

Paradiso

Glacé- und Sorbet-Maschine

Bedienungsanleitung; Seite 1

Sorbetière

Mode d'emploi; page 17

Gelatiera-sorbettiera

Istruzioni per l'uso; pagina 33



Félicitations!

En achetant cette sorbetière, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	18	Nettoyage	30
A propos de ce mode d'emploi	19	– Base/bloc moteur	30
Déballage	19	– Récipient/élément réfrigérant	30
		– Accessoires	30
Eléments de l'appareil et de commande	20	Rangement / Entretien	31
Bref mode d'emploi	21	Problèmes	31
Fonctionnement	22	Elimination	32
– Avant la 1ère mise en marche	22	Données techniques	32
– Utilisation	22		
– Mise en place	23		
– Préparation	23		
– Utilisation de l'appareil	25		
– Après utilisation	27		
Recettes	28		



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

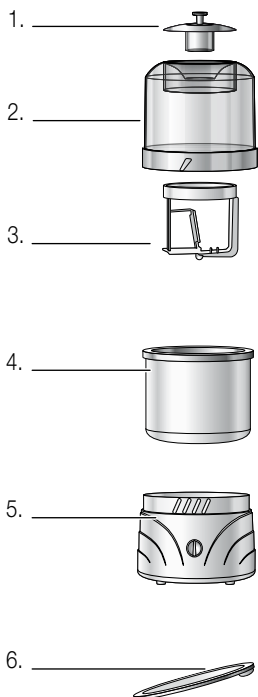
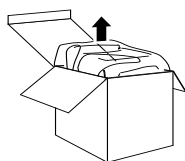
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne jamais plonger l'appareil de base/bloc moteur ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - **avant de mettre ou enlever l'agitateur**
 - après chaque utilisation
 - avant chaque nettoyage
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne touchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste

- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- **Attention le récipient réfrigérant est froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains**
- **Important: ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne**
- **Ne pas trop remplir le récipient: risque de surcharge (ne pas dépasser la quantité max.)**
- N'introduisez jamais les mains ou un ustensile dans l'orifice lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil)
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans l'agitateur**
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est correctement assemblé
- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide**
- **Ne jamais retirer la cloche ni l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne**
- **Si la glace n'est toujours pas prise après 40 minutes ou si la surface se relâche, éteindre immédiatement l'appareil**
- Eteindre l'appareil dès que la préparation est prête (bouton sur position «Off») et le débrancher
- Retirer la glace du récipient à l'aide **d'une spatule en plastique qui ne raye pas**
- Il est interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil ni dans les ouvertures de celui-ci
- N'utiliser que des pièces d'origine

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir l'appareil et ses accessoires de l'emballage**

– **Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:**

1. Couvercle de l'orifice de remplissage
2. Cloche avec orifice de remplissage
3. Agitateur
4. Récipient/élément réfrigérant
5. Bloc moteur
6. Couvercle du récipient réfrigérant

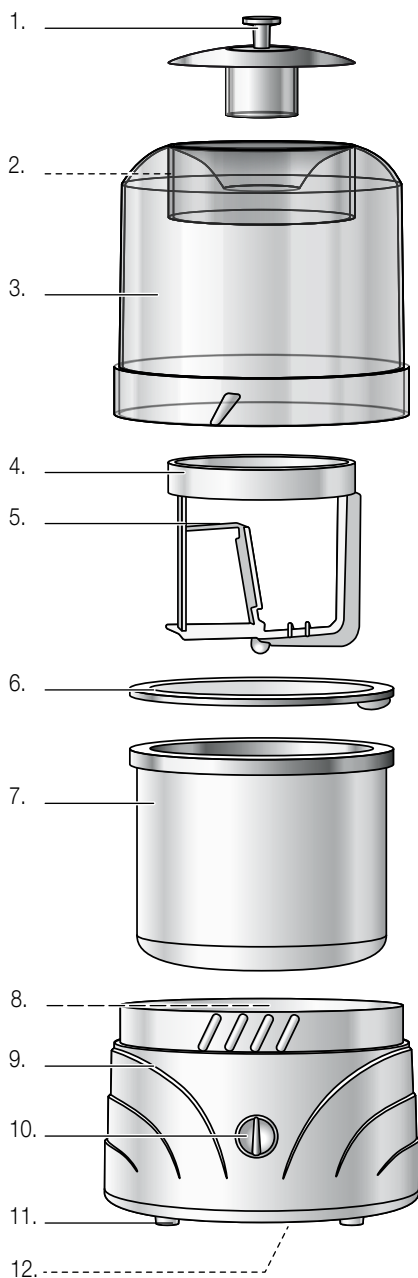
– **Nettoyer soigneusement avec un produit courant tous les éléments, sauf l'appareil de base.**
Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide puis l'essuyer

– **Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)**

– **Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).



