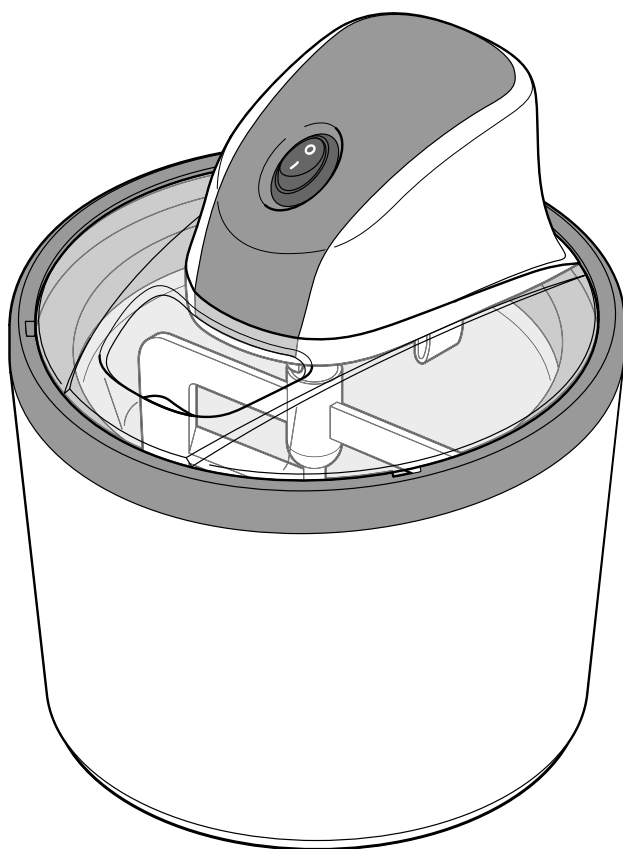




Machine à yaourt glacé



Chère cliente, cher client!

Vos invités seront séduits! Un yaourt glacé fraîchement préparé, tendre, fondant, aromatique et garni de morceaux de fruits: voilà une alternative parfaite et légère à la crème glacée.

La préparation s'effectue en un tour de main et votre nouvelle machine à yaourt glacé fera le reste quasiment toute seule. Il suffit de 30 minutes environ - la cuve de congélation ayant été préalablement refroidie - pour obtenir un yaourt glacé prêt à déguster!

Votre nouvelle machine à yaourt glacé vous permettra également de réaliser des crèmes glacées et des sorbets.

Essayez nos recettes ou laissez libre cours à votre imagination et inventez vos propres créations!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Sommaire

- | | |
|--|---|
| 3 A propos de ce mode d'emploi | 12 Juste avant: assembler la machine à yaourt glacé |
| 4 Consignes de sécurité | 12 Préparer du yaourt glacé |
| 7 Remarques importantes concernant l'hygiène | 14 Conseils pour la préparation de yaourts glacés, de crèmes glacées et de sorbets |
| 8 Vue générale (contenu de la livraison) | 16 Recettes |
| 9 Avant l'utilisation / Nettoyage | 16 Recette de base du yaourt glacé |
| 9 Démontez la machine à yaourt glacé | 16 Yaourt glacé à la pâte de cookie |
| 10 Nettoyage | 17 Problèmes / solutions |
| 10 Assembler la machine à yaourt glacé | 18 Caractéristiques techniques |
| 11 Faire du yaourt glacé | 18 Elimination |
| 11 12 heures avant: faire refroidir la cuve de congélation | 19 Garantie |
| 12 Au moins 20 minutes avant: préparation du mélange de yaourt glacé | 20 Service après-vente Tchibo |

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.

Consignes de sécurité



Domaine d'utilisation

La machine à yaourt glacé est conçue pour la préparation de yaourts glacés, mais aussi pour faire des crèmes glacées et des sorbets.

Elle est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucun entretien.

