

WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your unit, or you require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America **1-800-265-8456**

The Service Advisors will advise you on the best course of action. Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron USA	Koolatron Canada
4330 Commerce Dr.	27 Catharine Ave.
Batavia, NY	Brantford, ON
14020-4102	N3T 1X5
U.S.A.	CANADA

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work. Service after warranty may be obtained at a Master Service Centre or at an authorized service dealer. Purchase Receipt is required to establish warranty eligibility.

TOTAL Chef

ICE CREAM FACTORY thermoelectric ice cream maker system



Koolatron™

Koolatron™

**TCIF-06
Owner's Manual**

FEATURES

- Elegant modern design.*
- Easy to use digital controls.*
- Small compact footprint.*
- No freezer required*

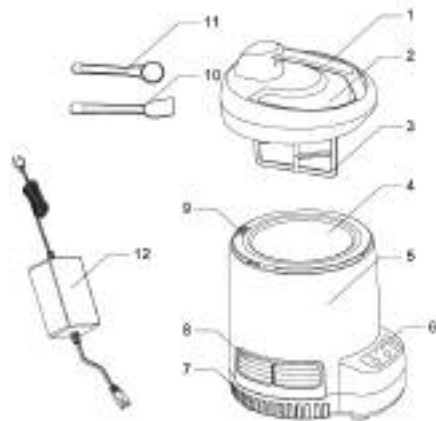
PRECAUTIONS

To avoid injury or bodily harm, please follow the safety instructions below.

- Do not operate appliance on or near stove top or sources of high heat.
- Avoid placing unit in direct sunlight, as this will compromise the cooling ability of the thermoelectric system.
- Do not operate appliance if there is any sign of damage to the power cord or any other part of the appliance.
- Do not disconnect power supply by pulling on cord. Grasp by plug.
- Connect power supply to an approved electrical outlet of proper voltage.
- Ensure proper ventilation around fan intake and output areas at base of machine. Do not block these areas; to do so will cause unit to overheat and malfunction.
- Use of appliance with an extension cord is not recommended.
- Do not attempt to repair the unit yourself. Please contact Koolatron Customer Service in the event that you have difficulty with the product, and you will be advised of the appropriate course of action.

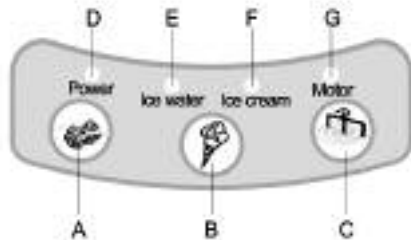
PARTS LIST

1. Lid Handle
2. Power mixing lid
3. Mixing paddle
4. Stainless steel mixing chamber
5. Base
6. Control panel
7. Fan air intake
8. Fan air output
9. Lid power contact points
10. Ice cream spade/scrapper
11. Ice cream scoop
12. Power adapter



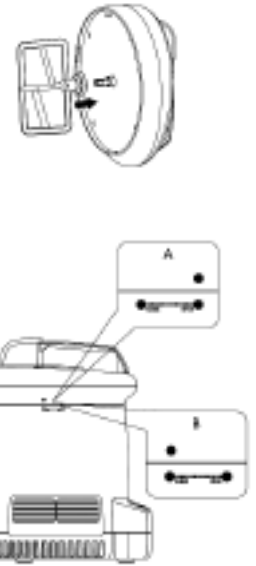
CONTROL PANEL FEATURES

- A. Sorbet button
- B. Ice Cream button
- C. Motor Stop/Start button
- D. Power indicator light
- E. Sorbet indicator light
- F. Ice Cream indicator light
- G. Motor indicator light



