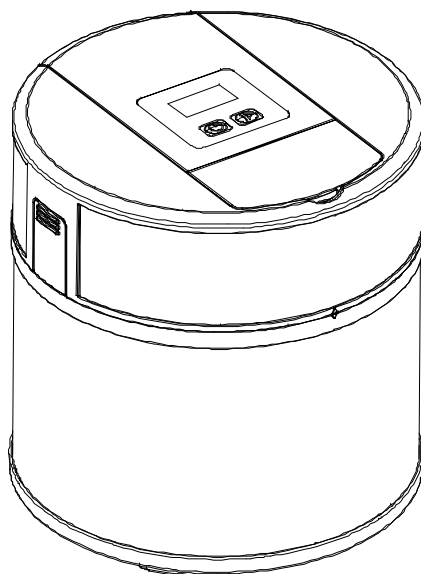


THOMSON

NOTICE D'UTILISATION

SORBETIERE

Réf : THIC47923



Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.



Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2014/35/UE
(abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et
2014/30/UE (abrogeant la directive 89/336/CEE).

A LIRE AVANT UTILISATION

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que les spécifications du courant fourni par le secteur correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne vous servez plus de la base.
- Assurez-vous que la base soit placée sur une table solide ou toute autre surface stable. Ne posez jamais l'appareil sur une plaque de cuisson (chaude).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure.
- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Attention! - Il est interdit de verser le mélange de crème glacée dans la machine avant qu'elle ne soit branchée et que la palette

ait commencée à tourner, sinon, la palette pourrait facilement se bloquer et le moteur sera endommagé par le mélange de crème glacée congelée.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, s'il présente un défaut de fonctionnement et lorsque vous ne vous en servez pas.
- Ne placez pas votre appareil au bord d'une table ou d'un plan de travail, car il pourrait tomber. Assurez-vous que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou se prendre les pieds dedans.
- Ne vous servez pas de votre appareil s'il est endommagé ou si le cordon est endommagé. Confiez-le à un technicien qualifié.
- N'installez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson ou de tout autre objet brûlant.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'usage domestique.
- Installez votre appareil sur une surface plane et stable.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour faire de la glace maison, de la confiture ou des boissons glacées. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres fonctions que celles prévues.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne l'utilisez pas en plein air.
- N'exposez pas la sorbetière aux rayons du soleil.
- Ne tentez pas d'assécher l'humidité de la surface en faisant chauffer l'appareil. Lorsque la sorbetière est en fonctionnement, ne mettez pas vos doigts, des ustensiles de cuisine ou tout autre type d'objet à l'intérieur de la cuve.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur un rebord coupant, et veillez à ce qu'il soit toujours éloigné des objets très chauds et des flammes.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- Des fermes;
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- Des environnements du type chambres d'hôtes.



Convient pour aliments

IMPORTANT

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

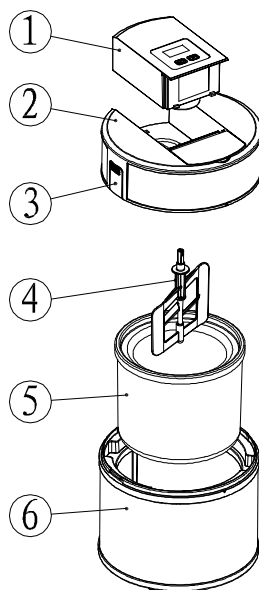
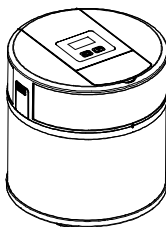
Mise au rebut et protection de l'environnement

Lorsque vous devez mettre au rebut votre appareil électrique parce qu'il est usé ou pour le remplacer, faites-le d'une manière respectueuse de l'environnement. Contactez votre mairie pour obtenir des informations sur les centres de recyclage écologiques existants.

DESCRIPTION DE VOTRE SORBETIERE

Accessoires

- ① Boîtier de contrôle
- ② Couvercle supérieur
- ③ Verrouillage
- ④ Pale
- ⑤ Cuve réfrigérante
- ⑥ Base



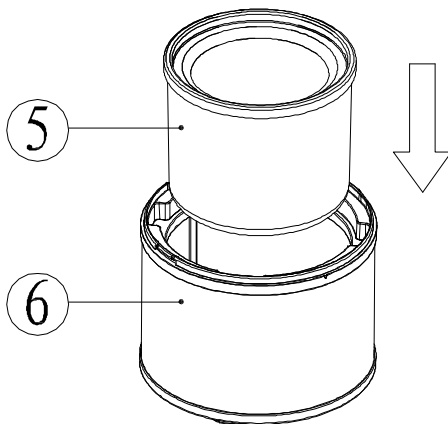
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés. Sortez la cuve réfrigérante ⑤ . Nettoyez-la soigneusement et séchez l'humidité de ses surfaces. Conservez-la dans un congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures (secouez la cuve réfrigérante pour vérifier s'il y a du liquide circulant dans les parois intérieures. Si vous n'entendez aucun mouvement de liquide, cela indique

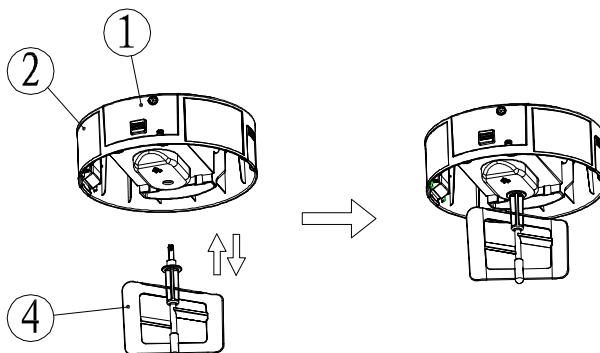
que le liquide est entièrement gelé. Autrement, veuillez prolonger le temps de congélation.

2. Préparez une quantité adéquate (quantité suggérée : 400-500ml) d'un mélange de crème glacée selon la recette et réfrigérez le mélange pendant 2 à 4 heures.
3. Assemblage:

- 1) Enlevez la cuve réfrigérante ⑤ du congélateur et insérez-la dans la base ⑥ comme illustré sur le schéma ci-dessous.