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants ne puissent pas faire tomber la machine à yaourt glacé en tirant sur le cordon.
Il y a risque de blessure!
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

DANGER: risques électriques

- N'utilisez pas la machine à yaourt glacé si l'appareil ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Les réparations incorrectement effectuées peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
... si un problème survient,
... si vous n'utilisez pas la machine à yaourt glacé pendant un certain temps,

- ... avant d'assembler ou de démonter la sorbetière,
 - ... avant de nettoyer la machine à yaourt glacé.
- Débranchez en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin. Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse s'y entraver ou s'y accrocher.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni coincé. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
 - Ne laissez jamais la machine à yaourt glacé fonctionner sans surveillance.
 - N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
 - Il ne faut jamais plonger le bloc-moteur, le cordon d'alimentation, la fiche et la cuve de congélation dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes et des projections d'eau.
 - L'appareil ne doit être utilisé que dans des locaux secs. Ne placez pas l'appareil près d'un récipient rempli d'eau, comme un évier ou un lavabo.

AVERTISSEMENT: risque de blessure

- N'approchez pas les cheveux ou les vêtements de la pale en rotation.
- Ne touchez en aucun cas la pale en rotation. N'approchez pas de spatules ou autres ustensiles de cuisine de la pale en rotation.

AVERTISSEMENT: risque de gelures

- Manipulez uniquement la partie externe de la cuve congelée afin d'éviter les gelures.

AVERTISSEMENT: risques pour la santé dus à un défaut d'hygiène

- Respectez impérativement les mises en garde contre les risques pour la santé figurant au chapitre «Remarques importantes concernant l'hygiène».

PRUDENCE: risque de détériorations

- La cuve de congélation doit être parfaitement sèche au moment de la placer au congélateur.
- N'endommagez pas la cuve de congélation, notamment en la perforant ou en la surchauffant au-delà de 40 °C.
- N'utilisez pas d'objets durs ou pointus pour retirer le yaourt glacé une fois prêt (tel qu'une cuillère métallique par exemple). Vous pourriez endommager la cuve de congélation. Utilisez exclusivement une spatule ou une cuillère en caoutchouc, en silicone ou en bois.
- Si du réfrigérant s'écoule de la cuve, la machine à yaourt glacé est inutilisable et doit être jetée. Lisez également à ce propos le chapitre «Élimination». Le réfrigérant n'est pas toxique, mais il n'est toutefois pas comestible.

- Placez la machine à yaourt glacé sur une surface stable, plane et sèche.
- Tenez la machine à yaourt glacé éloignée des sources de chaleur.
- Mettez la machine à yaourt glacé en marche avant d'y verser la préparation. N'éteignez pas et ne rallumez pas la machine pendant que le yaourt glacé se prépare. Le mélange gèlerait au contact de la cuve et bloquerait la pale.
- Quand le mélange devient très ferme, la pale change automatiquement de sens de rotation. Cette fonction joue un rôle de protection contre une surchauffe du moteur. Si la rotation change constamment de sens, éteignez l'appareil.
- Le moteur s'arrête automatiquement quand il est surchauffé. Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez refroidir le bloc-moteur (au moins 15 minutes).
- N'utilisez la machine à yaourt glacé qu'avec ses accessoires d'origine.
- Nettoyez les pièces de la machine à yaourt glacé uniquement à la main. Seules la pale, la pièce d'assemblage et le couvercle sans bloc-moteur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne plongez pas la cuve de congélation dans l'eau.
- Attendez que la cuve de congélation soit à la température ambiante pour la nettoyer.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Ne remplissez pas la cuve de congélation de yaourt glacé au-delà du repère MAX (env. 600 ml). En congelant, la masse se dilate vers le haut et a donc besoin de place.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'article.

Remarques importantes concernant l'hygiène

En particulier si vous préparez de la crème glacée avec des œufs crus, veuillez à respecter les instructions suivantes:

Les glaces constituent un terrain idéal pour les salmonelles. Une hygiène particulière s'impose donc lors de la préparation des glaces.

