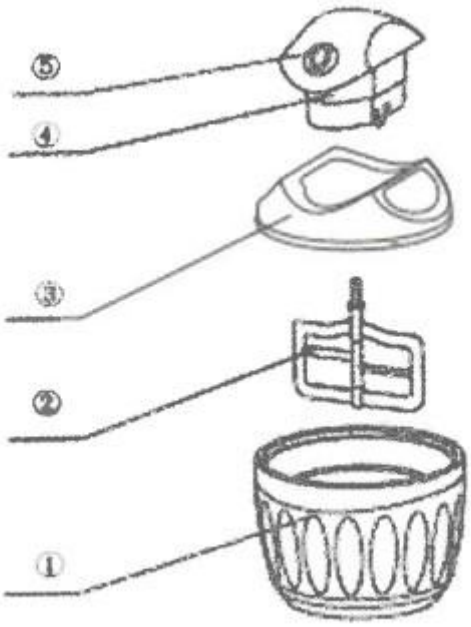
1 Retirez tout l'emballage.

2 Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».

3 12 heures à l'avance, placez le récipient intérieur au congélateur.

4 Lorsque vous préparez de la glace ou un sorbet (voir les recettes), laissez refroidir le batteur au congélateur.

Pour utiliser le réfrigérateur



Pièces :

1. Récipient pour le congélateur

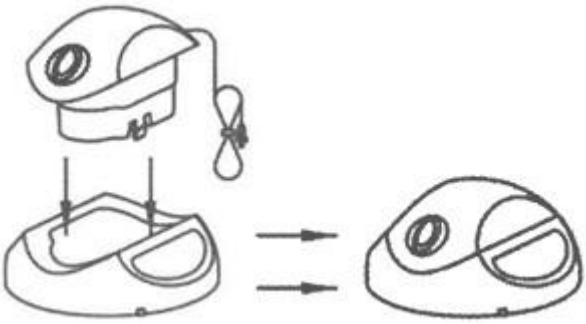
2. Palette

3. Couvercle

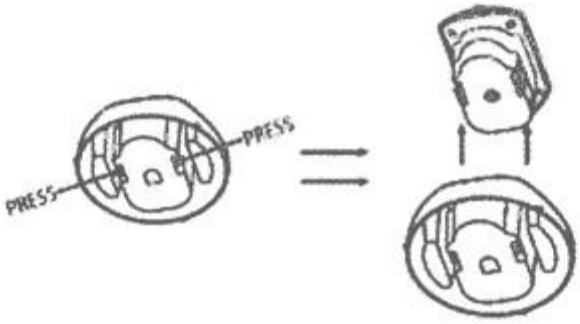
4. Moteur

5. Interrupteur marche/arrêt

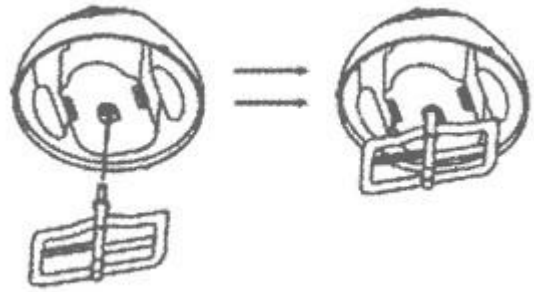
1. Placez le bloc d'alimentation sur le couvercle ; vous entendrez un clic indiquant que les deux loquets en plastique se sont enclenchés.



2. Appuyez simultanément sur les deux loquets en plastique, puis retirez le bloc d'alimentation du couvercle.

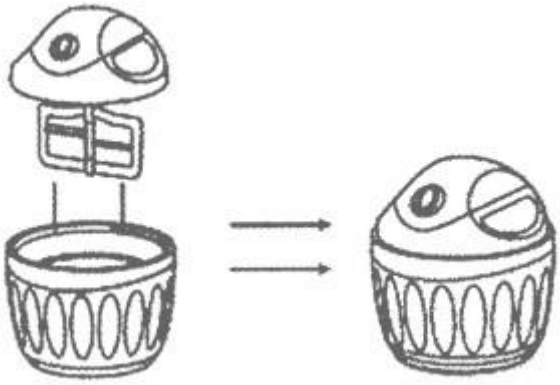


3. Insérez la palette dans le bloc d'alimentation jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



4. Sortez le récipient du congélateur.

5. Placez l'ensemble composé du couvercle, du bloc moteur et de la pale sur le récipient du congélateur, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place.



6. Branchez le câble à la prise électrique.

7. Vous pouvez maintenant allumer la sorbetière à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE ALLUMÉ AVANT D'Y VERSER LA RECETTE DE GLACE OU DE SORBET AFIN D'ÉVITER QUE LE MÉLANGE NE GÈLE IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT.

8. Versez le mélange de glace ou de sorbet dans le récipient du congélateur par le couvercle.

■ Lorsque vous versez le mélange dans le récipient, veillez à ne pas dépasser une capacité maximale de 200 ml, car le mélange va prendre du volume pendant la congélation.

9. Laissez le mélange battre jusqu'à ce qu'il se fige ou qu'il atteigne la consistance souhaitée. Cela peut prendre jusqu'à 30 minutes, mais la plupart des recettes seront prêtes plus rapidement.

Important

■ N'arrêtez pas et ne remettez pas en marche l'appareil pendant le processus de congélation, car le mélange pourrait geler au contact du récipient et empêcher la pale de tourner.

