

MACHINE A FAIRE DES DESSERTS GLACES

Manuel d'utilisation



TIC-2020



TIC-2044



TIC-2055



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type : • Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.**

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique : **IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.**
- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- **En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice**
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes.
- Laisser refroidir le moteur pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Après trois cycles, laisser refroidir au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne jamais placer des fruits avec leur noyau dans l'appareil.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



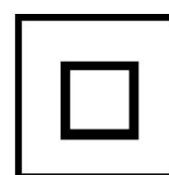
Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « DOUCHE/BAIGNOIRE » barrées signifie de ne jamais utiliser l'appareil dans un bain, sous une douche ou à proximité de projection d'eau. (IP20 Distance minimum 3M.)



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement.

Nettoyer l'habillage extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

UTILISATION

- Dérouler complètement le cordon secteur.
- Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

MISE EN ŒUVRE DES INGREDIENTS

Les fruits doivent être congelé pendant un minimum de 12 heures.

Les fruits suivants sont les meilleurs à utiliser :

- **Petits Fruits** : fraises, myrtilles, mûres, framboises, canneberges (airelles).
- **Bananes** : elles doivent être très mûres et épluchées avant la congélation.

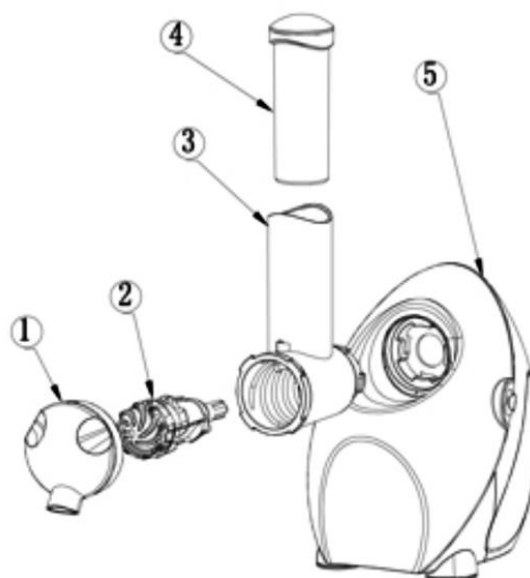
Note : Ne jamais congeler une banane non épluchée.

- **Melon** : cantaloup, pastèque, melon d'eau – pelé, épépiné et coupé en morceaux
- **Ananas** : pelé et coupé en longues tranches fines.
- **Pêches, poires, pommes, mangues** : pelées, épépinées et coupées en longues tranches fines

Note : Si vous utilisez une variété de fruits ou de baies, mettre des fruits différents à congeler ensemble afin de leur permettre de se mélanger correctement et d'assurer une bonne consistance.

CONNAITRE SON APPAREIL

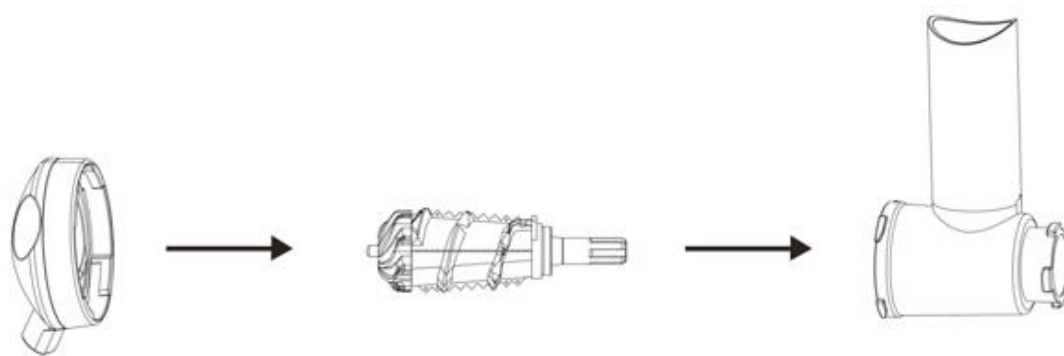
1. Bec verseur
2. Broyeur
3. Corps du hachoir
4. Poussoir
5. Base moteur



1- Insérer le Broyeur dans le hachoir.