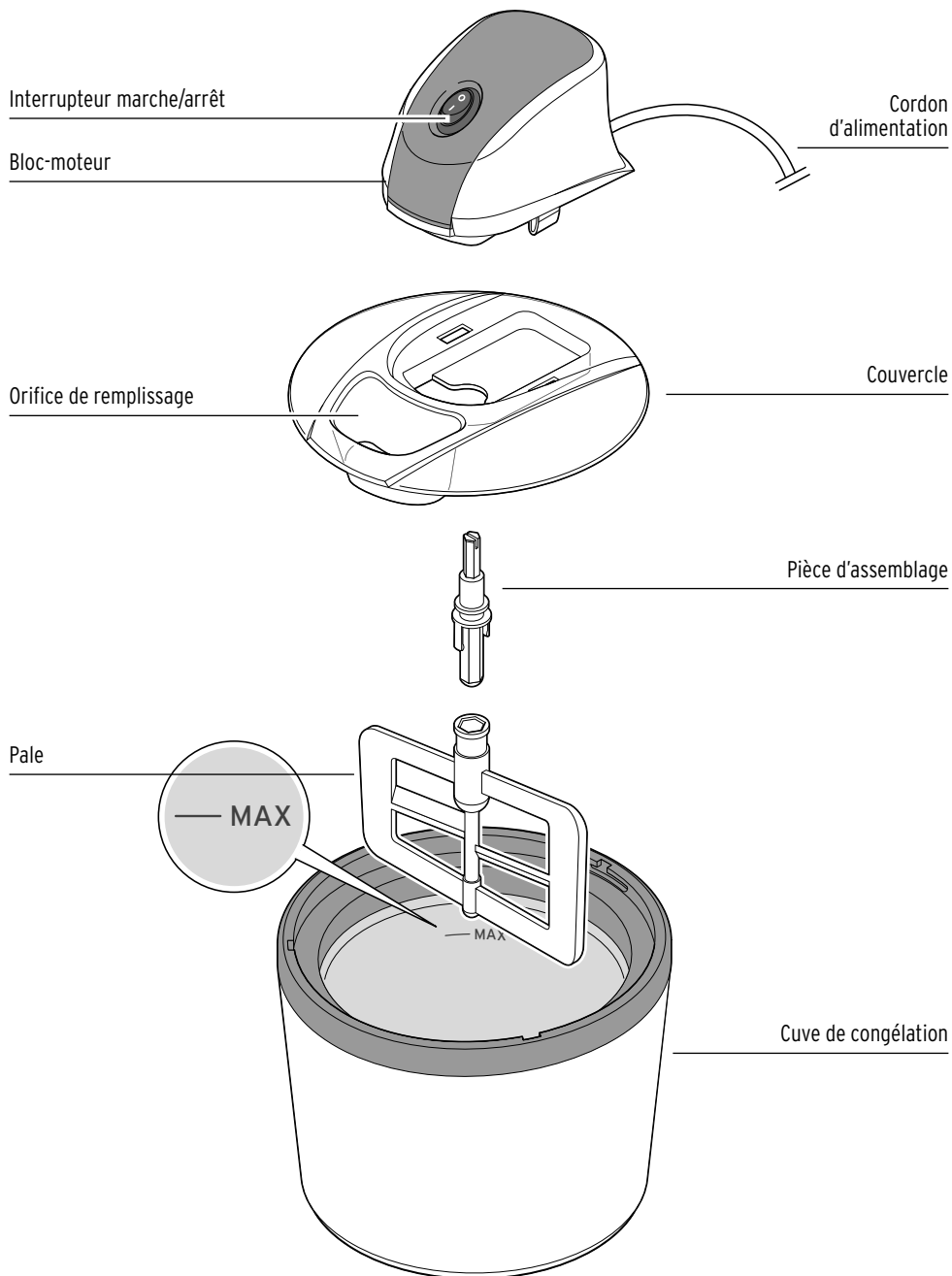
Les œufs crus sont une source principale de salmonelles. Les œufs frais crus contiennent souvent des salmonelles en quantité minime. Les salmonelles peuvent toutefois se multiplier très rapidement quand les œufs sont conservés longtemps ou pas suffisamment au frais.

Les salmonelles peuvent également se multiplier dans le mélange de glace préparé ou dans les glaces qui se décongèlent. Elles ne sont pas détruites à la congélation.