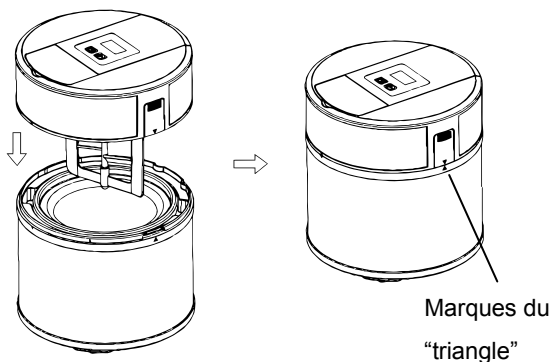


- 2) Débranchez le câble et nettoyez la pale ④; insérez l'extrémité supérieure de la pale à travers le trou du couvercle supérieur ②, et enclenchez-la dans le trou d'engrenage du boîtier de contrôle ① jusqu'à ce qu'il se verrouille en place, indiquant que la pale est bien assemblée comme illustré sur le schéma ci-dessous :

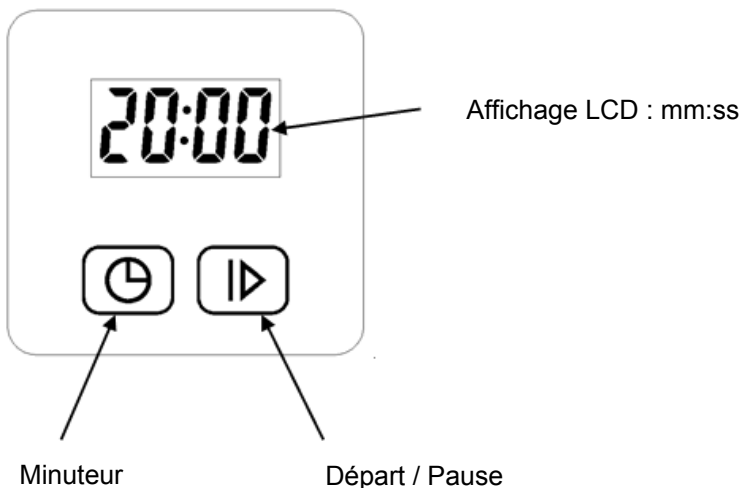


- 3) Placez le couvercle supérieur sur la base comme illustré sur le schéma ci-dessous; alignez la marque du "triangle" sur le loquet et le

boîtier, et assurez-vous que ces marques sont du même côté:

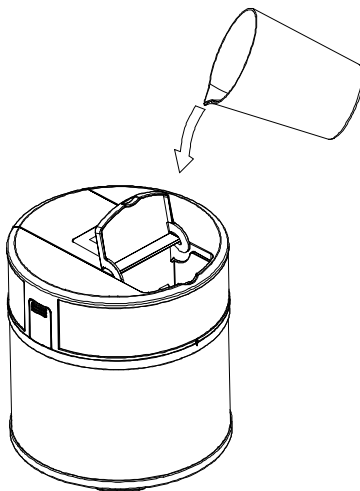


4) Branchez le câble d'alimentation. L'écran LCD s'allumera. La durée préréglée par défaut est de 20 minutes. Vous pouvez appuyer sur le bouton "Minuteur" pour changer la durée programmée. Ajoutez des minutes par intervalles d'une minute en appuyant sur le bouton " Minuteur " jusqu'à un maximum de 40 minutes. Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton "Départ/Pause", la pale commencera à tourner et le compte à rebours démarrera. Comme illustré sur le schéma ci-dessous:

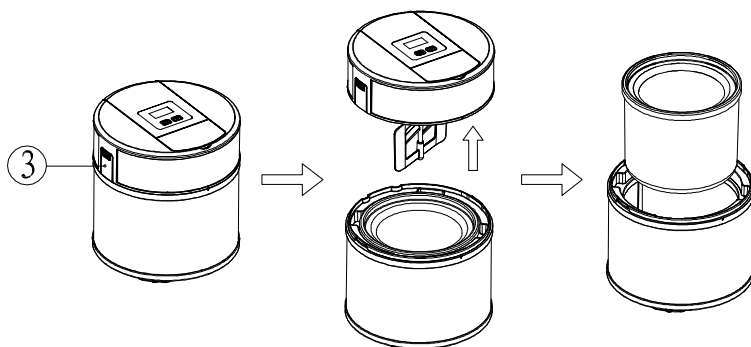


5) Ouvrez le couvercle, versez le mélange de crème glacée à travers le trou de la goulotte dans la cuve. Refermez le couvercle et attendez que la

machine s'arrête de tourner (si vous souhaitez réinitialiser la durée pendant le processus, appuyez sur le bouton "Départ/Pause" pour arrêter momentanément la machine, puis appuyez à nouveau sur le bouton "Minuterie" pour régler la durée).



6) Débranchez le câble d'alimentation après l'utilisation. Tirez tout d'abord verticalement tout en appuyant sur le loquet ⑦ des deux côtés pour retirer le couvercle supérieur puis enlevez la cuve réfrigérante et la crème glacée comme illustré sur le schéma ci-dessous :



7) La crème glacée est prête, bon appétit !

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES GLACEES SUR
WWW.RECETTES-THOMSON.COM

VOICI QUELQUES IDEES SIMPLES ET GOURMANDES POUR

VOUS LANCER :

- Crème glacée au lait

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 350 ml de lait, 100 ml de crème légère, 50 g de sucre, 3 jaunes d'œufs

Préparation de la recette :

1. Placez les jaunes d'œufs, le sucre et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
2. Versez le lait dans une casserole et chauffez-le jusqu'à ce que des petites bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange de jaunes d'œufs et remuez bien pour refroidir.
3. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir.
4. Versez le mélange lentement dans la machine pour qu'il soit battu;
5. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace au fruit du dragon

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 300 ml de lait, 100 ml de crème légère, 1 pitaya, 50 g de sucre

Préparation de la recette :

1. Épluchez le fruit du dragon et coupez-le en dés;
2. Mélangez la crème légère, le lait et le sucre dans un robot culinaire et mélangez bien au fouet;
3. Ajoutez 1/2 fruit du dragon et mélangez bien;
4. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
5. Retirez la cuve du congélateur et assemblez l'appareil avant de l'utiliser;
6. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
7. Après environ 15 minutes, ouvrez le couvercle, ajoutez l'autre moitié du fruit du dragon dans la cuve pour qu'il soit battu;
8. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace à la banane

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 1 banane, 280 ml de lait, 100 ml de crème légère, 2 jaunes d'œufs, 15 ml de jus de citron, 60 g de sucre

Préparation de la recette :

1. Mélangez la purée de banane et le jus de citron;
2. Placez les jaunes d'œufs, le sucre et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
3. Versez le lait dans une casserole et chauffez-le jusqu'à ce que des petites bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange de jaunes d'œufs et remuez bien pour refroidir;
4. Ajoutez la purée de banane dans le mélange de lait froid et mélangez bien;
5. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
6. Retirez la cuve du congélateur et assemblez l'appareil avant de l'utiliser;
7. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
8. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace à la mangue

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 1 à 2 mangues, 350 ml de lait, 50 ml de crème légère, 50 g de sucre

Préparation de la recette :

1. Épluchez la(les) mangue(s) et coupez-la(les) en dés;
2. Mélangez bien le lait et le sucre dans un robot culinaire;
3. Mélangez le lait et les dés de mangue pour obtenir une purée;
4. Versez la crème légère et mélangez bien;
5. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
6. Retirez la cuve du congélateur et assemblez l'appareil avant de l'utiliser;
7. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
8. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace à l'avocat-noix de coco

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 1 avocat, 350 ml de lait de coco, 100 ml de crème légère, 80 g de sucre, 1 cuillère à café de rhum, une pincée de sel, un filet de jus de citron vert

Préparation de la recette :

1. Coupez l'avocat et retirez le noyau. Retirez la chair et mettez-la dans un mélangeur ou dans le bol d'un robot culinaire.
2. Ajoutez le lait de coco, la crème légère, le sucre, le rhum, le sel et le jus de citron vert et réduisez le tout en purée parfaitement lisse.
3. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir.
4. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
5. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

Vous pouvez ajouter un peu de noix de coco pour la garniture.