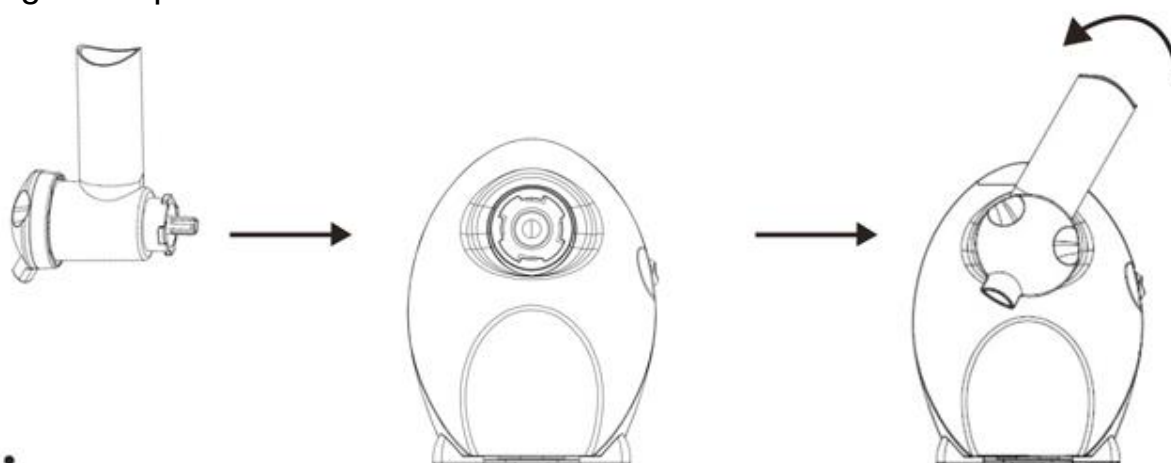
Note : S'assurer que le joint est correctement placé à l'intérieur du bec verseur. Centrer et fixer le bec verseur à l'avant du hachoir, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour le verrouiller.

1.

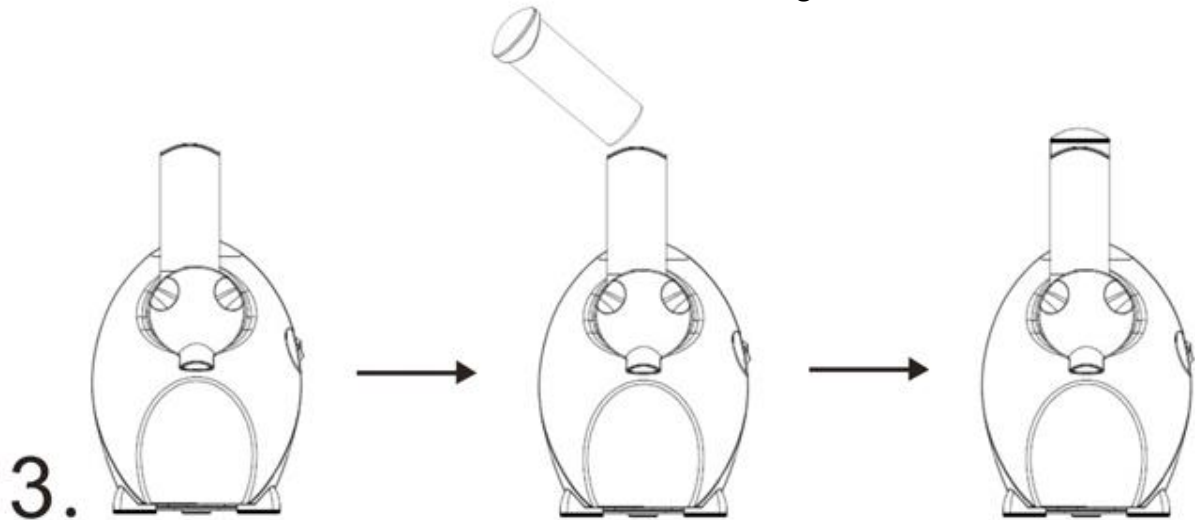


2- Insérer la pointe du Broyeur dans la base de l'appareil (trou en façade). Tourner vers la gauche pour verrouiller l'ensemble du hachoir.

2.



3- Insérer le Poussoir dans le tube à introduire les ingrédients.



1- Choisir des fruits frais et les Congeler pendant 24 heures. Congeler également de la glace parfumée (selon votre gout).