Pour savourer vos glaces en toute sérénité, il vous faut impérativement respecter les conseils d'hygiène suivants:

- Pour des personnes dont le système immunitaire est affaibli (p. ex. enfants en bas âge, personnes âgées ou malades), il est conseillé de choisir des recettes sans œufs crus.
- Pour les recettes demandant des œufs crus, utilisez toujours des œufs frais que vous aurez conservés au réfrigérateur.
- Lors de la préparation, veillez à une propreté impeccable de tous les ustensiles de cuisine.
- Dès que le mélange est prêt, mettez-le immédiatement au réfrigérateur et ne l'y laissez pas plus de 24 heures.
- Il est conseillé de consommer la glace dès qu'elle est prête à l'emploi. Vous pouvez conserver les glaces faites à partir d'ingrédients frais au congélateur à -18 °C pendant 1 semaine maximum.
- Il ne faut en aucun cas recongeler les glaces entièrement ou partiellement décongelées.
- Nettoyez bien soigneusement la machine à yaourt glacé et tous les ustensiles après les avoir utilisés.

Vue générale (contenu de la livraison)

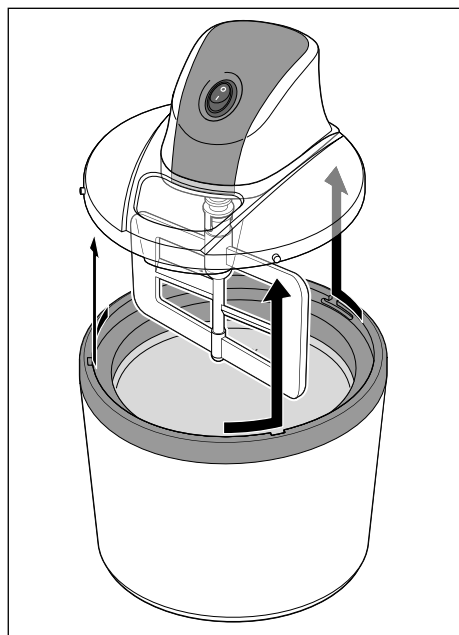


Avant l'utilisation / Nettoyage

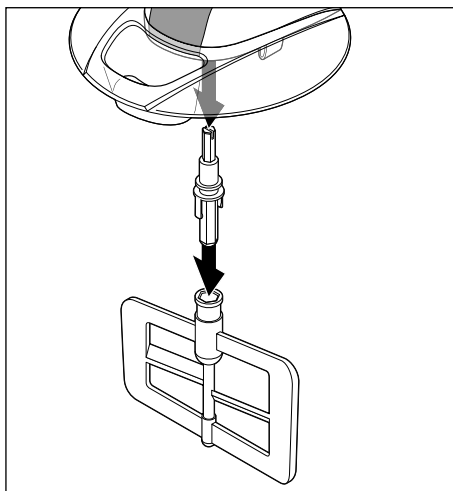
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à yaourt glacé.
- Démontez entièrement la machine à yaourt glacé pour la nettoyer.

Démonter la machine à yaourt glacé

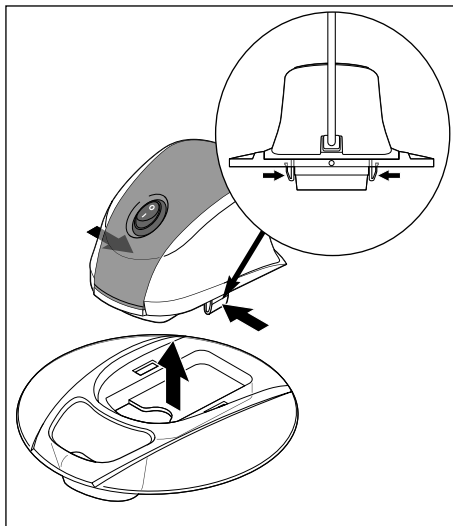
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



1. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en l'ôtant de la rainure.



2. Retirez la pale avec la pièce d'assemblage du bloc moteur.
3. Retirez la pièce d'assemblage de la pale.



4. Appuyez sur les butées d'arrêt en bas du bloc-moteur et retirez le bloc-moteur du couvercle.

Nettoyage

PRUDENCE - risque de détérioration

- Ne trempez pas le bloc-moteur ou la cuve de congélation dans l'eau ou dans d'autres liquides.