Sorbetière:

1. Couvercle de l'orifice de remplissage
2. Encoche pour placer et fixer l'agitateur
3. Cloche avec orifice de remplissage
4. Agitateur
5. Marque «MAX FILL»
6. Couvercle du récipient réfrigérant en plastique
7. Récipient/élément réfrigérant avec surface en aluminium
(il est possible d'obtenir d'autres récipients réfrigérants auprès du MIGROS-Service, art. n° 9071.130.018)
8. Entraînement du récipient
9. Bloc moteur
10. Bouton rotatif marche/arrêt avec deux degrés de vitesse («Low» et «High»)
11. Pieds caoutchouc pour une bonne stabilité
12. Logement pour cordon/prise (en-dessous)

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page suivante) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 18 et 22.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser la sorbetière sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Préparation

2.1 Récipient/élément réfrigérant

- L'élément réfrigérant doit rester plusieurs heures dans le congélateur avant d'être utilisé (durée voir page 23)

2.2 Recette

- Travailler les ingrédients selon la recette de la glace ou du sorbet dans un récipient de cuisine
- Important: les ingrédients du mélange doivent être à la température du réfrigérateur**

2.3 Assemblage

- Placer le récipient réfrigérant avec précaution au milieu du socle d'entraînement (sur le bloc moteur)
- Attention froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!**
- La paroi interne doit être dépourvue de glace (éliminer éventuellement les cristaux de glace avec une spatule en plastique)
 - Placer l'agitateur dans l'encoche (cercle en haut)
 - Maintenir l'agitateur avec le doigt à travers l'orifice de remplissage et bien enfoncer la cloche
 - Tourner légèrement la cloche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'encastre

3. Fonctionnement

- Tourner le bouton sur «**Off**» (=éteint)
- **Brancher l'appareil** (230 V /50 Hz)
- Sélectionner le **degré de vitesse** à l'aide du **bouton rotatif**. Les réglages possibles sont:
 - «**Off**» éteint
 - «**Low**» glace compacte (pour former des boules)
 - «**High**» pour glaces crémeuses, onctueuses et légères

Recommandation: si le degré «**Low**» a été sélectionné et que la glace commence à prendre, on ne peut plus changer sur le degré «**High**»

3.1 Remplissage du récipient réfrigérant

- **Important: ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne!**
- **Verser le mélange** à travers l'orifice de remplissage dès **que le récipient tourne**
- Verser la glace ou le sorbet, ne pas dépasser la marque «**MAX FILL**» (sur l'agitateur)

Marque «**MAX FILL**»



- **Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!**
 - **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
 - Placer le **couvercle** sur l'orifice de remplissage (évite la perte de froid)
 - Lorsque c'est prêt éteindre l'appareil (tourner le bouton sur «**Off**»)
 - **Débrancher l'appareil**
- Important!**
- Ne jamais introduire la main ou un ustensile dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil)
 - Ne jamais retirer la cloche lorsque l'appareil fonctionne

4. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil**
- Retirer cloche et agitateur
- Retirer la glace du récipient avec une spatule plastique (qui ne raye pas)
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation (voir «**Nettoyage**» page 30)



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- *Attention le récipient est froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!*
- Ne jamais introduire la main ou un ustensile dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans l'agitateur et à vide
- Important: ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le récipient et les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyer l'appareil qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer (voir «Nettoyage» page 30).



Utilisation

La sorbetière «Paradiso» vous permet de préparer très facilement de délicieuses glaces et d'excellents sorbets.

Surprenez votre famille et vos amis avec des coupes glacées exquises et raffinées (ex. à la crème, au yaourt, mascarpone, etc.), ou de rafraîchissants sorbets (ex. aux fruits, aux baies). Bon appétit!



