



---

**ICE CREAM MAKER USER MANUAL**  
**MANUEL D'UTILISATEUR POUR**  
**LA SORBETIÈRE**

---

**GATHER. COOK. EAT. REPEAT.**  
**RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed.

- Read all instructions before using.
- To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse appliance, cords or plug in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance is dropped or damaged in any manner. Return the malfunctioning appliance for repairs or electrical and mechanical adjustments (see warranty).
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not operate unit dry. Always have ice cream mixture in the bowl when you plug in the unit.
- The freezer bowl should be thoroughly towel dried after washing.
- Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
- **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS** inside the freezer bowl to avoid damage to the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the OFF position.
- Check that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves or hotplates, or near open gas flames.
- Do not expose the freezer bowl to temperatures above 105°F (41°C). Do not clean freezer bowl in dishwasher.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a qualified service agent in order to avoid a hazard.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

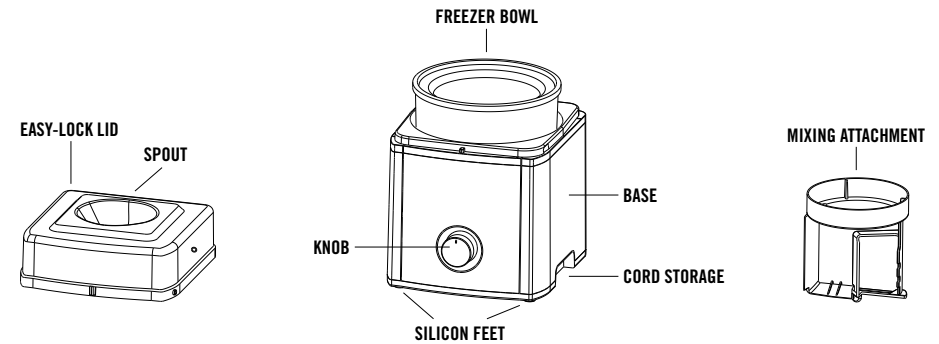
### USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

**CAUTION:** This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it by yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

**NOTE:** The base does not contain any user-serviceable parts.

## FEATURES & BENEFITS



- **Ingredient Spout:** Pour recipe ingredients through the spout. Also use the spout to add ingredients, such as chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.
- **Easy-lock Lid:** The lid is designed to easily lock to the base and is transparent to let you check the freezing process as it progresses.
- **Mixing Attachment:** Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen desserts or drinks.
- **Freezer Bowl:** Contains cooling liquid within a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
- **Base:** Contains a heavy-duty motor that is strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet and frozen drinks.
- **On/Off Knob.**
- **Silicon Feet (not shown):** Nonslip feet keep base stationary during use.
- **Cord Storage (not shown):** Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.

### CORDS, PLUGS & PLASTICIZERS

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk of entanglement and tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

**Plasticizer Warning:** To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

**Electric Power:** If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## SAFETY FEATURE

The appliance is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. Overheating may occur if the dessert is extremely thick in consistency, if the unit has been running for a long period of time, or if the added ingredients are too large. To reset the unit, turn the ON/OFF switch to the OFF position. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making your dessert or drink.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**DO NOT** immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing attachment in warm soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. **DO NOT** clean any parts with abrasive cleaners or hard implements.

## FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. For convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times on a flat surface in an upright position. You can take it out at any time for immediate use. We recommend a minimum of 16 hours freezing time. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend placing the freezer bowl in an upright position at the back of your freezer where it is coldest.

**Reminder:** Your freezer should be set to 0°F (-18°C) to ensure proper freezing of all foods.

FREEZER TEMPERATURE	APPROXIMATE MINIMUM FREEZING TIME
-9.4°F (-23°C)	16 hours
-0.4°F (-18°C)	20-22 hours

## MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS

- Follow recipes that yields 2 quarts or less. The ingredients will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare ingredients in a container from which it is easy to pour.
- Remove the freezer bowl from the freezer and place freezer bowl on the center of the base.  
**Note:** Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.
- Place mixing attachment in freezer bowl. This attachment does not fit tightly. It rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
- Place lid on base.
- Turn the On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.
- Immediately pour ingredients through ingredient spout.