2- Brancher l'appareil et placer un petit bol en dessous du bec verseur.
- Mettre en route l'appareil



3- Retirer le poussoir de son conduit et introduire 4 ou 5 cuillères à soupe de glace, puis une partie des fruits congelés, puis de nouveau de la glace et des fruits. Le tout, lentement dans le hachoir.
NOTE : Ne pas surcharger l'appareil



4- Exercer une pression constante sur le Poussoir (sans forcer) pour faire entrer les ingrédients.



5- Au bout de quelques instants, le mélange glacé (fruit+ glace) descendra dans le bol placé sous le bec verseur.
NOTE : il est possible de mélanger fruit et glace avant de les introduire dans l'appareil.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant.

DEPANNAGE

Problème	Cause / Solution
L'appareil s'arrête de distribuer.	Le hachoir peut être obstrué. Éteindre l'appareil et débrancher la prise électrique. Retirer le bec verseur en tournant vers la droite et sortir le Broyeur. Nettoyer, essuyer et remonter l'appareil.
Les fruits s'échappent par le bec verseur	Assurez-vous que le joint est bien apposé à l'intérieur du distributeur
La crème glacée qui sort est trop liquide	Les fruits et ou la glace ne sont pas assez gelés, Mettre au congélateur pendant plusieurs heures

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat par le consommateur. Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de

fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie !

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge. Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	150W
Norme	Classe II

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.

L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ou à la pluie

▫ **ATTENTION** : Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou ensemble spécial, disponible auprès du fabricant ou de son service après vente. En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD). Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

RECETTES

Menthe et chocolat en morceaux Ingrédients: 2 bananes mûres congelées, 30gr de chocolat noir la menthe 1 - Insérer une banane congelée 2 - Ajouter 30gr de chocolat noir à la menthe 3 - Insérer la deuxième banane congelée 4 - Mélanger dans un bol	Citron-Framboise Ingrédients: 2 bananes mûres congelées, 1 cuillère à soupe de citron (un zeste), 1/2 tasse de framboises congelées 1 - Insérer une banane congelée 2 - Ajouter 1 cuillère à soupe de zeste de citron 3 - Ajouter 1/2 tasse de framboises surgelées 4 - Insérer la deuxième banane congelée 5 - Mélanger dans un bol
PECHE PARFAITE Ingrédients: 1/2 pêche, 1/4 tasse congelés cantaloup, 1/4 de tasse de crème congelée 1 - Placer 1/4 tasse de melons congelés 2 - Ajouter 1/8 tasse de crème congelée 3 - Introduire 1/2 pêches 4 - Ajouter 1/8 de tasse de crème congelée	FRAISE Ingrédients: 2 fraises congelées, 1/2 tasse de crème congelée, 1/2 tasse de lait en glaçons 1 - Insérer une fraise congelée 2 - Ajouter crème congelée 3 - Insérer la deuxième fraise 4 - Ajouter le lait en glaçons
MURE VANILLE Ingrédients: 2 gousses de vanille, 3/4 tasse de framboises surgelées, 1/4 tasse de pistaches (écrasées), 1/4 de tasse de crème congelée 1 - Ouvrir les 2 gousses de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines 2 - Avec un couteau, répandre les graines de vanille sur les mures 3 - Insérer la moitié mûres congelées 4 - Ajouter 1/4 crèmes congelés 5 - Insérez le reste des mûres congelées 6 - Ajouter 1/4 tasse de pistaches	TROPICAL Ingrédients: 1/2 tasse de morceaux d'ananas surgelés, 1/2 tasse de morceaux de mangue surgelée, 1/4 tasse de noix de coco râpée, 1/4 de tasse de crème congelée 1 - Ajouter 1/2 tasse d'ananas congelés 2 - Ajouter 1/8 de tasse de crème congelée 3 - Ajouter 1/2 tasse de morceaux de mangues congelées Saupoudrer de noix de coco râpée

(BPA) Le bisphénol A est surtout utilisé comme monomère de résines époxyde (des poly époxydes tapissent l'intérieur de certaines boites de conserve, de canettes (principales sources d'exposition pour l'homme)) et polycarbonates.

Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°A107
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny

94120 Fontenay sous bois - France