ASSEMBLY

- Attach the mixing paddle onto the power mixing lid as shown in Figure 1.
- To remove mixing paddle from lid, simply grasp paddle and pull straight out.
- To attach power mixing lid to base, refer to Figure 2. Align indicator on lid with the OPEN indicator on base, and twist lid clockwise until lid clicks into closed position and indicator on lid is aligned with the CLOSE indicator on base.
- To remove lid from base, twist lid counter-clockwise to align the indicator on lid with the OPEN indicator on base.
- Connect power supply to the unit. The two-pin female connection fits into the outlet on the base of the appliance. Ensure that the rib in the plug is properly aligned with the notch in the outlet. This ensures proper polarity of your power supply.
- Connect the other end of power supply to an AC outlet. The Power Indicator light (D) will illuminate when power supply is properly connected



OPERATION

Add your prepared ice cream mixture into the stainless steel mixing chamber to begin the freezing and churning process. Caution: The mixture should be liquid when you add it. Do not add frozen product to mixing chamber as this will cause damage to the mixing paddle.

Choose the appropriate program, either (A) Sorbet or (B) Ice Cream, and press the function button to begin processing your mixture. Refer to the directions for either Sorbet or Ice Cream for further instructions.

SORBET MODE

To make sorbet, select and press the (A) Sorbet button. The thermoelectric system will begin to cool the mixture inside the mixing chamber. When the mixture reaches a temperature of 2°C, the mixing paddle inside will begin to churn the mixture. You will hear it cycle on and off, with it churning for a period of approximately two minutes, followed by a one minute pause. Once the mixture has reached the proper temperature, the motor will stop, and the buzzer will sound, indicating that you should remove the mixing paddle from the lid. Open lid and pull paddle off and set aside. Replace lid and machine will continue to chill mixture for approximately 10 minutes. When the mixture reaches the proper temperature, the cooling cycle will end and the Sorbet light indicator will begin to flash. Press the (A) Sorbet button to end the processing cycle, and the Sorbet indicator light will stop flashing. Sorbet is ready to serve, or may be transferred to a freezer safe container and stored in the freezer to enjoy later.

ICE CREAM MODE

To make ice cream, select and press the (B) Ice Cream button. The thermoelectric system will begin to cool the mixture inside the mixing chamber. When the mixture reaches a temperature of 2°C, the mixing paddle inside will begin to churn the mixture. The churning will continue for approximately 40 minutes. When the mixture reaches the proper temperature, the machine will stop, and the buzzer will sound, indicating that your ice cream is ready. Press the (B) Ice Cream button to end the processing cycle, and the Ice Cream indicator light will stop flashing. Your ice cream is ready to serve, or it may be transferred to a freezer safe container and stored in the freezer to enjoy later.

CHECKING DURING CYCLE

If you wish to check the progress of your mixture before the processing is complete, press the (C) Motor Stop/Start button to stop the motor, and then you may open lid. To continue processing, replace lid and press the Motor Stop/Start (C) again to resume churning.

TIMING

The duration of the processing cycle can change, depending on several factors:

- temperature of mixture
- ambient temperature where appliance is situated
- frequency that you open lid
- program that you choose (sorbet takes less time than ice cream)

NOTES AND TROUBLESHOOTING

- The function of this unit is handled by a microprocessor that is controlled by the function buttons on the control panel.
- When the motor is running, the motor indicator light (G) will illuminate a solid light.
- The motor in the lid is equipped with a self-protection override circuit. If the mixing paddle cannot work because of resistance or another problem, the motor indicator light (G) will begin to flash.
- When the motor is stopped, the motor indicator light (G) will turn off.
- The power indicator light (D) will illuminate a solid light when the power supply is correctly connected.
- If there is a problem with the power supply or power to the unit, the power indicator light (D) will begin to flash, indicating that the machine may require service. Please contact the Customer Service department for further assistance.
- Lid power contact points (9) must be kept clean in order for the power mixing lid to operate properly. If mixture comes in contact with this area, wipe away promptly with a damp cloth. Also ensure that contact points on underside of power lid are kept clean.
- Lid must be firmly closed to ensure the power contact points on the base are aligned with the contact points on the underside of power lid. Failure to align points will result in motor not working.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove cord from base before cleaning.
- Remove mixing paddle from power lid and wash in warm soapy water. Dry thoroughly with soft cloth.
- Do not immerse power lid or base in water! Use a damp cloth with mild dish detergent only and gently wipe the lid and mixing chamber until all traces of food product are removed. Do not use abrasive scouring pads or harsh cleaning products. Do not use chloride on stainless steel mixing chamber. Dry with soft cloth to prevent scratching of brushed metal interior and of plastic housing. Clean machine as soon as possible after processing, to avoid food material from drying.
- Remove cord from base when unit is not in use.
- It is very important to regularly check the fan air intake (7) and fan air output (8) areas and clean any dust accumulating in these areas. Failure to do so will result in reduced cooling capability of the thermoelectric system.
- Do not use spray dispensers to apply water or cleaning products onto unit, as mist may enter system, causing mechanical problems.