- Frozen desserts or drinks will be done in 25 to 35 minutes depending on the recipe. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or drink to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.
- Do not operate the appliance longer than required. If after 40 minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue. Possible reasons for mixture not freezing:
  - freezer bowl was not cold enough
  - proportion of ingredients was incorrect
  - mixture was too warm
  - freezer not cold enough- reset to coldest setting

## ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

## HELPFUL HINTS

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and increase in volume.
- Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to mix the eggs and sugar. This helps increase volume in the ice cream mixture.
- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher the percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by whipping cream (30%), coffee or light cream (18%), and half-and-half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same.
- Lighter ice creams can be made by using more milk than cream, but there will be a noticeable difference in texture and taste.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the canister.
- When pouring mixture into the canister, follow recipes that yield 2 quarts or less because the mixture will increase in volume during the freezing process.
- Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, add when the mixture is semi-stiff.
- The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if fruit is very ripe, decrease or omit the sugar. Freezing decreases sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.
- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar.  
**NOTE:** Heat affects the sweetness of artificial sweeteners. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have been completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.
  - 1 packet of sweetener = 2 teaspoons (10 ml) sugar
  - 6 packets = ¼ cup (60 ml)
  - 8 packets = ⅓ cup (75 ml)
  - 12 packets = ½ (125 ml)

- The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures such as whipped cream or frozen liquids.
- When adapting your own recipes to the maximum amount of 1 quart, change all ingredients to the same percentage as for 2-quart recipes.

## CLEANING & STORAGE

- Clean the freezer bowl, mixing arm and lid in warm soapy water.
- **DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER.**
- **DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.**
- Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.
- Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl. They will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl.
- Store frozen desserts and drinks in a plastic airtight container.

## WASTE DISPOSAL

The liquid in the freezer bowl contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

## WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-866-832-4843 or visit [www.sensioinc.com](http://www.sensioinc.com) for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Toujours respecter les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques.

- Lire toutes les consignes avant l'utilisation.
- Pour prévenir tout risque d'incendie, de décharge électrique et de blessure, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
- Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement afin de réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, ou après une chute ou une détérioration de l'appareil, de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil défectueux pour réparation ou d'éventuels ajustements électriques et mécaniques (voir la garantie).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
- Ne pas utiliser l'appareil à sec. Toujours s'assurer que le bol contient un mélange de crème glacée au moment de brancher l'appareil.
- Sécher soigneusement avec une serviette le bol isotherme après l'avoir lavé.
- Garder les mains et les ustensiles en dehors du bol isotherme pendant son utilisation afin de réduire le risque de blessures ou de dommages à l'appareil.
- **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU D'USTENSILES COUPANTS** dans le bol isotherme afin de ne pas risquer d'endommager les parois intérieures. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peut être utilisée lorsque l'appareil est en position OFF (ARRÊT).
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de la prise.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- Ne pas poser ou utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes, telles qu'une cuisinière ou une plaque chauffante, ou à proximité d'une flamme de gaz nue.
- Ne pas exposer le bol isotherme à des températures supérieures à 41 °C (105 °F). Ne pas laver le bol isotherme au lave-vaisselle.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de service qualifié pour éviter de courir un danger.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

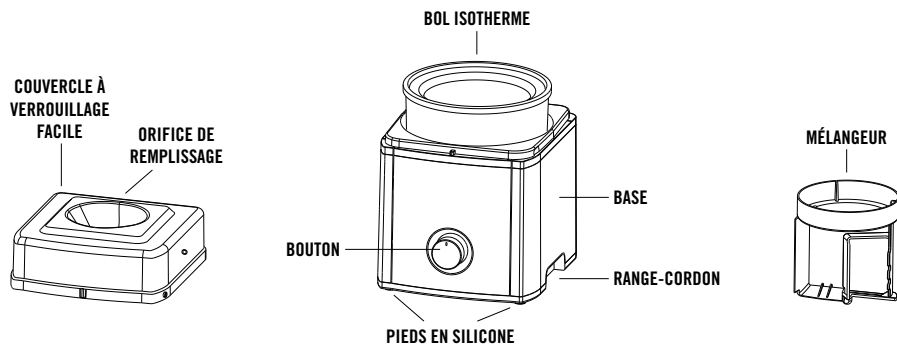
### RÉPARATION

**MISE EN GARDE :** Cet appareil est prévu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Confier l'entretien à un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

**REMARQUE :** Le socle ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



- **Orifice de remplissage** : Verser les ingrédients de la recette au moyen de l'orifice de remplissage. Utiliser aussi l'orifice pour ajouter des ingrédients tels que : des copeaux ou des noix, sans interrompre le cycle de congélation.
- **Couvercle à verrouillage facile** : Le couvercle est conçu de façon à se verrouiller facilement sur le socle. Et comme il est transparent, il permet de contrôler le processus graduel de congélation.
- **Mélangeur** : Mélange et aère les ingrédients placés dans le bol isotherme pour confectionner des desserts ou des boissons glacés.
- **Bol isotherme** : Contient un liquide de refroidissement enfermé dans une paroi à double isolation pour assurer une congélation rapide et uniforme. La double paroi maintient le bol à une température froide et uniforme.
- **Base** : Contient un moteur robuste suffisamment puissant pour permettre la préparation de crèmes glacées, yogourts glacés, sorbets laitiers et classiques, et boissons glacées.
- **Bouton On/Off (Marche/Arrêt)**.
- **Pieds en silicone (non illustrés)** : Les pieds antidérapants assurent la stabilité du socle pendant l'utilisation de la sorbetière.
- **Range-cordon (non illustré)** : Lorsqu'il n'est pas utilisé, le cordon peut être facilement poussé dans le socle pour maintenir le comptoir désencombré et sécuritaire.

## CORDON, FICHES ET PLASTIFIANTS

Le cordon d'alimentation court fourni doit être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

**Avertissement de migration de plastifiants** : Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

**Alimentation électrique** : Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

## FONCTION DE SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour déclencher l'arrêt immédiat de l'appareil en cas de surchauffe. Une surchauffe peut se produire en cas de consistance extrêmement épaisse de la préparation, d'utilisation prolongée de l'appareil ou d'ajout d'ingrédients trop volumineux. Pour réinitialiser l'appareil, mettre le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) en position OFF (ARRÊT). Laisser l'appareil refroidir complètement. Au bout de quelques minutes, l'appareil peut être rallumé et utilisé pour poursuivre la confection du dessert ou de la boisson.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**NE PAS** plonger le socle-moteur dans l'eau. L'essuyer avec un chiffon humide. Laver le couvercle, le bol isotherme et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse pour éliminer la poussière ou les résidus accumulés pendant le processus de fabrication et d'expédition.

**NE** nettoyer **AUCUNE** pièce avec un nettoyeur abrasif ou un outil dur.

## TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol isotherme doit être entièrement congelé avant de commencer. Le délai nécessaire pour atteindre le point de congélation dépend de la température du congélateur. Pour disposer de desserts et boissons glacés à tout moment, laisser le bol isotherme au congélateur en permanence, sur une surface plane et en position verticale. Le bol contenant la préparation peut être sorti à tout moment en vue d'une utilisation immédiate. Nous recommandons une durée de congélation d'au moins 16 heures. Secouer le bol pour déterminer si celui-ci est complètement congelé. Si aucun mouvement liquide n'est audible, cela signifie que le liquide de refroidissement est congelé. Avant de procéder à la congélation, laver et sécher le bol. L'envelopper dans un sac de plastique pour éviter les brûlures de congélation. Nous recommandons de placer le bol isotherme à la verticale au fond de votre congélateur, là où la température est plus froide.

**Rappel** : Le congélateur doit être réglé sur  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $0\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) pour garantir la bonne congélation de tous les aliments.

TEMPÉRATURE DU CONGÉLATEUR	DURÉE DE CONGÉLATION APPROXIMATIVE
$-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ ( $-9.4\text{ }^{\circ}\text{F}$ )	16 heures
$-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ( $-0.4\text{ }^{\circ}\text{F}$ )	20-22 heures

## CONFECTION DE DESSERTS OU BOISSONS GLACÉS

- Suivre les recettes permettant d'obtenir 2 pintes (1,89 l) de préparation ou moins, car les ingrédients augmentent de volume pendant le processus de congélation. Pour des résultats optimaux, préparer les ingrédients dans un récipient permettant de verser facilement la préparation.
- Sortir le bol isotherme du congélateur et déposer le bol au milieu du socle.
  - Remarque** : Une fois sorti du congélateur, le bol commencera à se décongeler rapidement. Le bol doit être utilisé immédiatement dès sa sortie du congélateur.
- Placer le mélangeur dans le bol isotherme. Cet accessoire n'est pas censé être serré. Il repose au centre du bol, avec le côté circulaire orienté vers le haut.
- Poser le couvercle sur le socle.

- Mettre le bouton On/Off (Marche/Arrêt) en position ON (MARCHE). Le bol isotherme commencera à tourner.
- Verser immédiatement les ingrédients au moyen de l'orifice.
- Le temps de préparation de desserts ou de boissons glacés varie entre 25 et 35 minutes, selon la recette. Le mélange est terminé une fois l'obtention de la consistance désirée. Pour une consistance plus ferme, transférer le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et le laisser au congélateur pendant au moins deux heures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus longtemps que nécessaire. Arrêter l'appareil au bout de 40 minutes si le mélange n'acquiert pas une consistance solide ou qu'il se décongèle. Causes possibles de la non-congélation du mélange :
  - bol isotherme pas assez froid
  - proportion d'ingrédients incorrecte
  - mélange trop chaud
  - congélateur pas assez froid; baisser la température

## AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients tels que les copeaux et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le bec verseur. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'un copeau de chocolat.

## CONSEILS UTILES

- Certaines recettes nécessitent la cuisson préalable du mélange. Préparer la recette au moins un jour à l'avance. Cela permet au mélange de refroidir entièrement et d'augmenter de volume.
- Les recettes non cuites produisent les meilleurs résultats lorsqu'un batteur électrique est utilisé pour mélanger les œufs et le sucre. Cela favorise l'augmentation de volume du mélange de crème glacée.
- La plupart des recettes de crème glacée exigent un mélange de crème, de lait, d'œufs et de sucre. Même si tout type de crème peut être utilisé, le goût et la texture varieront selon la crème utilisée. Plus la teneur en gras est élevée, plus la crème glacée sera riche et la texture onctueuse. À titre de comparaison, la crème épaisse contient au minimum 36 % de matières grasses, suivie de la crème à fouetter (30 %), de la crème ou allégée (18 %) et de la crème demi-grasse « moitié-moitié » (10 %). N'importe quel mélange peut être utilisé, mais en veillant à garder la même quantité de liquide.
- Il est possible de confectionner des crèmes glacées plus légères en utilisant davantage de lait que de crème, même si cela affecte notablement le goût et la texture.
- Le mélange de crème glacée restera frais pendant plusieurs jours au réfrigérateur. Veiller à bien agiter le mélange avant de le verser dans le récipient.
- Lorsque le mélange est versé dans le récipient, suivre les recettes permettant d'obtenir 1,89 l (2 pintes) de préparation ou moins, car le mélange augmente de volume pendant le processus de congélation.
- L'alcool neutralise le processus de congélation. Pour ajouter de l'alcool à une recette, attendre que le mélange atteigne une consistance semi-ferme.
- Le goût des sorbets dépendra en grande partie du degré de maturité et de la teneur en sucre des fruits ou jus utilisés. Si le fruit est trop acide, ajouter du sucre; s'il est très mûr, réduire ou éliminer le sucre. Comme la saveur sucrée diminue sous l'effet du processus de congélation, le mélange ne sera pas aussi sucré une fois congelé.
- Le sucre peut être remplacé par des édulcorants artificiels.

**REMARQUE :** La saveur sucrée des édulcorants artificiels diminue sous l'effet de la chaleur. Ajouter des édulcorants artificiels uniquement à un mélange froid ou entièrement refroidi. Lorsqu'une recette requiert

de chauffer le liquide pour diluer le sucre, omettre cette étape et incorporer simplement l'édulcorant jusqu'à sa dissolution complète.

- 1 paquet d'édulcorant = 2 cuillères à thé (10 ml) de sucre
- 6 paquets = 60 ml (0,25 tasse)
- 8 paquets = 75 ml (0,33 tasse)
- 12 paquets = 125 ml (0,5 tasse)
- Le mélange de crème glacée doit être liquide au début de la préparation. Ne pas utiliser de mélanges à consistance ferme comme de la crème fouettée ou un liquide congelé.
- Si une recette est adaptée pour préparer au maximum 0,94 l (1 pinte), changer la quantité de tous les ingrédients en respectant les mêmes proportions que pour la recette de 1,89 l (2 pintes).

## NETTOYAGE ET CONSERVATION

- Nettoyer le bol isotherme, le mélangeur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse.
- **NE PAS LAVER LE BOL ISOTHERME AU LAVE-VAISSELLE.**
- **NE PAS LAVER AVEC UN NETTOYANT ABRASIF OU UN OUTIL DUR.**
- Nettoyer le socle-moteur à l'aide d'un chiffon humide. Sécher soigneusement toutes les pièces.
- Ne pas conserver de desserts ou boissons glacés dans le bol isotherme car ils adhéreront à la paroi du bol et risqueraient de l'endommager.
- Transférer et conserver les desserts ou boissons glacés dans un récipient en plastique hermétique.

## ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Le liquide dans le bol isotherme ne contient aucune substance toxique. Il peut donc être éliminé dans les ordures ménagères.

## Garantie

Pendant une période **d'un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1 866 832-4843 ou visitez le [www.sensioinc.com](http://www.sensioinc.com) pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.



Developed exclusively for WILLIAMS-SONOMA®  
Conçu en exclusivité pour WILLIAMS-SONOMA<sup>MD</sup>  
© 2015 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, Ca 94109 USA.  
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.  
Made in China. Fabriqué en Chine.