▷ Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

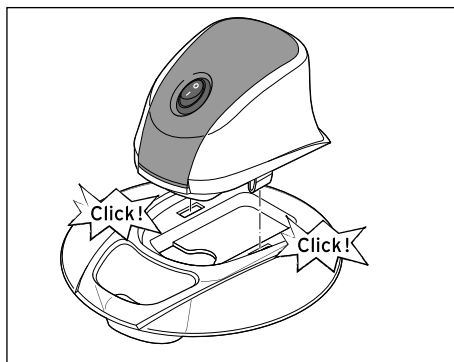
1. Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez bien le couvercle, la pale et la pièce d'assemblage dans de l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau très chaude.



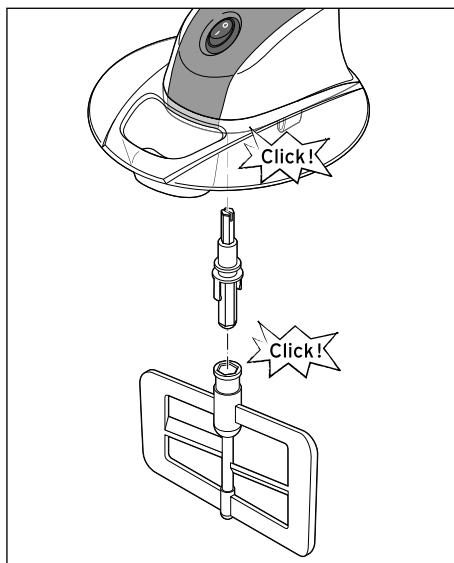
- Après utilisation, attendez que la cuve de congélation soit à la température ambiante pour la nettoyer.

3. Essuyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de la cuve de congélation avec de l'eau chaude jusqu'à +40 °C additionnée de liquide vaisselle.
4. Essuyez soigneusement toutes les pièces.

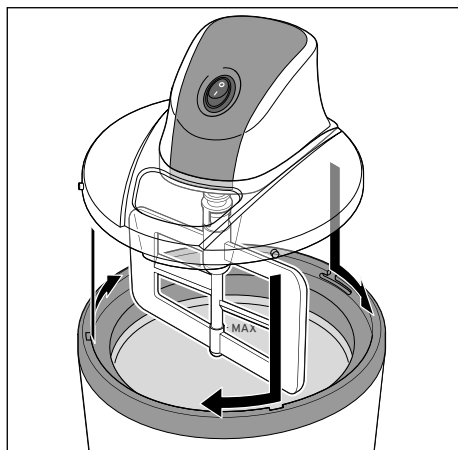
Assembler la machine à yaourt glacé



1. Placez le bloc moteur sur le couvercle et fixez-le en appuyant fermement dessus. Vous devez entendre et sentir le bloc moteur s'enclencher.



2. Insérez la pièce d'assemblage et la pale sur le bloc moteur.



3. Remplacez le couvercle avec le bloc moteur sur la cuve de congélation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez et le sentiez s'enclencher.

Faire du yaourt glacé



- Le résultat obtenu sera d'autant meilleur que la cuve de congélation et le mélange de yaourt glacé auront refroidi suffisamment longtemps. Vous réduisez ainsi le temps de préparation.
- Le yaourt glacé sera moelleux et se servira facilement à la cuillère. Servez-le sans attendre, c'est là qu'il est le meilleur.
- En outre, l'ajout d'alcool dans le yaourt glacé lui permet de rester moelleux plus longtemps.

12 heures avant: faire refroidir la cuve de congélation

Avant chaque utilisation, la cuve doit être placée à refroidir **12 heures minimum** à une température d'au moins **-18 °C**.

PRUDENCE - risque de détérioration

- La cuve de congélation doit être parfaitement sèche au moment de la placer au congélateur.

▷ Placez la cuve debout dans le congélateur.



- La cuve de congélation est conçue pour les compartiments congélateurs d'au moins 15 cm de haut. Si vous laissez toujours la cuve dans le congélateur, vous pouvez à tout moment préparer une glace.

Au moins 20 minutes avant: préparation du mélange de yaourt glacé



AVERTISSEMENT - risques dus à un défaut d'hygiène

- Lors de la préparation, veillez à une propreté impeccable de toutes les pièces de la machine à yaourt glacé et de tous les ustensiles de cuisine.

Vous pouvez travailler jusqu'à 600 ml de yaourt glacé en une seule préparation.

1. Préparez votre yaourt glacé d'après la recette. Ce mode d'emploi vous propose deux suggestions de recettes.
2. Dès que le mélange est prêt, mettez-le immédiatement au réfrigérateur et ne l'y laissez pas plus de 24 heures.

Juste avant: assembler la machine à yaourt glacé



AVERTISSEMENT - risque de gelures

- Manipulez uniquement la partie externe de la cuve congelée.

- ▷ Pour préparer votre yaourt glacé, **attendez le dernier moment** pour sortir la cuve du congélateur. Montez la machine à yaourt glacé en suivant les instructions décrites au chapitre précédent. Agissez rapidement pour éviter que la cuve ne se réchauffe trop.

Important: ne versez pas encore le mélange de yaourt glacé au risque qu'il ne se fige totalement!

Préparer du yaourt glacé

PRUDENCE - risque de détérioration

- Ne remplissez pas la cuve de congélation de yaourt glacé au-delà du repère MAX (env. 600 ml). En congelant, la masse se dilate vers le haut et a donc besoin de place.
- Ne laissez jamais la machine à yaourt glacé fonctionner sans surveillance. En fonction de la quantité travaillée, des ingrédients (alcool, p. ex.), du mélange, etc., le temps de préparation peut être beaucoup plus court et le yaourt glacé devenir rapidement très ferme et bloquer la pale. Dans ce cas, éteignez immédiatement la machine.
- Pendant que le yaourt glacé se prépare, n'éteignez pas et ne rallumez pas la machine. Le mélange gèlerait au contact de la cuve et bloquerait la pale.
- Quand le mélange devient très ferme, la pale change automatiquement de sens de rotation. Cette fonction joue un rôle de protection contre une surchauffe du moteur. Si la rotation change constamment de sens, éteignez l'appareil.

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant aisément accessible.
2. Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

3. Versez par l'orifice de remplissage la préparation bien refroidie dans la machine à yaourt glacé en marche.
4. Laissez la machine à yaourt glacé tourner de 15 à 30 minutes jusqu'à ce que la bonne consistance soit atteinte.

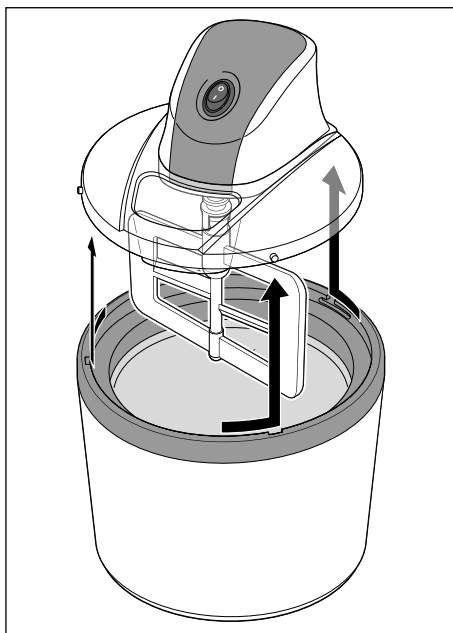


- Si au bout de 40 minutes, le yaourt glacé n'a toujours pas la consistance souhaitée, placez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit suffisamment ferme.

Notez toutefois qu'après un certain temps, les yaourts glacés maison peuvent prendre une consistance plus ferme que celle dont vous avez l'habitude avec les yaourts glacés achetés dans le commerce.

- Si le mélange de yaourt glacé est assez ferme, le couvercle peut bouger légèrement sous l'action de la pale en rotation pendant la préparation. Si le couvercle venait à s'ouvrir, resserrez-le.

5. Arrêtez la machine à yaourt glacé avec l'interrupteur marche/arrêt.



6. Tournez légèrement le couvercle et retirez-le.

PRUDENCE - risque de détérioration

- N'utilisez pas d'objets durs ou pointus pour retirer le yaourt glacé une fois prêt (tel qu'une cuillère métallique par exemple). Vous pourriez endommager la cuve de congélation. Utilisez exclusivement une spatule ou une cuillère en caoutchouc, en silicone ou en bois.

7. Retirez le yaourt glacé préparé à l'aide d'une spatule.
8. Nettoyez soigneusement la machine à yaourt glacé de la façon décrite au chapitre «Avant l'utilisation / Nettoyage».

Conseils pour la préparation de yaourts glacés, de crèmes glacées et de sorbets

- La machine à yaourt glacé vous permet également de réaliser des sorbets légers et des glaces. La préparation des sorbets vous dispense d'utiliser de la crème, du lait et du yaourt. Vous pourrez les remplacer par des jus ou des purées de fruits, ou encore du vin ou du champagne. De nombreuses recettes de glace nécessitent l'emploi d'œuf cru. Pour éviter des défauts d'hygiène, lisez soigneusement le chapitre «Remarques importantes concernant l'hygiène».
- Dès que la glace aux fruits ou le sorbet sont prêts, transvasez-les immédiatement dans un récipient adapté. Placez ensuite ce récipient quelque temps encore au congélateur pour que la glace durcisse complètement.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en mixant les ingrédients au mixeur ou au robot ménager avant de les verser dans la machine à yaourt glacé. Cela augmentera le volume de la préparation.
- Plus la crème contient de matières grasses, plus la glace sera riche et crémeuse.
- Le sucre glace se dissout plus facilement que le sucre cristal.
- Il est important de respecter les proportions, car un manque de sucre rend le yaourt glacé, la glace et le sorbet granuleux, tandis qu'un excès de sucre les rend trop mous.
- Pour obtenir une glace très crémeuse, il est recommandé d'utiliser de la poudre pour glace. L'effet fondant et crémeux obtenu grâce à la poudre n'est autrement possible qu'en utilisant un jaune d'œuf, exposant toutefois la glace non pasteurisée au risque de salmonelle. La poudre pour glace vous permet donc d'obtenir une glace à la texture crémeuse, tout en évitant ce risque.
- Les yaourts glacés ou les glaces préparés à base de yaourts maigres, de babeurre, de lait écrémé, de fromage blanc maigre et d'un grand nombre de fruits frais sont plus légers et moins caloriques. Ils sont certes moins onctueux que les glaces à la crème, mais vous permettent de surveiller votre ligne et s'accordent parfaitement aux régimes alimentaires faibles en calories et en matières grasses. Vous pouvez les sucrer en utilisant du miel ou un édulcorant.
- Si vous souhaitez incorporer des ingrédients solides à votre glace tels que des morceaux de fruits, de la nougatine ou des pépites de chocolat, nous vous recommandons de les ajouter peu de temps avant la fin de la préparation de la glace. De cette façon, ils resteront entiers.

- L'alcool ralentissant le processus de refroidissement, tenez-en compte quand vous effectuez des préparations à base de boissons alcoolisées. Dosez l'alcool avec modération et ajoutez-le juste avant la fin de la préparation.
- Vous obtiendrez d'excellents sorbets en utilisant exclusivement des fruits bien mûrs. Ceux-ci possèdent non seulement une haute teneur en sucre, mais leur pulpe se prête idéalement à une préparation dans la machine à yaourt glacé.
- Si vous utilisez des fruits en bocaux ou en conserve, laissez-les bien s'égoutter avant de les mixer. Si vous souhaitez ajouter des morceaux de fruits entiers, saupoudrez-les d'un peu de sucre pour prévenir la formation de cristaux de glace à l'intérieur lors du processus de congélation.
- Certaines recettes nécessitent de cuire ou de chauffer les ingrédients avant la préparation (comme la glace au chocolat qui nécessite de le faire fondre au préalable). Préparez vos mélanges suffisamment à l'avance pour qu'ils soient complètement refroidis (température du réfrigérateur) et que leur volume puisse se développer durant la préparation.
- Si vous ne souhaitez pas travailler tout de suite le mélange de yaourt glacé, de glace ou de sorbet, remuez-le à nouveau énergiquement avant de le verser dans le réservoir.
- Si vous voulez ajouter du sucre durant la préparation du mélange, utilisez de préférence du sucre glace, du miel, du sirop ou un édulcorant, car le sucre cristal, la cassonade ou le sucre brun ne se dissolvent pas.