■ Pour éviter la surchauffe du moteur, le sens de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation continue de changer, arrêtez l'appareil lorsque le mélange est prêt.

■ Dans le cas improbable où le moteur surchaufferait, un système de coupure de sécurité se déclenchera et provoquera l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteignez la machine, débranchez-la et laissez le bloc moteur refroidir.

10. Éteignez la machine et retirez le bloc moteur ainsi que le couvercle. La glace est prête à être servie.

■ La glace doit avoir une texture onctueuse permettant de la servir à la cuillère. Vous pouvez la transférer dans un autre récipient pour la conserver au congélateur ou si vous souhaitez qu'elle durcisse avant de la déguster.

Important

■ N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer le mélange du récipient.

■ Ne sortez pas le récipient du congélateur avant d'être prêt à préparer la glace.

Conseils

■ Nous vous recommandons de conserver le récipient au congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-le dans un sac en plastique avant de le congeler. Congelez le récipient en position verticale.

■ Assurez-vous toujours que le récipient est parfaitement sec avant de le placer au congélateur.

■ Ne percez pas et ne chauffez pas le récipient destiné au congélateur.

■ Le récipient doit être placé dans un congélateur fonctionnant à une température de -18 °C (-0,40 °F) ou inférieure pendant 12 heures avant utilisation.

■ Pour obtenir les meilleurs résultats, réfrigérez toujours les ingrédients avant de préparer la glace.

■ L'ajout d'alcool dans les recettes ralentit le processus de congélation.

Nettoyage

■ Éteignez toujours l’appareil, débranchez-le et démontez-le avant de le nettoyer.

■ Ne plongez jamais l’unité principale dans l’eau et ne laissez pas le câble ou la prise se mouiller.

■ Ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle.

■ Ne nettoyez pas avec des poudres abrasives, des tampons en laine d’acier ou d’autres matériaux abrasifs.

Cuve du congélateur

■ Laissez la cuve du congélateur revenir à température ambiante avant de la nettoyer.

■ Lavez l’intérieur de la cuve, puis séchez-la soigneusement. Ne la plongez pas dans l’eau.

Pale

■ Retirez la pale de l’unité motrice.

■ Lavez-la et séchez-la soigneusement.

Couvercle

■ Lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.

Unité motrice

■ Nettoyez-la avec un chiffon humide, puis séchez-la.

Recettes

Glace à la banane

Ingrédients :

grosse banane mûre 1

Lait écrémé 80 ml

Crème liquide 50 ml

Sucre glace 25 g

Mixez les bananes jusqu'à obtenir une texture homogène. Incorporez le lait, la crème liquide et le sucre. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière pendant que la pale tourne. Laissez prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Yaourt glacé à la framboise

Ingrédients :

100 g de framboises fraîches

50 g de sucre glace

100 ml de yaourt nature

Mixez les framboises ou réduisez-les en purée. Pour obtenir un résultat plus onctueux, retirez les pépins en les passant au tamis. Ajoutez le sucre et le yaourt nature, puis mélangez le tout. Versez le mélange dans le récipient du congélateur pendant que la pale tourne. Laissez prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace au chocolat et à la menthe

Ingrédients :

80 ml de lait écrémé

20 g de sucre glace

80 ml de crème épaisse

quelques gouttes d'extrait de menthe

20 g de chocolat râpé

Versez le lait et le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laissez refroidir. Incorporez la crème épaisse et l'essence de menthe au lait refroidi. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière avec la pale en marche. Lorsque le mélange commence à prendre, ajoutez le chocolat râpé par la goulotte. Laissez prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace à la fraise

Ingrédients :

130 g de fraises fraîches

50 g de sucre glace

50 ml de crème épaisse

Jus de citron : jus d'un demi-petit citron

Mixez les fraises jusqu'à obtenir une purée homogène, puis ajoutez le reste des ingrédients. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière dont la pale est en marche. Laissez le mélange prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Sorbet au citron

Ingrédients :

75 g de sucre cristallisé

75 ml d'eau

jus d'orange – une demi-orange

jus de citron – 50 ml

blanc d'œuf – la moitié du blanc d'un œuf de taille moyenne

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Remuez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez le mélange à ébullition et laissez bouillir pendant 1 minute. Retirez du feu et laissez refroidir. Ajoutez le jus d'orange et le jus de citron. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit presque en neige, puis incorporez-le au mélange au citron. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière dont la pale est en marche. Laissez prendre jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace à la vanille à base de crème pâtissière

Ingrédients :

jaune d'œuf – 1 jaune

sucre glace – 25 g

lait écrémé – 80 ml

crème épaisse – 100 ml

extrait de vanille – quelques gouttes

Mettez le jaune d’œuf et le sucre dans un saladier en verre et battez-les ensemble. Dans une casserole, faites chauffer lentement le lait jusqu’à ce qu’il commence à bouillir ; versez-le ensuite sur le mélange d’œufs sans cesser de battre. Reversez le mélange dans la casserole et remuez constamment jusqu’à ce qu’il épaississe et forme un film sur le dos de la cuillère. Ne le laissez pas bouillir, car le mélange risquerait de tourner. Retirez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l’extrait de vanille. Versez le mélange dans le bol de la sorbetière dont la pale est en marche. Laissez prendre jusqu’à obtenir la consistance souhaitée.