- Glace à la vanille

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 350 ml de lait, 100 ml de crème légère, 50 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillère de poudre de vanille

Préparation de la recette :

1. Placez les jaunes d'œufs, la poudre de vanille, le sucre et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
2. Versez le lait dans une casserole et chauffez-le jusqu'à ce que des petites bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange de jaunes d'œufs et remuez bien pour refroidir;
3. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
4. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
5. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace au chocolat

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 250 ml de lait, 100 ml de crème légère, 1 jaune d'œuf, 50 de sucre, 60 g de chocolat.

Préparation de la recette :

1. Placez le jaune d'œuf, le sucre et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
2. Versez le lait et le chocolat dans une casserole et chauffez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que de petites bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange du jaune d'œuf et remuez bien pour refroidir;
3. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
4. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
5. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace Matcha-ormosia

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 250 ml de lait, 100 ml de crème légère, 50 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 20 g de poudre de matcha, quelques ormosias (cuits)

Préparation de la recette :

1. Placez le jaune d'œuf, le sucre, la poudre de matcha et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
2. Versez le lait dans une casserole et chauffez-le jusqu'à ce que des petites bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange de jaune d'œuf et mettez un peu d'ormosia (la quantité dépend de votre goût), puis mélangez bien pour refroidir.
3. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir.
4. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
5. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Glace au durion

Préparation: Conservez la cuve réfrigérante au congélateur à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 heures.

Ingrédients: 150 g de durion, 300 ml de lait, 120 ml de crème légère, 2 jaunes d'œufs, 70 g de sucre

Préparation de la recette :

1. Mélangez le durion avec du lait pour obtenir une purée;
2. Placez les jaunes d'œufs, le sucre et la crème légère dans un bol et mélangez bien;
3. Versez le lait dans une casserole et chauffez-le jusqu'à ce que des petites

bulles commencent à apparaître. Puis versez le mélange de jaunes d'œufs et remuez bien pour refroidir;

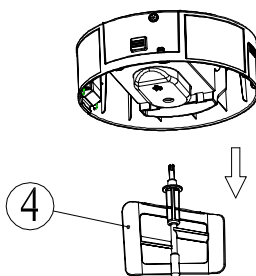
4. Ajoutez la purée de durion au mélange de lait froid et mélangez bien;
5. Conservez le mélange au réfrigérateur (sous la fonction de congélation) pendant 2 à 4 heures avant de le sortir;
6. Retirez la cuve du congélateur et assemblez la machine avant de l'utiliser;
7. Versez lentement le mélange dans la machine pour qu'il soit battu;
8. 20 à 40 minutes plus tard, la glace sera terminée.

- Conseils:

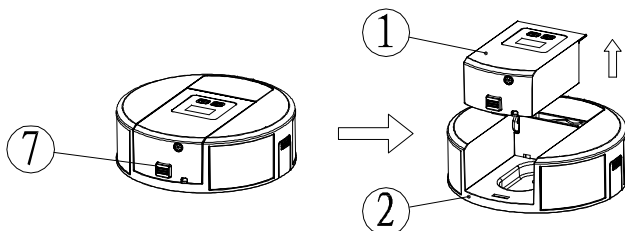
La crème glacée fraîche est molle; si vous la préférez plus dure, conservez-la dans la cuve au congélateur pendant 2 à 3 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Enlevez la pale ④ avec force hors du couvercle supérieur comme illustré sur le schéma ci-dessous :



2. Tirez verticalement tout en appuyant sur le loquet ⑦ pour enlever le boîtier de contrôle ① du couvercle supérieur ② comme illustré ci-dessous :



3. Rincez toutes les pièces sauf le boîtier de contrôle ①, qui ne doit être qu'essuyé avec un chiffon sec.

SPÉCIFICATIONS

Tension	220-240V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	12W



Si ce logo est présent sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Toutes les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets délétères sur l'environnement et la santé humaine lors de leur retraitement.

C'est pourquoi lorsque cet appareil est en fin de vie, il ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est essentiel pour permettre sa réutilisation, son recyclage ou une autre forme de création de valeur à partir de cet appareil. Vous avez à votre disposition plusieurs systèmes de collecte et de reprise mis en place par votre mairie (centre de recyclage) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser ces systèmes.

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par ADMEA

Ce produit est importé par :

ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois



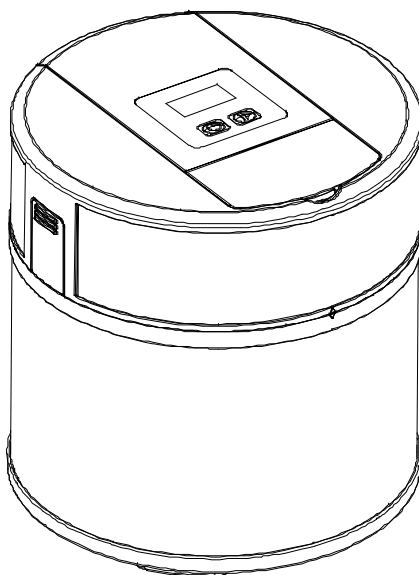
Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON

USER MANUAL

ICE CREAM MAKER

Ref. THIC47923



Read this manual carefully before use.



This product conforms to requirements of directives 2014/35/EU
(superseding directive 73/23/CEE as modified by directive 93/68/CEE) and
2014/30/EU (superseding directive 89/336/CEE)

TO READ BEFORE USE

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Always disconnect the power supply unit if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Before plugging in the appliance, please check that the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage of your home.
- Unplug the unit when you do you serve over the base.
- Make sure the base is placed on a sturdy table or other stable surface. Never place the unit on a hot plate.
- This device is not intended to be operated by means of an external timer or a remote control system.
- This device is intended solely for domestic and indoor use.
- The product must be installed in accordance with the national installation regulations.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- Caution! - It's forbidden to pour the ice cream mixture into the machine before it is plugged and the paddle start to rotate. Otherwise, the paddle will be easy blocked and the motor will be damaged by the bottom freezing ice cream mixture.
- Always unplug the unit before cleaning, if defective in operation and when not in use.

- Do not place your device on the edge of a table or work surface, it may fall. Make sure nobody can trip over the cord or take tripped.
- Do not use your device if it is damaged or if the cord is damaged. Take it to a qualified technician.
- Do not install the appliance on or near a cooking plate or other hot object.
- This device is designed only for domestic use.
- Install your unit on a flat, stable surface.
- The device should only be used to make homemade ice cream, jam or iced drinks. It should not be used for other purposes than those intended.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use it outdoors.
- Do not expose the ice cream maker to sunlight.
- Do not attempt to dry the surface moisture by heating the device. When the ice cream maker is in operation, do not put your fingers, kitchen utensils or any other object inside the tank.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter or let it touch hot surfaces.
- This device is intended to be used in household and similar applications such as:
 - corner reserved for staff kitchens in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - the use by customers of hotels, motels and other residential character environments;
 - environments type cottages.



Suitable for food.

IMPORTANT

IN ORDER TO PREVENT RISKS, YOU ARE STRICTLY FORBIDDEN TO REPLACE POWER CABLE YOURSELF. IN CASE OF DAMAGE IT SHOULD BE REPLACED BY THE LOCAL DISTRIBUTOR'S AFTER-SALES SERVICE DEPARTMENT, THE MANUFACTURER, THEIR AFTER-SALES SERVICE OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON.

IF YOUR APPLIANCE HAS BEEN DROPPED, HAVE IT CHECKED BY A PROFESSIONNAL BEFORE USING AGAIN. INTERNAL DAMAGE MAY CAUSE ACCIDENTS.

IN THE CASE OF PROBLEMS AND REPAIRS OF ALL TYPES CALL THE LOCAL DISTRIBUTOR'S AFTER-SALES SERVICE DEPARTMENT, THE MANUFACTURER, THEIR AFTER-SALES SERVICE OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON, IN ORDER TO PREVENT RISKS.

Disposal and environmental responsibility

If you wish to dispose of your electric appliance, either to replace it or because it is no longer used, remember to consider the environment. Ask for information from the local authorities, because there do exist a number of environmentally helpful recycling centres.

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

Accessories:

① Control box

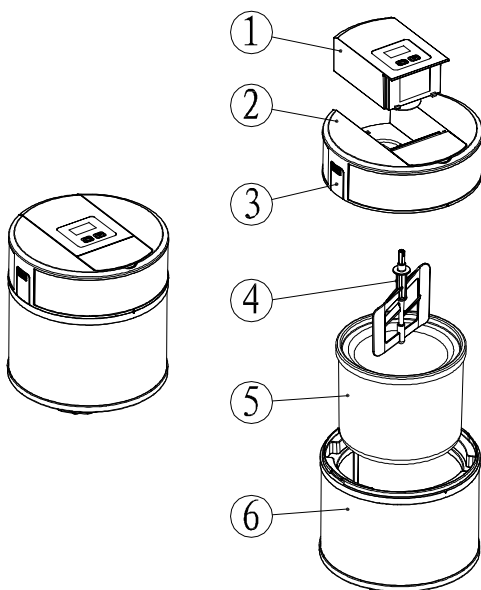
② Top cover

③ Lock

④ Paddle

⑤ Freeze bowl

⑥ Base

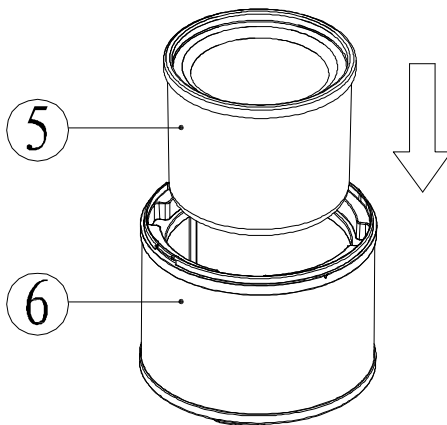


USING THE APPLIANCE

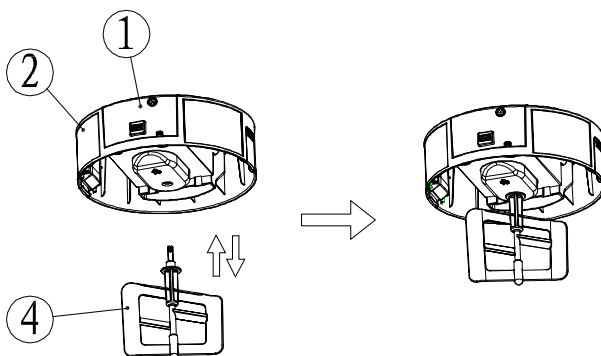
1. Before first using, ensure that all packing materials are removed. Take out the freeze bowl ⑤. Clean it thoroughly and dry surface moisture. Store it in a freezer below -18°C for at least 12 hours. (Shake the freeze bowl to check whether there is liquid moving inside interlayer. If cannot hear any liquid move, it indicates liquid fully frozen. Otherwise, please prolong the freezing time)
2. Prepare proper amount (proposed 400-500ml) of ice cream mixture as per recipe and store in a fridge for 2~4 hours.

3. Assembly:

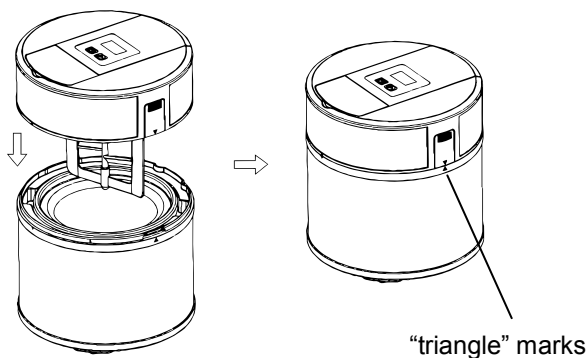
1) Take out the freeze bowl ⑤ from the fridge and assemble it into the base ⑥ as figure below



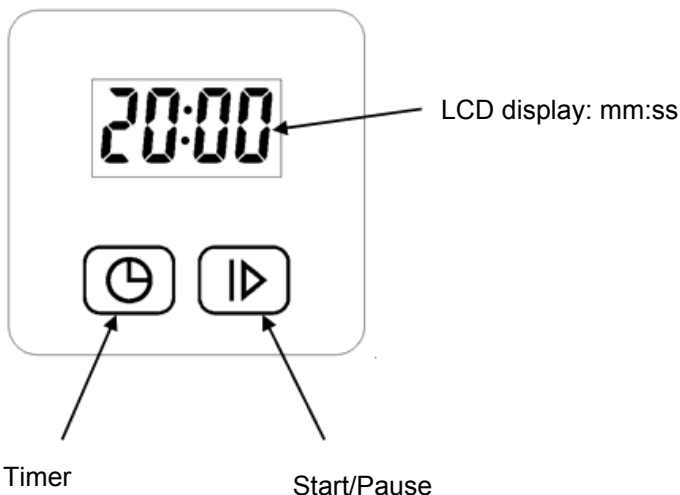
2) Unplug and clean the paddle ④ Insert the upper end of the paddle through the top cover ② hole, buckle into the gear hole of control box ① until it click into place. Hear a "click" sound, indicate paddle well assembled as figure below:



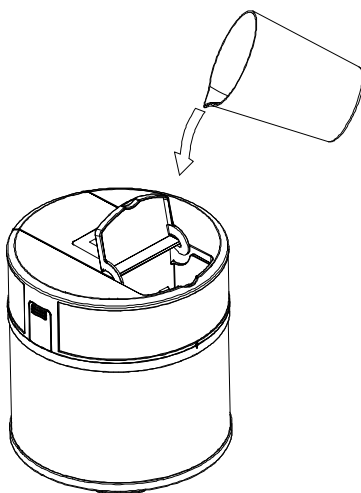
3) Place the assembled top cover unit onto the base as figure below, you can find the silkscreen "triangle" marks on the buckle and housing, make sure they are at the same side:



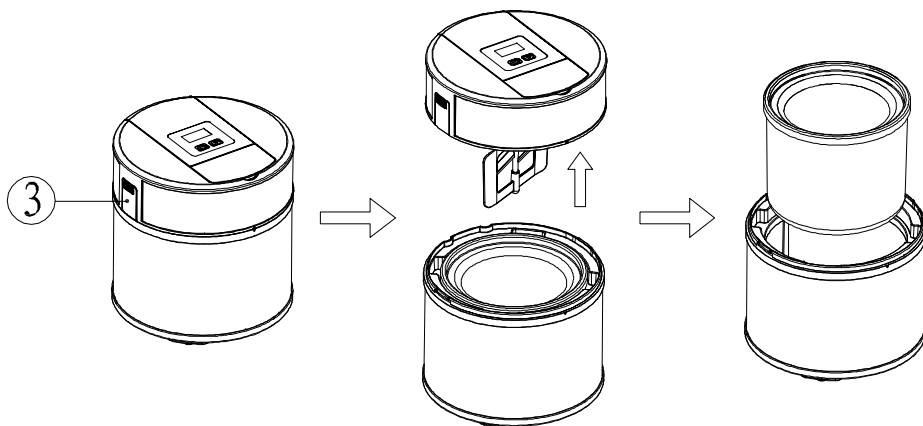
4) Plug in the power cord. LCD light on. The default preset timing is 20 minutes. You can press “Timer” button to change the preset time. Add time in increments of one minute by pressing the “Timer” button, for up to 40 minutes. Working time setting finished, press the "Start / Pause" button, paddle starts to rotate, digital time begins countdown. As figure below:



5) Open the lid, pour the cold ice cream mixture through the pouring hole into the bowl. Close the lid and wait until machine stop rotate. (If you want to reset time during process, press the "Start / Pause" button pause the machine, and then re-press the “Timer” button to set time).



6) Unplug the appliance after use. First pull upright while pressing down the Lock ③ at both sides to remove the top cover unit and then take out the freeze bowl and ice cream as figure below:



7) The ice-cream is finish, please enjoy the ice-cream.

FIND ALL OUR ICE CREAM RECIPES ON
WWW.RECETTES.THOMSON.COM

HERE ARE SOME IDEAS GOURMET AND SIMPLE TO LAUNCH:

- Milk Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 350ml milk, 100ml light milk, 50g sugar, 3 yolks Cooking:

1. Place yolks, sugar and light cream into a bowl and stir well;
2. Pour the milk to a saucepan and heat until little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and stir well to cool down.
3. Store the mixture into fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out
4. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
5. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Pitaya Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 300ml milk、100ml light cream、1pc pitaya、50g sugar

Cooking:

1. Pill and dice the pitaya;
2. Mix the light cream, milk and sugar in food processor and whisk well;
3. Add 1/2 pitaya and mix well;
4. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
5. Remove the freeze bowl from the freezer and assemble the unit before using;
6. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
7. After about 15 minutes, open the lid, mix the remain pitaya to the freeze bowl for stirring
8. 20-40 minutes later, the ice cream will be ready.

- Banana Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 1pc banana, 280ml milk, 100ml light cream, 2 yolks, 15ml lemon juice, 60g sugar

Cooking:

1. To make fine mixture of banana puree and lemon juice;

2. Place yolks, sugar and light cream into a bowl and stir well;
3. Pour the milk to a saucepan and heat until little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and stir well to cool down;
4. Add the banana puree to the cold milk mixture and stir well;
5. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
6. Remove the freeze bowl from the freezer and assemble the unit before using;
7. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
8. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Mango Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours

Ingredients: 1~2pcs mangoes, 350ml milk, 50ml light cream, 50g sugar

Cooking:

1. Peel and dice the mango(es);
2. Mix well milk and sugar into a food processor;
3. Mix milk and mango dices to mango puree;
4. Pour light cream to mix well;
5. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
6. Remove the freeze bowl from the freezer and assemble the unit before using;
7. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
8. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Avocado-Coconut Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 1 avocado, 350ml coconut milk, 100ml light cream、80g sugar, 1 teaspoon rum, pinch of salt, a squeeze of fresh lime juice

- Cooking:
1. Halve the avocado and remove the pit. Scoop out the flesh and put it in a blender or the bowl of a food processor.
 2. Add the coconut milk, light cream, sugar, rum, salt, and lime juice, and puree until completely smooth.
 3. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out.
 4. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;

5. 20~40 minutes later, the ice cream is finished. You can add some coconut for garnish.

- Vanilla Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 350ml milk, 100ml light milk, 50g sugar, 2 yolks, 1 spoon of vanilla powder

Cooking:

1. Place yolks, vanilla powder, sugar and light cream into a bowl and stir well;
2. Pour the milk to a saucepan and heat until little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and stir well to cool down;
3. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
4. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
5. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Chocolate Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 250ml milk, 100ml light milk, 1 yolk, 50g sugar, 60g chocolate

Cooking:

1. Place yolk, sugar and light cream into a bowl and stir well;
2. Pour the milk and chocolate to a saucepan and heat until the chocolate is melted and little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and stir well to cool down;
3. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
4. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
5. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Matcha-ormosia Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18°C for at least 12 hours.

Ingredients: 250ml milk, 100ml light milk, 50g sugar, 2 yolks, 20g matcha powder, some ormosia(cooked)

Cooking:

1. Place yolk, sugar, matcha powder and light cream into a bowl and stir well;

2. Pour the milk to a saucepan and heat until little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and put some ormosia(the amount depends on your taste), then stir well to cool down,.
3. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out.
4. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
5. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Durian Ice Cream

Preparation: Store the freeze bowl in a freezer below -18℃ for at least 12 hours.

Ingredients: 150g durian, 300ml milk, 120ml light cream, 2 yolks, 70g sugar

Cooking:

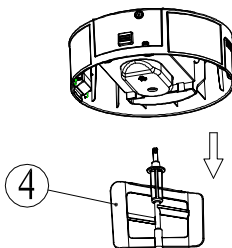
1. To make fine mixture of durian puree with some milk;
2. Place yolks, sugar and light cream into a bowl and stir well;
3. Pour the milk to a saucepan and heat until little bubbles start to appear. Then pour the yolk mixture and stir well to cool down;
4. Add the banana puree to the cold milk mixture and stir well;
5. Store the mixture into the fridge(under freezing function) for 2~4 hours before taking out;
6. Remove the freeze bowl from the freezer and assemble the unit before using;
7. Pour the mixture slowly into the machine for stirring;
8. 20~40 minutes later, the ice cream is finished.

- Tips :

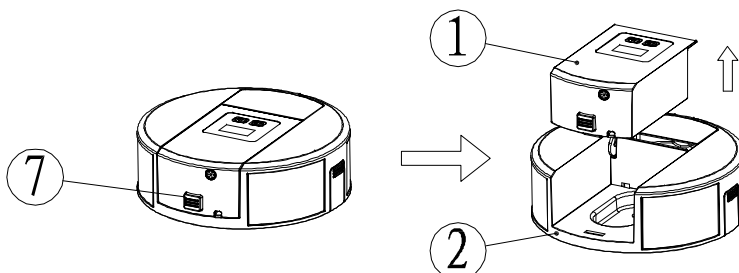
The fresh ice cream is soft, and if you prefer to a hard taste, just store the ice cream and freeze bowl in the freezer for 2-3 hours.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the paddle ④ with force from the top cover as figure below:



2. Pull upright while pressing down the Lock ⑦ to remove the control box ① from the top cover ② as below:



3. Rinse all other parts except the control box ①, which can only be cleaned with dry cloth.

SPECIFICATIONS

Voltage	220-240V
Frequency	50/60Hz
Power	12W



If this logo appears on the product, it means disposal of the appliance is covered by directive 2012/19/EU concerning waste electrical and electronic equipment (WEEE).

Any dangerous substances contained in electric and electronic equipment may have potential effects on the environment and human health during reprocessing.

As a result, at the end of the useful life of this appliance it should not be disposed of with unsorted municipal waste.

Your role as end consumer is essential in terms of reusing, recycling or obtaining other types of value-creation from it. You have a choice of systems for collection and trade-in organised by local authorities (recycling centres) and distributors. You are obliged to make use of these choices.

THOMSON is a brand of Technicolor SA used under licence by ADMEA

This product is imported by:

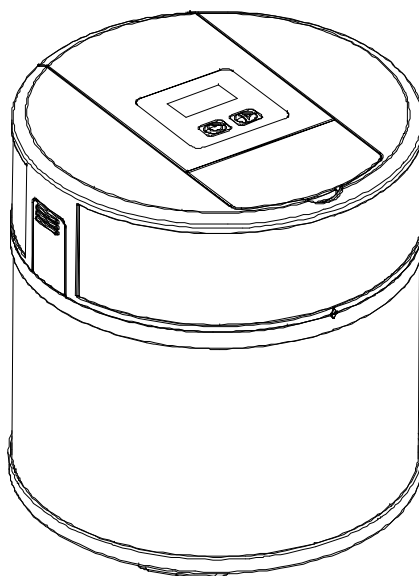
ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois

THOMSON

MANUAL DEL USUARIO

MÁQUINA DE HACER HELADOS

Ref. THIC47923



Lea detenidamente este manual antes de proceder a utilizar por primera vez el aparato.



Este producto cumple los requisitos establecidos por las directivas 2014/35/UE (que sustituye a la directiva 73/23/CEE y modificada por la directiva 93/68/CEE) y 2014/30/UE (que sustituye a la directiva 89/336/CEE) respectivamente.

LEER ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. Las operaciones de limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Desconecte siempre el aparato del suministro de corriente si lo deja desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de la toma de corriente de su hogar.
- Desenchufe la máquina al servir sobre la base.
- Compruebe que la base está ubicada sobre una mesa robusta u otra superficie estable. No coloque nunca el aparato sobre una hornilla caliente.
- El aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, en interiores.
- Este aparato deberá instalarse conforme a lo establecido por las normativas nacionales sobre instalaciones eléctricas en vigor.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ¡Precaución! - No está permitido echar la mezcla para hacer helado en la máquina antes de enchufarla y de que las paletas comiencen a girar. De hacerlo, las paletas se pueden bloquear

fácilmente y la mezcla para helado de la parte inferior congelada dañará el motor.

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo. Si no funcionara correctamente, no lo utilice.

- No coloque el aparato al borde de una mesa o superficie de trabajo porque podría caerse. Asegúrese de que el cordón está colocado donde nadie pueda tropezar con él.

- No use el aparato si está dañado, o si el cable está deteriorado. Llévelo a reparar a un centro especializado.

- No instale el aparato sobre hornillas o cerca de ellas, ni sobre objetos calientes.

- Este aparato está hecho para uso doméstico únicamente.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

- Este aparato se debe utilizar únicamente para hacer helados caseros, confituras o bebidas heladas. No debe utilizarse para fines distintos al suyo.

- No utilice ningún aparato si su cable o enchufe estuviera dañado, si no funcionara correctamente, si se cayera al suelo o si sufriera cualquier otro tipo de daño. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio técnico, o una persona de cualificación similar. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.

- No utilice el aparato en exteriores.

- No exponga la máquina de hacer helados a la luz del sol.

- No caliente la máquina para secar la humedad de su superficie. Cuando la máquina de hacer helados esté en funcionamiento, no introduzca los dedos, utensilios de cocina o cualquier otro objeto dentro de su depósito.

- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que haga contacto con superficies calientes.

● Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y otras aplicaciones similares, tales como:

- cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
- casas rurales:
- en hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
- alojamientos tipo casa de campo.



● Homologado para estar en contacto con alimentos.

IMPORTANTE

PARA EVITAR POSIBLES RIESGOS, ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO QUE SUSTITUYA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN POR SU CUENTA. SI ESTUVIERA DAÑADO, DEBERÁ SUSTITUIRLO EL FABRICANTE, SU SERVICIO POSVENTA, EL SERVICIO TÉCNICO DE LA TIENDA O DISTRIBUIDOR DONDE HAYA ADQUIRIDO EL APARATO, O BIEN UNA PERSONA DE CUALIFICACIÓN SIMILAR.

SI POR CUALQUIER MOTIVO HA DEJADO CAER EL APARATO, HAGA QUE LO VERIFIQUE UN PROFESIONAL ANTES DE VOLVER A UTILIZARLO. CUALQUIER DAÑO EN LOS COMPONENTES INTERNOS PODRÍA SUPONER UN RIESGO DE ACCIDENTE.

EN CASO DE ANOMALÍA O PARA CUALQUIER REPARACIÓN QUE SEA NECESARIO EFECTUAR EN EL APARATO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL FABRICANTE, SU SERVICIO POSVENTA, EL SERVICIO TÉCNICO DE LA TIENDA O DISTRIBUIDOR DONDE HAYA ADQUIRIDO EL APARATO, O BIEN CON UNA PERSONA DE CUALIFICACIÓN SIMILAR. DE ESTA MANERA SE EVITARÁN RIESGOS INNECESARIOS.

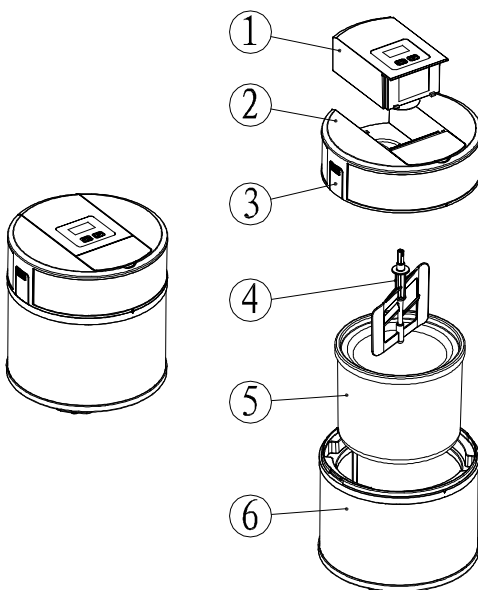
Desecho y responsabilidad medioambiental

Si desea desechar su aparato eléctrico, ya sea porque lo ha sustituido por otro nuevo o bien porque ya no lo utiliza, tenga siempre presente las posibles consecuencias para el medio ambiente. Solicite información a sus autoridades locales, ya que existen disponibles centros de reciclaje y puntos limpios donde podrá desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

¡FAMILIARÍCESE CON SU APARATO!

Accesorios:

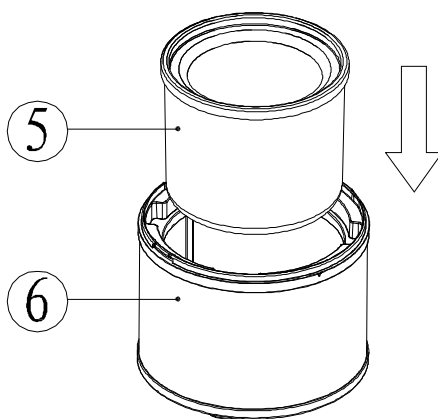
- ① Caja de control
- ② Cubierta superior
- ③ Bloqueo
- ④ Paleta
- ⑤ Cuenco de congelación
- ⑥ Base



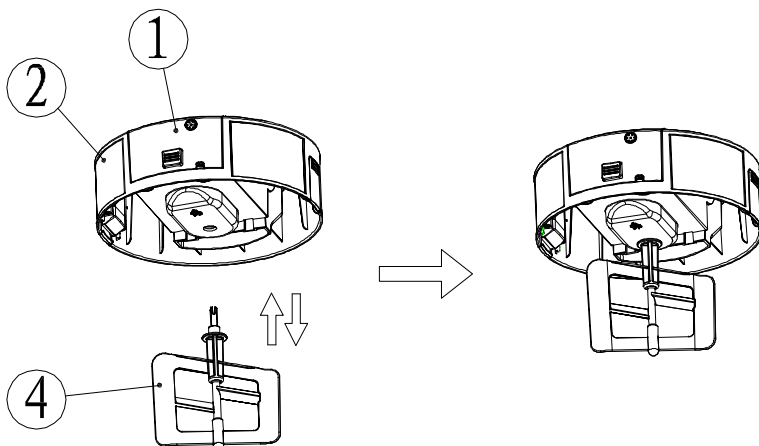
UTILIZACIÓN DEL APARATO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, compruebe que ha retirado todo el material de embalaje.
Saque el cuenco de congelación ⑤. Lávelo y séquelo bien. Introdúzcalo en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas. (Sacuda el cuenco de congelación para comprobar si hay líquido en movimiento en la entrecapa. Si no se escucha ruido de líquido quiere decir que el líquido está congelado. De lo contrario, prolongue el tiempo de congelación)
2. Prepare una cantidad apropiada (unos 400-500 ml) de mezcla para helado según su receta y guárdela en la nevera de 2 a 4 horas.
3. Montaje:

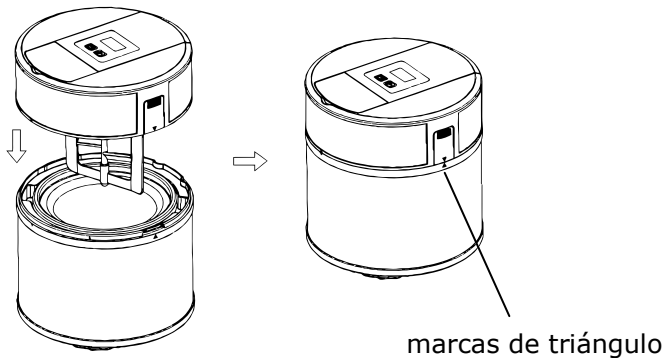
1) Saque el cuenco de congelación ⑤ de la nevera y móntelo en la base ⑥ como indica la siguiente figura.



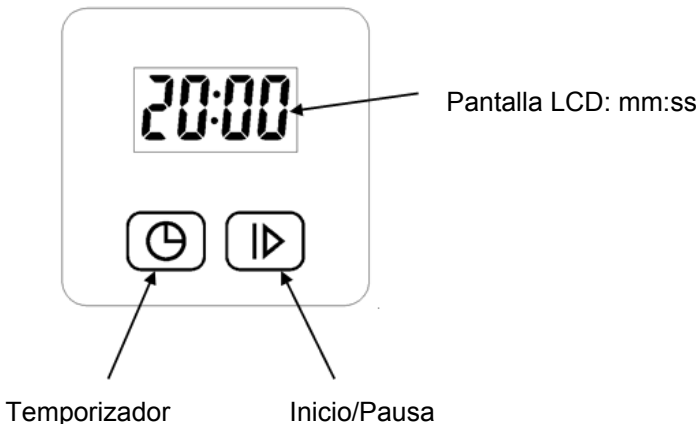
2) Desenchufe y limpie la paleta ④, inserte el extremo superior de la paleta a través del orificio de la cubierta superior ②, acóplelo en el orificio del engranaje de la caja de control ① hasta que haga clic al engancharse en su lugar. Cuando escuche un sonido de clic quiere decir que la paleta está bien montada tal y como muestra la siguiente figura:



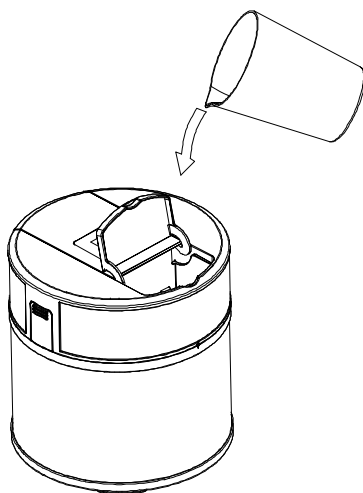
3) Coloque la cubierta superior montada sobre la base tal y como indica la figura siguiente. Ubique la marca del triángulo en el cierre y la carcasa y asegúrese de que están en el mismo lado:



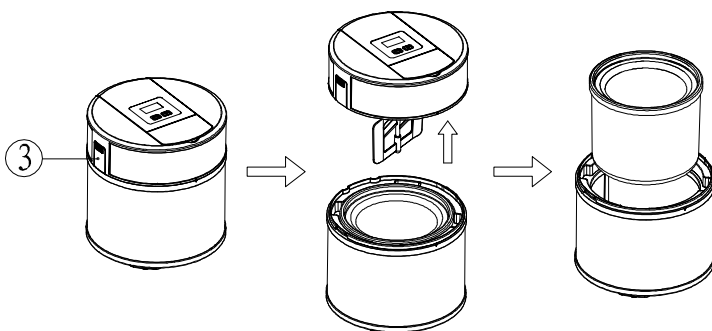
4) Enchufe el cable de alimentación eléctrica. Luz LCD encendida. El tiempo programado por defecto es de 20 minutos. Puede presionar el botón del temporizador para cambiar el tiempo programado por defecto. Aumente el tiempo en intervalos de un minuto presionando el temporizador hasta un máximo de 40 minutos. Una vez haya finalizado la programación del tiempo, presione el botón Inicio/Pausa y la paleta comenzará a girar. Comenzará la cuenta atrás del tiempo programado. Como muestra la siguiente figura:



5) Abra la tapa, eche dentro del cuenco la mezcla fría de helado a través del orificio. Cierre la tapa y espere a que la máquina deje de girar. (Si desea reiniciar el tiempo durante el proceso, presione el botón Inicio/Pausa y luego, vuelva a presionar el botón del temporizador).



6) Desenchufe el aparato después de usarlo. Primero, tire hacia arriba mientras presiona el cierre ③ en ambos lados para sacar la cubierta superior y saque el cuenco de congelación y el helado como muestra la siguiente figura:



7) El helado está hecho, disfrútelo:

TODAS NUESTRAS RECETAS DE HELADO ESTÁN EN
WWW.RECETTES.THOMSON.COM

AQUÍ TIENE ALGUNAS SENCILLAS IDEAS DE
GOURMET PARA EMPEZAR:

- Helado de leche

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 350 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 50 g azúcar y 3 yemas

Cocción:

1. Coloque las yemas, el azúcar y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
2. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla con la yema y remueva bien para que se enfríe.
3. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
4. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
5. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de pitaya

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 300 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 1 pitaya, 50 g de azúcar.

Cocción:

1. Pele y corte la pitaya a trozos.
2. Mezcle la nata ligera, la leche y el azúcar en una batidora y remueva bien.
3. Incorpore 1/2 pitaya y mezcle bien.
4. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
5. Saque el cuenco de congelación del congelador y monte el aparato antes de usarlo.
6. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
7. Al cabo de 15 minutos, abra la tapa, eche el resto de la pitaya en el cuenco de congelación para remover la mezcla.
8. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de plátano

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 1 plátano, 280 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 2 yemas, 15 ml de zumo de limón, 60 g de azúcar.

Cocción:

1. Haga un puré de plátano con el zumo del limón.
2. Coloque las yemas, el azúcar y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
3. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla con la yema y remueva bien para que se enfríe.
4. Incorpore el puré de plátano a la mezcla fría de la leche y remueva bien.
5. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
6. Saque el cuenco de congelación del congelador y monte el aparato antes de usarlo.
7. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
8. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de mango

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 1~2 mangos, 350 ml de leche, 50 ml de nata ligera, 50 g de azúcar.

Cocción:

1. Pele y corte el mango o mangos a trozos.
2. Mezcle bien la leche y el azúcar en una batidora.
3. Haga puré la mezcla del mango y la leche.
4. Eche la nata ligera y remueva bien.
5. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
6. Saque el cuenco de congelación del congelador y monte el aparato antes de usarlo.
7. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
8. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de coco y aguacate

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 1 aguacate, 350 ml de leche de coco, 100 ml de nata ligera, 80g de azúcar, 1 cucharadita de ron, un pellizco de sal, un chorrito de zumo de lima.

Cocción:

1. Parta el aguacate en dos y retire la semilla. Saque la carne del aguacate con una cuchara y échela a una batidora o procesador de alimentos.

2. Agregue la leche de coco, la nata ligera, el azúcar, el ron, la sal y el zumo de lima y haga un puré muy fino.
3. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
4. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
5. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho. Puede agregar coco para decorar.

- Helado de vainilla

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 350 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 50 g azúcar, 2 yemas y una cucharada de vainilla en polvo.

Cocción:

1. Coloque las yemas, la vainilla en polvo, el azúcar y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
2. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla con la yema y remueva bien para que se enfríe.
3. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
4. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
5. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de chocolate

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 250 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 1 yema, 50 g azúcar y 60 g de chocolate

Cocción:

1. Coloque las yemas, el azúcar y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
2. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla con la yema y remueva bien para que se enfríe.
3. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
4. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.

5. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de té verde y ormosia

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 250 ml de leche, 100 ml de nata ligera, 50 g azúcar, 2 yemas, 20 g de té verde en polvo y algunas habas ormosia (cocidas)

Cocción:

1. Coloque las yemas, el azúcar, el polvo de té verde y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
2. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla de la yema y un poco de ormosia (la cantidad dependerá de su gusto) y remueva bien para que se enfríe.
3. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 antes de sacarla.
4. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
5. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Helado de durián

Preparación: Introduzca el cuenco de congelación en un congelador a una temperatura inferior a -18°C durante al menos 12 horas.

Ingredientes: 150 g de durián, 300 ml de leche, 120 ml de nata ligera, 2 yemas y 70 g de azúcar.

Cocción:

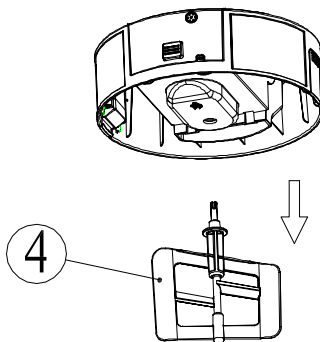
1. Haga un puré de durián con el zumo del limón.
2. Coloque las yemas, el azúcar y la nata ligera en un cuenco y remueva bien.
3. Eche la leche en una cazuela y caliéntela hasta que empiecen a aparecer burbujas. Luego, eche la mezcla con la yema y remueva bien para que se enfríe.
4. Incorpore el puré de plátano a la mezcla fría de la leche y remueva bien.
5. Guarde la mezcla en la nevera (en el congelador) durante 2~4 horas antes de sacarla.
6. Saque el cuenco de congelación del congelador y monte el aparato antes de usarlo.
7. Eche la mezcla despacio en la máquina para removerla.
8. 20~40 minutos más tarde, el helado estará hecho.

- Consejos:

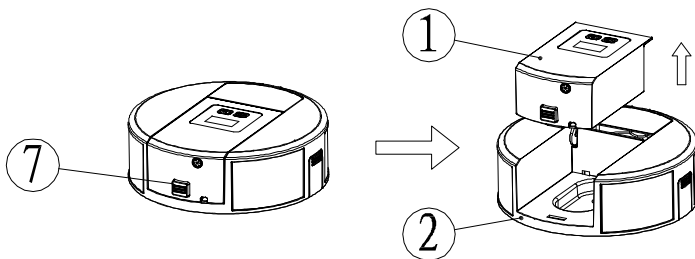
El helado fresco es blando, si lo prefiere duro, mántengalo en el cuenco de congelación dentro del congelador durante 2-3 horas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire la paleta ④ tirando con fuerza de la cubierta superior como muestra la siguiente figura:



2. Tire hacia arriba mientras presiona el cierre hacia abajo ⑦ para sacar la caja de control ① de la cubierta superior ② como se ilustra a continuación:



3. Enjuague todas las demás piezas, excepto la caja de control ① que solo se debe limpiar con un paño seco.

ESPECIFICACIONES

Tensión	220-240V
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	12W

De estar estampado en el producto, este logotipo indica que se trata de un  aparato cuyo procedimiento de desecho y reciclaje está contemplado en el marco de la directiva 2012/19/UE relacionada con el desecho de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La presencia de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos podría tener efectos perjudiciales o nefastos para el medio ambiente y la salud humana en caso de que el producto no se reciclara o desechara de la manera correcta.

Por lo tanto, al final de su vida útil, el aparato no deberá desecharse junto con los desperdicios municipales sin clasificar.

Como consumidor final, el papel que desempeña en el ciclo de reutilización, reciclaje y demás formas de clasificación de desechos que afectan de alguna manera a los equipos eléctricos y electrónicos que posee es del todo fundamental. Tanto las municipalidades (puntos limpios) como los distribuidores cuentan con sistemas e instalaciones de recogida y reciclaje que se encuentran a su disposición.

La legislación vigente establece su obligación de utilizar los sistemas de recogida selectiva que se encuentran a su disposición.

THOMSON es una marca comercial propiedad de Technicolor S.A. utilizada bajo licencia por ADMEA.

Este producto ha sido importado por:

ADMEA - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous-Bois