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique

1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:



- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

2. Préparation

2.1. Récipient/élément réfrigérant



L'élément réfrigérant doit rester plusieurs heures dans la case congélation ou dans le congélateur avant d'être utilisé. Pour un résultat optimal, respecter le temps de réfrigération nécessaire (selon les symboles étoiles ):

Plage de température:	Temps (en heure):
-30 °C	8-9
-25 °C	12-13
-18 °C	20-22
-15 °C	24 ou plus long



- Enfermer l'élément réfrigérant dans un sac plastique pour le protéger du givre. **Important: avant de placer l'élément réfrigérant à geler, veillez à ce qu'il soit parfaitement propre et sec**
- Placer l'élément réfrigérant à plat, le fond en dessous. Ne pas placer d'aliments ou autres récipients dessus
- L'élément a atteint la bonne température dès que le liquide situé entre les deux parois ne clapote plus

Recommandation: le liquide est non toxique

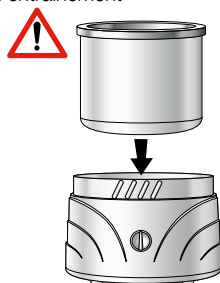
Conseil: entreposer l'élément réfrigérant dans le congélateur, ainsi il est toujours prêt pour la prochaine préparation de glace ou de sorbet!

2.2. Recette

- Préparer la glace ou le sorbet selon la recette dans un récipient de cuisine (voir recettes page 28)

Important: les ingrédients nécessaires à la préparation doivent être à la température du réfrigérateur, ils ne doivent pas être chauds ni congelés

1. Placer le récipient sur l'entraînement



2.3. Assemblage

- Retirer le récipient réfrigérant du sac plastique avec précaution et le placer au milieu du socle d'entraînement (sur le bloc moteur) (1.)

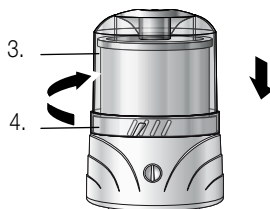
Attention froid: ne pas toucher la paroi interne avec les mains!

- La paroi interne doit être dépourvue de glace (éliminer éventuellement les cristaux de glace avec une spatule en plastique)

2. Bien insérer l'agitateur



- Placer l'agitateur dans la cloche (cercle d'abord)
- Maintenir l'agitateur avec le doigt à travers l'orifice de remplissage (2.) et bien enfoncer la cloche (3.)



- Tourner légèrement la cloche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'encastre (4.)



Bouton marche/arrêt

Marque «MAX FILL»



Orifice de remplissage



3. Utilisation de l'appareil

- **Avant de démarrer** l'appareil, contrôler que le récipient réfrigérant, la cloche et l'agitateur sont correctement mis en place
- Tourner le bouton marche/arrêt sur «Off» (=arrêt)
- **Brancher** l'appareil en **insérant la fiche dans la prise de courant** (230 V / 50 Hz). L'appareil est alors prêt à l'emploi

- Sélectionner le **degré de vitesse à l'aide du bouton rotatif**. Les réglages possibles sont:

- «Off» éteint
- «Low» glace compacte (pour former des boules)
- «High» pour glaces crémeuses, onctueuses et légères (sorbet)

Recommandation: si le degré «Low» a été sélectionné et que la glace commence à prendre, on ne peut plus changer sur le degré «High» (le degré de vitesse supérieur ne réussirait pas à mélanger la glace de manière homogène)

3.1 Remplissage du récipient réfrigérant

- **Important: ne remplir le récipient que lorsqu'il tourne!** Sinon à cause du froid, le mélange gèlerait immédiatement et collerait au fond ou sur la paroi du récipient et bloquerait l'agitateur
- Verser avec précaution le **mélange** à travers l'orifice de remplissage dès que le récipient tourne. **Important:** pour éviter que le récipient ne commence à se dégeler, effectuer cette opération avec rapidité
- Verser la glace ou le sorbet, **ne pas dépasser la marque «MAX FILL»** (sur l'agitateur visible à travers l'orifice de remplissage).
Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
- Placer le **couvercle** sur l'orifice de remplissage

- Surveiller le processus

3.2 Rajouter des ingrédients

- Lorsque la masse est bien mélangée et commence à prendre, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'orifice de remplissage (ex. morceaux de fruits, pépites de chocolat, fruits candis, amandes ou noix hachées, arômes, liqueur, etc.)

Suite ...

**Important!**

- **Ne jamais introduire la main dans l'orifice de remplissage (risque de blessures)**
- **Ne jamais introduire un ustensile tel que cuillère, spatule, etc. dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures et risque d'endommager l'appareil)**
- **Ne pas trop remplir le récipient; ne pas dépasser la marque «MAX FILL»** (sur l'agitateur), (la masse augmente de volume au cours du brassage)
- Ne pas retirer la cloche ni l'agitateur lorsque l'appareil fonctionne
- Laisser le couvercle sur l'orifice de remplissage (évite la perte de froid)
- Ne pas interrompre ni éteindre le processus en cours. La masse à cause du froid, collerait au fond et à la paroi du récipient et bloquerait l'agitateur
- **Si la glace n'est toujours pas prise après 40 minutes ou si la surface se reliquéfie, éteindre immédiatement l'appareil**
- Ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes
- Ne pas utiliser de glaçons ni de liquides congelés
- Les temps de préparation varient en fonction de la température des ingrédients et selon la préparation (glace ou sorbet)

Conseils

- Pour un bon résultat, les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur. Les sirops préparés doivent être complètement froids
- Les préparations doivent être fluides et liquides (réduire les fruits et les baies en purée et les passer au tamis)
- Selon la maturité des fruits et l'acidité des baies, ajouter un peu de sucre glace, de la vanille ou de la cannelle

Recommandation: le froid diminue le goût sucré. Le sorbet sera donc moins sucré que la purée de fruits servant à sa préparation

- Bien mélanger au batteur les aliments crus (par ex. sucre avec oeufs)
- Pour les glaces à base de crème fouettée (avec crème ou demi-crème) **ne monter la crème qu'à demi**
- **Ne monter les blancs d'oeuf que légèrement**
- Si vous désirez des glaces plus légères, utilisez le yaourt à la place de la crème
- Pour obtenir de beaux effets de couleur, ajoutez un peu de colorant alimentaire
- Si la glace n'est pas bien prise, c'est peut-être parce que:
 - le récipient réfrigérant n'était pas assez froid (voir les temps de réfrigération à la page 23)
 - les ingrédients n'avaient pas été mis au réfrigérateur avant
 - les quantités de la recette n'ont pas été respectées

4. Après utilisation

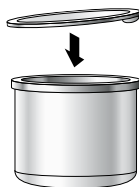
- Une fois le résultat désiré obtenu (environ après 30 à 45 minutes sur le degré «**Low**» ou «**High**») éteindre l'appareil (tourner le bouton sur «**Off**»)



- **Débrancher l'appareil**



- Retirer immédiatement la cloche dès que la glace est prête (avec l'agitateur et le couvercle) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Vider le récipient, retirer la glace à l'aide **d'une spatule en plastique (qui ne raye pas)** et la mettre dans un récipient à congélation (ex. «M-Top-Line» de votre MIGROS)
- Verser la glace par ex. dans un moule à cake, dans des petites formes à glace ou dans des demis-fruits surgelés (voir recettes «**CUISINE de SAISON**» page 28) l'aide d'une spatule, et la conserver couverte dans le congélateur jusqu'au moment de la servir
- Décoller les restes de glace sur le fond et la paroi à l'aide d'une spatule en plastique (**pour ne pas risquer d'endommager le revêtement du récipient**)



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil, le récipient et les accessoires **après chaque utilisation**. Cela évite que des résidus d'aliments ne restent collés (voir Nettoyage page 30)
- Il est possible de conserver la glace ou le sorbet dans le récipient. Placer le couvercle sur le récipient et mettre ce dernier dans le congélateur ou dans la case congélation (le couvercle évite la formation de cristaux de glace)

Recommandation: ne pas conserver la glace/le sorbet trop longtemps et les déguster assez rapidement (quelques jours après leur préparation)

Conseil pour servir le sorbet:

- le laisser dégeler un peu, puis le fouetter dans le bol mixeur jusqu'à ce qu'il devienne onctueux
- le remettre au congélateur un instant pour qu'il se resolidifie, puis former des boules et servir

Sorbet aux baies (fraises ou framboises)

Ingrédients:

- 3 dl d'eau
- 150 g de sucre
- 500–700 g de fruits frais ou surgelés (réduire en purée et passer au tamis)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation du sirop de sucre:

- Chauffer eau et sucre dans une petite casserole
- Réduire le feu et laisser cuire 2 minutes env. Laisser **bien refroidir** le sirop de sucre

Préparation du sorbet:

- Mélanger le sirop de sucre, avec les fruits et le jus de citron
- Verser la préparation dans le récipient de la sorbetière

cuisine de **saison**

Cette recette provient de la revue CUISINE DE SAISON.

Fruits givrés fruits de la passion et fraises

Ingrédients:

- 6 fruits de la passion
- 2 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 250 g de fraises mûres
- 200 g de double crème

Préparation:

- Couper les fruits de la passion en deux. Enlever la pulpe des fruits et la passer au tamis. Récupérer le jus et y ajouter le sucre en poudre.
- Mettre les demis fruits au congélateur pendant 1 à 2 heures
- Faire une purée de fruits avec le jus des fruits de la passion et les fraises
- Ajouter la double crème et bien mélanger
- Verser dans le récipient réfrigérant et laisser tourner jusqu'à ce que la préparation ait une consistance moelleuse

Servir:

- Les demis fruits de la passion remplis du sorbet accompagnés d'une cuillère à glace

cuisine de **saison**

Cette recette provient de la revue CUISINE DE SAISON.

Sorbet fleuri**Ingrédients du sirop:**

- 3 dl d'eau
- 300 g de sucre
- 1 citron biologique
- 1 cuillère à soupe de fleurs de mauve fraîches
- 1 cuillère à soupe de fleurs de violettes fraîches
- ½ cuillère à soupe de fleurs de lavande fraîches

Ingrédients du sorbet:

- 500–700 g baies (ex. framboises, groseilles rouges)
- 2 dl sirop de fleurs (voir ci-dessus), froid
- 2 blancs d'oeuf

Fleurs pour décorer

Préparation du sirop de sucre:

- Chauffer eau et sucre en remuant
- Laisser cuire à température moyenne pendant 15 minutes. Râper finement le zeste de citron et l'ajouter
- Presser le citron. Mélanger jus et fleurs. Laisser cuire encore 5 minutes. **Laisser refroidir complètement.** Et ensuite filtrer

Préparation du sorbet:

- Réduire les baies en purée, les passer au tamis et les mélanger avec 2 dl de sirop
- Battre les blancs d'oeuf légèrement, et les ajouter délicatement
- Verser dans la sorbetière pour faire prendre le sorbet
- Couper le sorbet en tranches fines et les disposer en éventail. Ajouter un peu de sirop et décorer avec des fleurs

Conseil:

- Il est possible de préparer ce sorbet avec d'autres fruits mûrs, ex. abricots ou cerises



Base/bloc moteur

- Avant de nettoyer l'appareil, tourner le bouton sur «Off» et débrancher l'appareil
- **Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le nettoyer sous l'eau courante**
- Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs
- Ne nettoyer l'appareil qu'avec un chiffon doux légèrement humide, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche. Bien laisser sécher

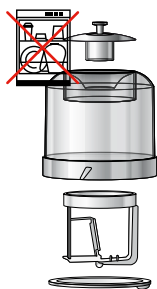


Récipient/élément réfrigérant

- Nettoyer le récipient à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, puis bien l'essuyer.

Recommandations

- Avant de nettoyer le récipient le laisser revenir à la température ambiante (sinon l'eau chaude pourrait geler)
- **Ne pas laver le récipient en lave-vaisselle**
- **Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour le nettoyer**



Accessoires

- Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et ensuite bien les essuyer

Important:

- **ne pas laver les accessoires en lave-vaisselle**



Rangement

- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher. Enrouler tout le cordon dans son logement
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine

Entretien

Cette sorbetière ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissée, ni huilée. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.

En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête.



- Déposer gratuitement tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour permettre son élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale		40 W
Allumage		2 degrés
Dimensions		env 330 x 220 mm (H x Ø)
Longueur du cordon		env. 1.10 m
Poids de l'appareil (avec les accessoires)		env. 4.5 kg
Matériaux	- bloc moteur (corps) - récipient réfrigérant - cloche, couvercle de l'orifice de remplissage, agitateur et couvercle plastique	plastique plastique/aluminium plastique
Antiparasité		conforme aux normes UE
Homologation		CE / S+
Garantie produit		2 ans
Garantie service		5 ans

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE GARANTIE 2 ANS DE GARANTIE 2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kasabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantiesanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.



5 JAHRE SERVICE-GARANTIE 5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE 5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch