

# **Sorbetière numérique en acier inoxydable**

## Guide d'utilisation

Pièce numéro  
IE2013-UL  
UGS  
043-1564-0

**vida**<sup>MC</sup>  
par PADERNO

## Table des matières

3

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	.....	04
CONNAÎTRE VOTRE SORBETIÈRE	.....	06
AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS	.....	08
INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES BOUTONS DE COMMANDE	.....	08
REMARQUES	.....	09
CONSEILS	.....	09
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	.....	10
DÉPANNAGE	.....	11
RECETTES	.....	12
GARANTIE	.....	17

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions de ce manuel. À conserver pour référence ultérieure.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension marquée sur l'appareil correspond à la tension de votre alimentation électrique locale.
3. Si une partie de l'appareil est ou semble être endommagée, ou si elle fonctionne mal, ne l'utilisez pas et contactez plutôt le service à la clientèle.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation reposer sur des surfaces chaudes et ne le laissez pas suspendre des comptoirs ou des dessus de table. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service autorisé ou un technicien qualifié afin d'éviter les dangers.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ou avant l'assemblage ou le démontage de l'appareil, ou avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Pour débrancher, saisissez la fiche - et pas le cordon d'alimentation - et avec une légère force constante, retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles

ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

7. Assurez-vous que les mains, les doigts et les ustensiles sont tenus à l'écart de toutes les pièces mobiles.
8. N'immergez pas la base de l'appareil, qui contient le moteur, dans du liquide, et ne le placez pas dans un lave-vaisselle. Cela endommagera l'appareil.
9. Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques ou les blessures corporelles, ne plongez pas la fiche électrique ou le cordon d'alimentation dans du liquide, et ne la placez pas dans un lave-vaisselle.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
11. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage prévu.
12. Vérifiez à l'intérieur de l'appareil pour tous les objets étrangers avant de l'utiliser.
13. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface sécurisée, sèche et plane.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique ou d'un autre appareil chaud.

15. Si le moteur de l'appareil cale, éteignez-le immédiatement.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
17. Pour usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
18. Gardez vos mains et vos ustensiles hors du bol à congélation pendant son utilisation afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
19. Portez des gants secs lorsque vous manipulez un bol de congélation congelé.
20. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Ayez toujours un mélange dans le bol à congélation pendant que l'appareil est utilisé.
21. Ne surremplissez pas le bol. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le couvercle en place.
22. Assurez-vous que le boîtier isolé est sur une surface plane et que tous les accessoires sont bien verrouillés en place avant de faire fonctionner l'appareil.
23. Ne mettez pas le bol à congélation dans un four à micro-ondes ou un four.
24. Ne mélangez pas excessivement. Le moteur peut être endommagé si le mélange devient trop solide.
25. Conservez toujours la crème glacée finie dans un récipient séparé; ne la conservez pas dans le bol à congélation.
26. Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé pour les mélanges de sorbet, de crème glacée, de yaourt glacé ou de crème glacée italienne. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour refroidir des liquides ou pour préparer des « barbotines ».

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

CAN ICES-003(B)/NMB-003(B)

## CONNAÎTRE VOTRE SORBETIÈRE

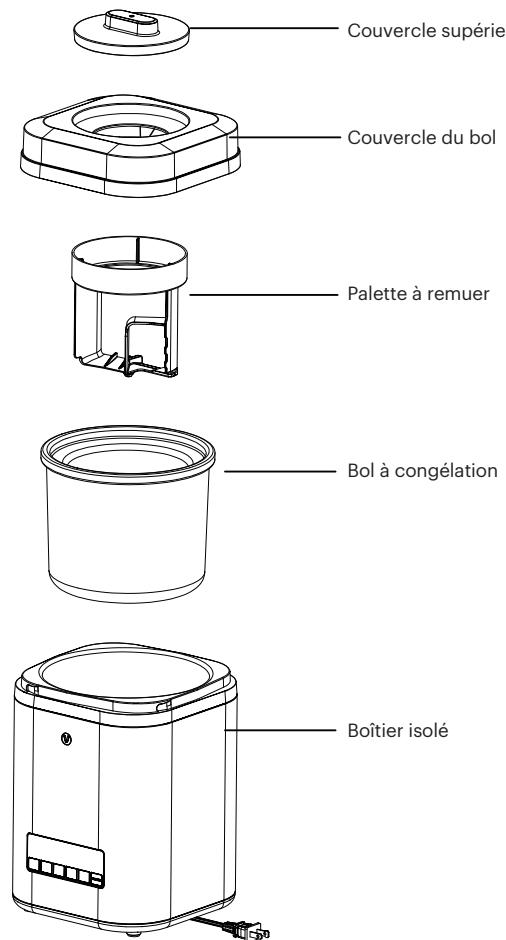


Figure 1 : Composants de la sorbetière

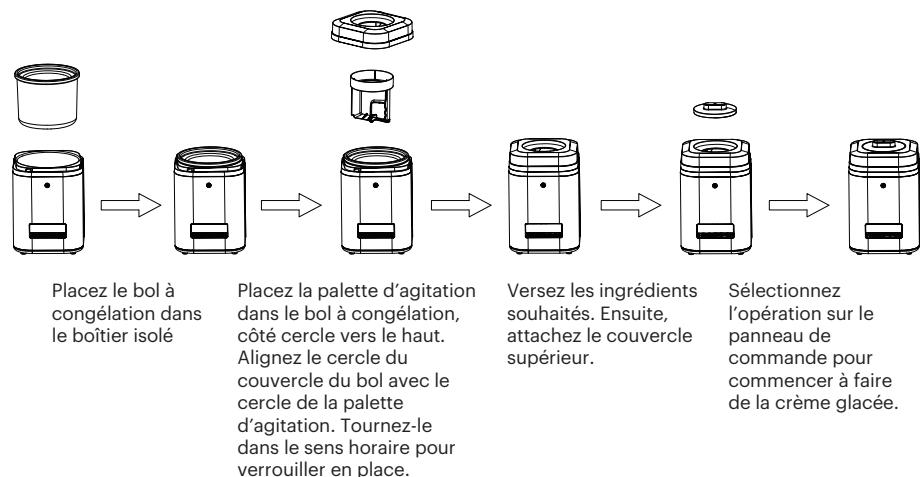


Figure 2 : Assemblage

La palette d'agitation ne s'adapte pas parfaitement au couvercle du bol. Avec le côté cercle tourné vers le haut, alignez le cercle de la palette d'agitation avec le cercle du couvercle du bol.

Figure 3 : Assemblage de la palette et du couvercle



Lorsque vous placez le bol à congélation dans le boîtier, assurez-vous que les rainures dans le fond du bol sont alignées avec la boîte de vitesses du boîtier.

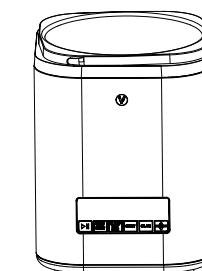


Figure 4 : Assemblage du bol à congélation et du boîtier

## AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Déballez soigneusement votre appareil et retirez tous les matériaux d'emballage de la zone. Pour enlever toute poussière qui peut s'être accumulée pendant l'emballage, essuyez les composants et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

**ATTENTION :** Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau.

1. Vérifiez que toutes les pièces de l'appareil sont présentes et exemptes de dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces selon la section Nettoyage et entretien.
3. Séchez soigneusement les pièces de l'appareil et assemblez-les comme suit :
- 3.1. Placez le bol à congélation dans le boîtier isolé.
- 3.2. Fixez la palette d'agitation au couvercle du bol.
- 3.3. Placez le couvercle du bol et la palette d'agitation dans le bol à congélation.
- 3.4. Ajoutez le couvercle supérieur au couvercle du bol.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES BOUTONS DE COMMANDE

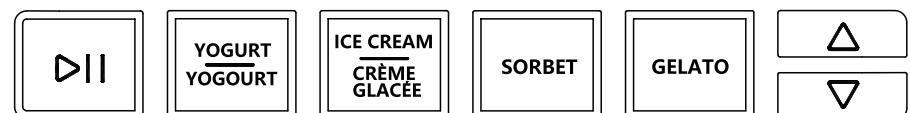


Figure 5 : Boutons de commande

1. Yogourt glacé : Appuyez sur le bouton **YOGOURT**, puis appuyez sur le bouton **▷ II** de mise en marche/ pause. Temps prédéfini = 25 minutes.
2. Crème glacée : Appuyez sur le bouton **CRÈME GLACÉE**, puis appuyez sur le bouton **▷ II** de mise en marche/ pause. Temps prédéfini = 30 minutes.
3. Gelato : Appuyez sur le bouton **GELATO**, puis appuyez sur le bouton **▷ II** de mise en marche/ pause. Temps prédéfini = 35 minutes.
4. Sorbet : Appuyez sur le bouton **SORBET**, puis appuyez sur le bouton **▷ II** de mise en marche/ pause. Temps prédéfini = 40 minutes.

## Remarques

1. Une fois que vous avez sélectionné un préréglage (par exemple, SORBET, GELATO), vous pouvez ajuster l'heure de cette opération en appuyant sur le bouton de temps **△** **▽** au besoin.
2. Pour la recette, le plus gros volume est de 900 mL (30 1/2 oz). Le plus grand volume lorsque la crème glacée est finalement formée est de 1,9 L / 2 pte.
3. La durée d'exécution maximale est de 60 minutes.
4. Ne placez pas les ingrédients dans le bol à congélation lorsque l'appareil est éteint. Ce n'est qu'une fois que l'appareil

fonctionne et que le bol à congélation tourne que vous pouvez ajouter les ingrédients. 5. Le moteur de l'appareil calera une fois que la crème glacée durcira. Pour éviter d'endommager l'appareil, éteignez-le dès que la crème glacée durcit. Veuillez ne pas essayer de réutiliser l'appareil après le durcissement de la crème glacée. Le bol à congélation ne tournera pas et le moteur sera bouché, ce qui endommagera l'appareil. Bien sûr, cela nécessite votre supervision étroite.

## Conseils

1. L'assainissement est très important dans la fabrication de la crème glacée, du yogourt, etc. Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont propres.
2. Consommez la crème glacée quelques jours après sa fabrication, avant qu'elle ne perde sa saveur. Conservez-la au congélateur à une température de -25 °C/-13 °F.
3. Certaines recettes donnent une crème glacée assez douce après la préparation dans l'appareil. Placez la crème glacée au congélateur pendant une ou deux heures pour éviter la fonte. Ceci est particulièrement conseillé si la crème glacée doit être servie avec une garniture chaude.
4. Ne gelez pas la crème glacée à nouveau une fois qu'elle a fondu.
5. Utilisez toujours des ingrédients frais et de haute qualité pour la crème glacée.
6. Ajoutez des ingrédients supplémentaires, tels que des pépites de chocolat ou des noix hachées, après que la crème glacée a baratté pendant au moins 10 minutes, ou lorsque le mélange s'est épaisse et a commencé à geler.
7. Le résultat final de votre appareil est une crème glacée douce et cuillerée. Notez que la crème glacée maison ne sera pas la même consistance que la crème glacée dure achetée en magasin. Pour la crème glacée maison plus épaisse et plus dure, conservez-la au congélateur pendant deux heures immédiatement après le barattage.
8. Votre crème glacée maison a

- meilleur goût lorsqu'elle est fraîche. Elle commencera à perdre sa saveur et sa texture crèmeuse après plusieurs jours au congélateur.
- Pour de meilleurs résultats, le bol à congélation doit être soigneusement congelé au préalable. Assurez-vous de régler votre congélateur au réglage le plus froid possible et de congeler pendant au moins 24 heures avant utilisation. Notez que la température du congélateur doit être à -25 °C/-13 °F ou plus froide.
  - Gardez le ou les bols à congélation dans le congélateur afin de pouvoir faire de la crème glacée à tout moment.
  - La fermeté de la crème glacée dépend de variables telles que la recette, la température ambiante et la température des ingrédients au moment du barattage.
  - Certaines recettes exigent que le mélange soit précuit. Prenez soin de faire le mélange au moins un

- jour avant de faire votre crème glacée et le refroidir au réfrigérateur. Cela augmentera le volume de la crème glacée.
- Ne retirez pas le bol à congélation du congélateur tant que vous n'êtes pas prêt à l'utiliser.
  - Ne chauffez pas, ne perforez pas ou n'endommagez pas le bol à congélation.
  - Le temps de congélation des recettes peut varier en fonction de la température de votre réfrigérateur et de votre congélateur. Si votre mélange nécessite plus de barattage, vous pouvez régler la minuterie en conséquence à l'aide des boutons fléchés haut et bas de l'appareil.
  - Les performances de la sorbetière varient en fonction de la recette et du niveau de sucre. Pour obtenir de meilleures performances, il est recommandé de suivre les recettes originales du manuel d'instructions et du site Web Vida™ by PADERNO.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause probable / Solution
La crème glacée n'est pas ferme après le mélange pendant 30 minutes.	Le bol à congélation n'a pas été conservé au congélateur assez longtemps (pour de meilleurs résultats, au moins 24 heures).  Le congélateur n'est pas assez froid. La crème glacée durcit à -12 °C à -10 °C (10 °F à 14 °F). Si le congélateur n'est pas réglé à -20 °C (-4 °F), la crème glacée ne se durcit pas.  Trop de mélange a été mis dans le bol à congélation.  Les ingrédients sont chauds ou à température ambiante.  Le bol à congélation a été laissé à température ambiante pendant plus de cinq minutes avant utilisation.
	La porte du congélateur a été ouverte et fermée trop de fois pendant le processus de congélation.  Le bol à congélation a une épaisse couche de glace sur les murs.  Après le lavage, séchez-le complètement avant de la remettre au congélateur.
L'appareil cesse soudainement le barattage avant que la crème glacée ne soit prête.	D'autres ingrédients, comme des pépites de chocolat ou des noix hachées, ont été ajoutés trop tôt. Attendez que la crème glacée ait baratté pendant au moins 10 minutes ou que le mélange soit épais et commence à geler avant de les ajouter.  Les ingrédients supplémentaires sont trop gros, ce qui provoque le blocage de la palette. Hachez bien les noix ou d'autres ingrédients avant de les ajouter.  Une quantité trop importante d'ingrédients supplémentaires a été ajoutée. Ajoutez une tasse ou moins d'ingrédients supplémentaires.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez la palette d'agitation et le couvercle du boîtier isolé.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide. N'immergez jamais le boîtier dans l'eau et ne le rincez sous l'eau courante.
- Nettoyez la palette d'agitation et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la soigneusement. La palette d'agitation et le couvercle peuvent être lavés sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Nettoyez le bol à congélation à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Ne lavez pas le bol dans un lave-vaisselle.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer sur n'importe quelle partie de votre appareil.

# RECETTES

## Crème glacée à la vanille (à l'américaine)

Portion déterminée : 5 tasses

Temps de préparation : 15 minutes

Durée totale : 45 minutes + temps de refroidissement

### Ingédients :

2 tasses de crème à fouetter à 35 %, divisée

1 tasse de lait entier

½ tasse de sucre granulé

½ tasse de sirop de maïs blanc

2 cuillères à café de pâte de gousse de vanille (ou 1 ½ cuillères à café d'extrait de vanille)

Une pincée de sel

### Directives :

1. Réserver 1 tasse de crème à fouetter dans un grand bol.

2. Mélanger le reste de la crème à fouetter avec le lait, le sucre et le sirop de maïs dans une casserole de taille moyenne. Chauffer à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur les bords de la casserole et que le sucre soit complètement dissous.

3. Verser le mélange chaud dans le grand bol contenant la crème réservée. Ajouter la vanille et le sel en fouettant. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou dans un bain de glace.

4. Verser le mélange refroidi dans le bol à congélation préalablement congelé. Insérer le bras mélangeur et fermer le couvercle. Appuyer sur la fonction crème glacée et laisser tourner pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien congelé. Servir immédiatement ou verser la crème glacée finie dans un récipient hermétique et la conserver au congélateur.

## Crème glacée à la vanille (à la française)

Portion déterminée : 6 tasses

Temps de préparation : 25 minutes

Durée totale : 55 minutes + temps de refroidissement

### Ingédients :

2 tasses de crème à fouetter à 35 %, divisée

1 tasse de lait entier

¾ tasse de sucre granulé

Une pincée de sel

6 jaunes d'œufs

2 cuillères à café de pâte de gousse de vanille (ou 1 ½ cuillères à café d'extrait de vanille)

### Directives :

1. Réserver 1 tasse de crème à fouetter dans un grand bol.

2. Mélanger le reste de la crème fouettée avec le lait, le sucre et le sel dans une casserole de taille moyenne. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange bouillonne doucement sur les bords de la casserole. Retirer la casserole du feu.

3. Fouetter les jaunes d'œufs et la vanille dans un bol de taille moyenne. Incorporer le mélange de crème chaude en fouettant, puis remettre le tout dans la casserole. Faire cuire à feu moyen, en remuant et en raclant constamment le fond et les parois de la casserole à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur, jusqu'à ce que le mélange épaisse et nappe le dos de la spatule, soit environ 5 minutes.

4. Verser ce mélange chaud à travers un tamis à mailles fines et dans le grand bol avec la crème réservée. Laisser refroidir complètement, soit au réfrigérateur, soit dans un bain de glace.

5. Verser le mélange refroidi dans le bol à congélation préalablement congelé. Insérer le bras mélangeur et fermer le couvercle. Appuyer sur la fonction crème glacée et laisser tourner pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit bien gelée. Servir immédiatement ou verser la crème glacée finie dans un récipient hermétique et la conserver au congélateur.

## Crème glacée à la vanille sans produits laitiers

Portion déterminée : 5,5 tasses

Temps de préparation : 15 minutes.

Durée totale : 50 minutes + temps de refroidissement

### Ingédients :

1 400 mL de lait de coco entièrement gras\* (vérifiez l'étiquette pour 13 à 15 g de matières grasses par 83 mL)

1/2 tasse de sirop d'agave, de miel, de sirop d'érable ou de sirop de maïs

2 c. à table de beurre de noix de cajou

1 1/2 tasse de lait de cajou

1/8 c. à thé de sel

1 c. à table de pâte de vanille

1 c. à table d'extrait de vanille

### Directives :

1. Mélanger le lait de coco, le sirop d'agave et le beurre de noix de cajou dans un faitout moyen. Chauffer à feu moyen, remuer de temps en temps avec un fouet, jusqu'à ce que le tout soit combiné et que le sirop d'agave se soit dissout.

Ajouter le lait de cajou, le sel, la pâte de vanille et l'extrait en remuant avec un fouet. Réfrigérer le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi, pendant au moins 4 heures.

2. Régler la sorbetière numérique en acier inoxydable VidaMC par PADERNO sur le réglage de la crème glacée et appuyer sur Démarrer. Verser le mélange

réfrigéré dans le bol de congélation. Baratter pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doucement congelé et moelleux.  
3. Servir immédiatement ou verser la crème glacée finie dans un récipient hermétique et conserver au congélateur.

\* Astuce culinaire : Le meilleur lait de coco pour la crème glacée contient entre 13 et 15 g de matières grasses par 83 mL. Vérifier l'étiquette avant d'acheter!

### Crème glacée au chocolat

Portion déterminée : 6 tasses

Temps de préparation : 15 minutes

Durée totale : 45 minutes + temps de refroidissement

#### Ingédients :

3/4 tasse de sucre granulé  
2/3 tasse de poudre de cacao non sucrée  
2 tasses de crème à fouetter 35 %  
50 g de chocolat noir à 70 %, haché  
1 1/4 tasse de lait entier  
1 c. à thé de poudre de café soluble (en option)  
1 c. à thé d'extrait de vanille pure  
Pincée de sel

#### Directives :

1. Mélanger le sucre et la poudre de cacao dans un faitout moyen et bien fouetter pour combiner. Ajouter de la crème à fouetter en remuant avec un fouet. Cuire à feu moyen vif, remuer avec un fouet souvent, jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
2. Retirer le faitout du feu et ajouter le chocolat haché. Remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Incorporer le lait, la poudre de café, la vanille et le sel.
3. Réfrigérer le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi; pendant 6 heures ou pendant la nuit.
4. Régler la sorbetière numérique en acier inoxydable VidaMC par PADERNO sur le réglage de la crème glacée et appuyer sur Démarrer. Verser le mélange réfrigéré dans le bol de congélation. Baratter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doucement congelé et moelleux.
5. Servir immédiatement ou transférer dans un récipient hermétique et congeler jusqu'à 4 semaines.

### Gelato chocolat-menthe avec Stracciatella

Portion déterminée : 5,5 tasses

Temps de préparation : 20 minutes

Durée totale : 55 minutes + temps de refroidissement

#### Ingédients :

1 3/4 tasse crème à fouetter, divisée  
1 1/2 tasse de lait entier  
2/3 tasse de sucre granulé  
1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée  
1 c. à thé de pâte de vanille  
10 gouttes d'extrait de menthe poivrée  
Pincée de sel  
100 g de chocolat noir à 70 %, grossièrement haché  
1 c. à table d'huile de noix de coco vierge.

#### Directives :

1. Réserver 1 tasse de crème à fouetter dans un grand bol.
2. Mélanger la crème à fouetter restante, le lait, le sucre et la poudre de cacao dans un faitout moyen. Cuire à feu moyen vif, remuer souvent avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
3. Retirer le faitout du feu et verser le mélange dans la crème à fouetter réservée. Incorporer la vanille, la menthe poivrée et le sel.
4. Réfrigérer le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi; pendant 6 heures ou pendant la nuit.
5. Régler la sorbetière numérique en acier inoxydable VidaMC par PADERNO sur le réglage de Gelato et appuyer sur Démarrer. Verser le mélange réfrigéré dans le bol de congélation. Baratter pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doucement congelé et moelleux.
6. Environ 10 minutes avant que le gelato n'ait fini de baratter, placer le chocolat haché et l'huile de noix de coco dans un bol moyen en métal ou en verre et placer le bol sur un faitout d'eau mijotant doucement. Remuer le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu.
7. Environ 3 à 5 minutes avant que le gelato n'ait fini de baratter, verser lentement environ les deux tiers du mélange de chocolat fondu en un mince filet. Éteindre la machine et racler le gelato dans un récipient de congélation.
8. Verser un filet du mélange de chocolat fondu restant sur le dessus. Servir immédiatement ou couvrir et congeler jusqu'à 4 semaines.

### Sorbet à la framboise

Portion déterminée : 6 tasses

Temps de préparation : 10 minutes

Durée totale : 50 minutes + temps de refroidissement/décongélation

#### Ingédients :

4 tasses de framboises congelées  
2 tasses d'eau  
1/2 tasse de sucre granulé

1/3 tasse de sirop de maïs  
Pincée de sel

**Directives :**

1. Mélanger les framboises, l'eau, le sucre, le sirop de maïs et le sel dans un grand bol. Laisser reposer, remuer de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que les framboises aient décongelé, pendant environ 2 heures.
2. Transférer le mélange dans un mélangeur et mixer une ou deux fois pour écraser les baies. Filtrer à travers une passoire à mailles fines pour éliminer les graines. Réfrigérer le mélange pendant une heure.
3. Régler la sorbetière numérique en acier inoxydable Vida<sup>MC</sup> par PADERNO sur le réglage de Sorbet et appuyer sur Démarrer. Versez le mélange de framboises réfrigéré dans le bol. Baratter pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doucement congelé et moelleux.
4. Servir immédiatement ou transférer dans un récipient hermétique et congeler jusqu'à 4 semaines.

**Yogourt glacé aux bleuets**

Portion déterminée : 6 tasses  
Temps de préparation : 15 minutes  
Durée totale : 40 minutes + temps de refroidissement

**Ingédients :**

1 1/2 tasse de bleuets  
1 1/4 tasse de sirop d'agave, de miel ou de sirop de maïs  
Pincée de sel  
3 tasses de yogourt au lait entier nature (non grec)

**Directives :**

1. Mélanger les bleuets et le sirop d'agave dans un petit pot. Chauffer à feu moyen, en remuant souvent, jusqu'à ce que les sucres se dissolvent. Ajouter le sel et laisser refroidir à température ambiante.
2. Réduire en purée le mélange de bleuets dans un mélangeur jusqu'à obtenir une consistance lisse. Filtrer à travers une passoire à mailles fines pour éliminer les graines. Ajouter le yogourt en remuant avec un fouet. Réfrigérer le mélange pendant au moins 4 heures ou pendant la nuit.
3. Régler la sorbetière numérique en acier inoxydable Vida<sup>MC</sup> par PADERNO sur le réglage de la crème glacée et appuyer sur Démarrer. Verser le mélange réfrigéré dans le bol. Baratter pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doucement congelé et moelleux. Servir immédiatement ou transférer dans un récipient hermétique et congeler.

## GARANTIE

**Garantie limitée de 2 ans :**

À compter de la date d'achat, Vida<sup>MC</sup> par PADERNO garantit pour une période de 2 ans que votre article est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie est offerte uniquement sur les articles Vida<sup>MC</sup> par PADERNO vendus et utilisés au Canada. La garantie de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO.

La garantie de Vida<sup>MC</sup> par PADERNO ne s'applique pas aux articles utilisés à des fins commerciales ou non domestiques. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles fournies par Vida<sup>MC</sup> par PADERNO sont utilisées. Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

**NOUS JOINDRE :**

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec nous au 1 800 263-9768

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL, 2180 Yonge Street, Toronto, ON, Canada, M4S 2B8

**Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr.**