SUGGESTED INGREDIENTS

Main Ingredients: heavy whipping cream, sugar

Added Flavors: fruit or fruit juice, cocoa or chocolate paste, peanut butter, coconut, coffee, different extracts to flavour

BASIC RECIPES

- For best results, always use heavy whipping cream. You may substitute with milk or half & half cream, but this will result in a thinner mixture increasing the mixing time necessary.
- To prevent overflow, fill the mixing chamber only 2/3 full. If your mixture is very foamy and creamy only fill to 1/2, when the mixture is watery fill to 2/3. This gives more air room for better blending and creamier ice creams.

VANILLA

1-1/2 cups heavy whipping cream, 1/3 cup sugar, 2 tsp. vanilla extract.

Mix all ingredients together in a large bowl together until sugar dissolves.

CHOCOLATE

1-1/3 cups heavy whipping cream, 1/4 cup cocoa, 1/4 cup sugar, 1-1/4 tsp. vanilla extract, pinch salt.

Mix dry ingredients together in a large bowl. Add cream and stir together until sugar dissolves.

STRAWBERRY

1 cup heavy whipping cream, 1/2 cup ripe strawberries, 1/4 cup sugar, pinch salt, 1 tsp. vanilla extract

Remove stem, wash and slice strawberries. Add sugar to berries and let rest 1 or more hours to help extract juice. Puree berries in blender or food processor. Mix berries and cream together, stir thoroughly. Add remaining ingredients and mix well.

GARANTIE

Ce produit KOOLATRON est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

CE QUI EST COUVERT

- les pièces de rechange et la main d'oeuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

CE QUI N'EST PAS COUVERT

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dommages causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à Koolatron

GARANTIES IMPLICITES

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com et conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les conseillers du service après-vente vous indiqueront la meilleure marche à suivre. Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

Koolatron É.U.	Koolatron Canada
4330 Commerce Dr.	27 Catharine Ave.
Batavia, NY	Brantford, ON
14020-4102	N3T 1X5
U.S.A.	CANADA

Les centres spécialisés de dépannage Koolatron doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties. Les services après garantie peuvent s'obtenir dans l'un des centres spécialisés de dépannage ou chez un concessionnaire agréé. Reçu d'achat exigé afin de définir si la garantie est applicable ou non.



SORBETIÈRE



Systeme thermoélectrique de crème glacée



TCIF-06
Manuel du propriétaire

CARACTÉRISTIQUES

Stylique élégante et moderne

Commandes digitales - faciles à utiliser

Compact - ne prend pas beaucoup d'espace

Congélation non nécessaire

MISES EN GARDE

Pour éviter les blessures, veuillez suivre les renseignements de sécurité ci-dessous :

- Ne fonctionnez pas votre appareil sur ou près de votre cuisinière ou sources de chaleur.
- Évitez de placer votre appareil directement au soleil, car ceci pourra compromettre le refroidissement du système thermoélectrique.
- Ne fonctionnez pas votre appareil s'il y a des indications de dommage au cordon d'alimentation ou autre section de l'appareil.
- Ne débranchez pas le bloc d'alimentation en tirant le cordon. Saisissez la fiche.
- Raccordez le bloc d'alimentation à une prise d'alimentation approuvée de voltage approprié.
- Assurez-vous que la ventilation est adéquate autour du ventilateur d'entrée et les sections de sortie au bas de la machine. Ne bloquez pas ces sections; le faire pourra causer l'appareil à surchauffer et à mal fonctionner.
- L'utilisation de l'appareil avec un cordon prolongateur n'est pas recommandée.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-mêmes. Veuillez contacter Koolatron service à la clientèle si vous avez de la difficulté avec le produit et nous vous aviserons de la meilleure démarche à suivre.

PIÈCES

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle de malaxage
3. Palette à malaxer
4. Récipient de mélange en acier inoxydable
5. Base
6. Tableau de commande
7. Ventilateur d'entrée d'air
8. Ventilateur de sortie d'air
9. Joints de contact du couvercle
10. Grattoir à crème glacée
11. Cuillère à boule
12. Adaptateur de puissance

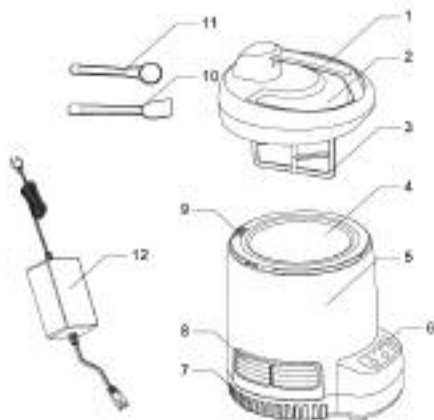
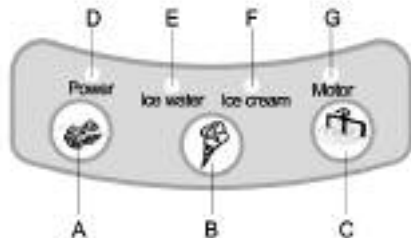


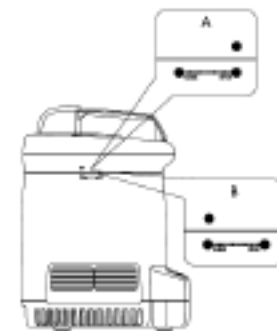
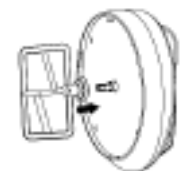
TABLEAU DE COMMANDE

- A. Bouton de sorbet
- B. Bouton de crème glacée
- C. Bouton marche/arrêt du moteur
- D. Indicateur lumineux de puissance
- E. Voyant lumineux de sorbet
- F. Voyant lumineux de crème glacée
- G. Indicateur lumineux du moteur



ASSEMBLAGE

- Attachez la palette à malaxer au couvercle de malaxage tel que démontré à la figure 1.
- Pour enlever la palette à malaxer du couvercle, prenez tout simplement la palette et tirez-la.
- Pour attacher le couvercle de malaxage à la base, référez-vous à la figure 2. Alignez l'indicateur du couvercle à l'indicateur OUVERT de la base et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle fasse un clic en position et que l'indicateur du couvercle est aligné avec l'indicateur FERMER de la base.
- Pour enlever le couvercle de la base, tournez le couvercle dans le sens contraire d'une montre pour aligner l'indicateur du couvercle avec l'indicateur OUVERT de la base.
- Raccordez le bloc d'alimentation à l'appareil. Le connecteur femelle bi-goupille se branche à la prise qui se trouve à la base de l'appareil. Assurez-vous que la nervure de la fiche est alignée correctement avec l'encoche de la prise. Ceci assure une bonne polarité de votre bloc d'alimentation.
- Branchez l'autre bout du bloc d'alimentation à la prise d'alimentation murale CA. L'indicateur de puissance (D) illuminera lorsque le bloc d'alimentation est branché correctement.



FONCTIONNEMENT

Ajoutez votre mélange préparé de crème glacée dans le récipient de mélange en acier inoxydable pour commencer le processus de congélation et de barattage. **ATTENTION :** Le mélange devrait être liquide lorsque vous l'ajoutez. N'ajoutez pas un produit congelé au récipient de mélange, car ceci pourra faire du dommage à la palette à malaxer.

Choisissez le réglage désiré, soit (A) sorbet ou (B) crème glacée et appuyez le bouton de fonctionnement pour commencer le processus du mélange. Référez-vous au mode d'emploi pour le sorbet ou la crème glacée pour de plus amples renseignements.

MODE DE SORBET

Pour faire du sorbet, sélectionnez et appuyez le bouton de sorbet (A). Le système thermoélectrique commencera à refroidir le mélange dans le récipient de mélange. Lorsque le mélange joint une température de 2°C, la palette à malaxer commencera à baratter le mélange. Vous entendrez le marche/arrêt du cycle de sorte qu'il y ait deux minutes de barattage suivi d'une minute de repos. Une fois que le mélange joint la bonne température, le moteur arrêtera et la sonnette résonnera, indiquant que vous devriez enlever la palette à malaxer du couvercle. Ouvrez le couvercle et retirez la palette. Mettez-la de côté. Remplacez le couvercle et la machine continuera à refroidir le mélange pour à peu près 10 minutes. Lorsque le mélange joint la bonne température, le cycle de refroidissement terminera et le voyant lumineux de sorbet illuminera. Appuyez le bouton de sorbet (A) pour terminer le cycle de traitement et le voyant lumineux de sorbet arrêtera de clignoter. Le sorbet est prêt à servir, ou vous pouvez l'entreposer dans le congélateur et le consommer plus tard.

MODE DE CRÈME GLACÉE

Pour faire de la crème glacée, sélectionnez et appuyez le bouton de crème glacée (B). Le système thermoélectrique commencera à refroidir le mélange dans le récipient de mélange. Lorsque le mélange joint une température de 2°C, la palette à malaxer dedans commencera le barattage du mélange. Le barattage continuera pour à peu près 40 minutes. Lorsque le mélange joint une température adéquate, la machine arrêtera et la sonnette résonnera, indiquant que la crème glacée est prête. Appuyez le bouton de crème glacée (B) pour mettre fin au cycle de traitement et le voyant lumineux de crème glacée arrêtera de clignoter. Votre crème glacée est prête à servir, ou vous pouvez l'entreposer dans le congélateur et le consommer plus tard.

VÉRIFICATION PENDANT LE CYCLE

Si vous voulez vérifier le progrès de votre mélange avant la transformation, appuyez le bouton du moteur arrêt/marche (C), et ensuite vous pourriez ouvrir le couvercle. Pour continuer le traitement, remplacez le couvercle et appuyez le bouton du moteur arrêt/marche (C) pour reprendre le barattage.

DURÉE DU TRAITEMENT

La durée du traitement du cycle peut changer, dépendant de plusieurs facteurs :

- la température du mélange
- la température ambiante d'où l'appareil est située
- la fréquence à laquelle vous ouvrez le couvercle
- le programme que vous choisissez (le sorbet prend moins de temps que la crème glacée)

NOTES ET DÉPANNAGE

- Le fonctionnement de cet appareil est traité par un microprocesseur qui est contrôlé par les boutons de fonctionnement du tableau de commande.
- Lorsque le moteur est en marche, l'indicateur lumineux du moteur illuminera une lumière continue.
- Le moteur dans le couvercle est muni d'un circuit autoprotection de commande. Si la palette à malaxer ne marche pas à cause d'une résistance ou d'un autre problème, l'indicateur lumineux du moteur (G) commencera à clignoter.
- Lorsque le moteur est arrêté, l'indicateur lumineux du moteur (G) éteindra.
- S'il y a un problème avec le bloc d'alimentation ou la puissance de l'appareil, l'indicateur lumineux de puissance commencera à clignoter, ce qui indique que votre machine a besoin de réparation. Veuillez contacter le service à la clientèle pour assistance.
- Les joints de contact du couvercle (9) doivent être gardés propre pour que le couvercle de malaxage fonctionne bien. Si le mélange devient en contact avec cette section, essuyez-la promptement avec un linge mouillé. Assurez-vous aussi que les joints de contact en dessous du couvercle sont propres.
- Le couvercle doit être bien fermé pour que les joints de contact à la base soient alignés avec les joints de contact en dessous du couvercle de malaxage. Si les joints de contact ne sont pas alignés, le moteur ne marchera pas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Enlevez le cordon de la base avant de nettoyer.
- Enlevez la palette à malaxer du couvercle de malaxage et lavez-la dans de l'eau savonneuse. Séchez complètement avec un linge doux.
- N'immergez pas le couvercle de malaxage ou la base dans l'eau! Utilisez un linge mouillé avec un détergent doux seulement et essuyez doucement le couvercle et le récipient de mélange jusqu'à ce que toutes traces de produits alimentaires soient enlevées. N'utilisez pas de tampons abrasifs à récuser ou de nettoyants caustiques. N'utilisez pas de chlorure sur le récipient de mélange en acier inoxydable. Séchez avec un linge doux pour éviter l'égratignure du métal à l'intérieur et du boîtier en plastique. Nettoyez la machine aussitôt que possible après le traitement, pour éviter que les restes alimentaires sèchent.
- Enlevez le cordon de la base lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Il est très important de vérifier régulièrement les sections du ventilateur d'entrée d'air (7) et le ventilateur de sortie d'air (8) et de nettoyer ces sections de poussière. À défaut de le faire, résultera à une réduction de la capacité de refroidissement du système thermoélectrique.
- N'utilisez pas de pulvérisateur pour asperger de l'eau ou de produits de nettoyage sur l'appareil, car les gouttelettes d'eau pourront entrer dans le système ce qui causera des problèmes mécaniques.

INGRÉDIENTS SUGGÉRÉS

Ingrédients principaux : crème à fouetter épaisse ou lait, sucre

Saveurs ajoutées : fruit ou jus de fruits, cacao ou pâte de chocolat, beurre d'arachide, noix de coco, café, extraits différents

RECETTES

- Pour de meilleurs résultats, il est préférable d'utiliser de la crème à fouetter épaisse (crème à viscosité plus élevée commercialisée). Vous pouvez substituer avec du lait ou de la crème de café (10%), mais cela peut résulter à un mélange moins épais ce qui pourrait augmenter la période de mélange nécessaire.
- Pour éviter le débordement, remplissez le récipient de mélange pas plus que deux tiers plein. Si le mélange est très mousseux ou très crémeux, remplissez qu'à moitié. Si le mélange est très liquide, remplissez le récipient de mélange jusqu'aux deux tiers plein. Ceci laisse plus d'espace, permettant un meilleur mélange et une crème glacée plus crémeuse.

À LA VANILLE

1-1/2 tasse de crème à fouetter, 1/3 tasse de sucre, 2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

AU CHOCOLAT

1-1/3 tasse de crème à fouetter, 1/4 tasse de cacao, 1/4 tasse de sucre, 1-1/4 cuillère à thé d'extrait de vanille, une pincée de sel.

Mélangez les ingrédients ensemble dans un grand bol. Ajoutez la crème et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

AUX FRAISES

1 tasse de crème à fouetter, 1/2 tasse de fraises mûres, 1/4 tasse de sucre, une pincée de sel, 1 cuillère à thé d'extrait de vanille.

Équeutez, lavez et tranchez des fraises. Versez le sucre sur les fraises. Laissez reposer au moins une heure pour faciliter l'extraction du jus des fraises. Mettez les fraises en purée à l'aide d'un malaxeur ou d'un robot de cuisine. Mélangez la purée de fraises et la crème en s'assurant de bien remuer. Ajoutez le reste des ingrédients et bien mélanger.