Recettes

Recette de base du yaourt glacé

4 portions

- 1 l de yaourt à la grecque
- 200 g de sucre
- 1/2 citron vert (jus pressé)
- 1 pincée de sel
- Pour affiner: au choix de la crème liquide entière ou du fromage frais
- Pour aromatiser: citron ou vanille

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un saladier jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
 2. Laisser la préparation une vingtaine de minutes au réfrigérateur avant de la mettre dans la machine à yaourt glacé.
- ▷ Dresser le yaourt glacé selon votre goût avec des fruits frais avant de le servir.

Yaourt glacé à la pâte de cookie

4 portions

- 250 g de yaourt à la vanille
 - 120 g de beurre ramolli
 - 90 g de sucre roux
 - 40 g de sucre blanc
 - 120 g de farine
 - 2 c.c. d'extrait de vanille
 - 1 pointe de couteau de poudre à lever
 - 1 pincée de sel
 - 100 g de gouttes de chocolat
1. Verser le beurre, le sucre blanc et le sucre roux dans un saladier et battre le tout jusqu'à obtenir une masse crémeuse.
 2. Incorporer l'extrait de vanille.
 3. Mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et les gouttes de chocolat dans un saladier séparé.
 4. Ajouter le mélange beurre-sucre et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte.
 5. Incorporer le yaourt à la vanille.
 6. Laisser la préparation une vingtaine de minutes au réfrigérateur avant de la mettre dans la machine à yaourt glacé.

Problèmes / solutions

• L'article ne fonctionne pas.	• Le cordon d'alimentation est-il branché au secteur?
• Des cristaux de glace se forment sur la cuve de congélation.	• Séchez entièrement la cuve de congélation avant de la congeler.
• Le yaourt glacé s'échappe à travers l'orifice de remplissage.	• Le volume du yaourt glacé se développe vers le haut. Utilisez moins de mélange de yaourt glacé la prochaine fois.
• La texture du yaourt / de la glace / du sorbet reste trop liquide.	• La cuve de congélation et le mélange étaient-ils suffisamment froids? La cuve doit rester au moins 12 heures au congélateur avant utilisation, tandis que le mélange doit refroidir pendant 20 minutes minimum au réfrigérateur. Replacez cette préparation inachevée un peu plus longtemps au congélateur.
• L'appareil s'éteint.	• Il se peut que la protection contre la surchauffe se déclenche. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et patientez jusqu'au refroidissement du bloc-moteur, au moins pendant 15 minutes.
• Le sens de rotation change.	• Fonction normale de protection contre une surcharge du moteur.
• Le sens de rotation change constamment.	• Eteignez la machine et laissez-la refroidir. Le cas échéant, faites vérifier la machine par le service après-vente.

Caractéristiques techniques

Modèle: 374 867
Alimentation: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection: II 
Puissance: max. 12 watts
Quantité de remplissage max.: 600 ml
Capacité: env. 1000 ml
Réfrigérant: contient du carbamide
Température ambiante: de +10 à +40 °C

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.ch



Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.

Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état. Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo. La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables.

Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.



Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après. Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le **service client Tchibo**.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom _____

Adresse _____

Code postal, ville _____

Pays _____

Tél. (pendant la journée) _____

Si le cas n'est pas couvert par la garantie*:

(cocher la mention correspondante)

☐ Merci de me retourner l'article non réparé.

☐ Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.

*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.



Service après-vente Tchibo

TCHIBO
REPAIR CENTER SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ



0800 - 22 44 44
(gratuit)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 7 h à 22 h
Courriel: service@tchibo.ch

Référence: 374 867 (Suisse)



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Référence: 374 867 (Suisse)

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature

