

THE NAVIGATOR LE NAVIGATEUR



Tahiti™

FROZEN CONCOCTION MAKER™

The Best Margaritas Come From Margaritaville®

MACHINE FROZEN CONCOCTION™

Les meilleures margaritas viennent de Margaritaville®



Model DM3000 Series User Manual
Modèle de la série DM3000 Notice d'emploi

Nous savons que vous avez hâte de commencer à préparer des mélanges frappés sans pareils, mais prenez un instant pour lire ces consignes et instructions importantes avant de vous lancer. Privilégiez la sécurité. Amusez-vous bien. Et heureuse dégustation!

CONSIGNES IMPORTANTES

L'UTILISATION DE TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER EXIGE LE RESPECT DE CERTAINES PRÉCAUTIONS FONDAMENTALES, Y COMPRIS DES SUIVANTES :

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.**
2. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez l'appareil, le cordon ou la fiche dans aucun liquide, quel qu'il soit.
3. Soyez très vigilant quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants. Les enfants ne doivent pas se servir de cet appareil .
4. Débranchez l'appareil au niveau de la prise avant de monter ou de démonter toute pièce ainsi qu'avant de le nettoyer.
5. Le voyant clignote quand l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec le couteau ou les pièces mobiles.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui a mal fonctionné ou a été échappé ou abîmé. Communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 667-8623.
7. N'employez pas cet appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas pendre le cordon et veillez à ce qu'il n'ait aucun contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
9. Gardez mains et ustensiles hors du pichet pendant le mélange ou le rabotage de la glace, pour réduire les risques de blessures corporelles graves ou l'endommagement de l'appareil. N'utilisez une spatule de caoutchouc que lorsque le moteur est au repos.
10. **LES LAMES SONT ACÉRÉES**; manipulez-les prudemment. Ces lames se trouvent dans le **réservoir à glaçons** principal ainsi qu'au fond de chaque **pichet mélangeur**.
11. Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec le **couvercle du pichet** et le **couvercle du réservoir à glaçons** bien positionnés.
12. L'utilisation d'accessoires – y compris de bocaux à conserves – qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant, peut entraîner des risques de blessures corporelles.
13. Ne vous servez pas d'un **pichet** ou d'un **réservoir à glaçons** qui est cassé, fêlé ou ébréché.

14. Pour éviter les risques de blessures corporelles, ne placez jamais le **couteau** sur un socle du **poste de mélange** sans préalablement le fixer convenablement au **pichet**.
15. Surveillez assidûment l'appareil durant son fonctionnement.
16. Pour le débrancher, réglez l'appareil à l'arrêt puis tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant.
17. N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
18. Ne mettez ni les doigts ni un ustensile quelconque dans la trémie ou la goulotte.
19. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le **réservoir à glaçons** avant l'utilisation.
20. Assurez-vous que le(s) **couvercle(s) du (des) pichet(s)** et le **couvercle du réservoir à glaçons** soient fermement bloqués avant de mettre l'appareil en marche.
21. Ne mélangez pas de liquides chauds.

REMARQUE : NE SECOUEZ ET NE RETIREZ JAMAIS LE PICHET DU MÉLANGEUR DURANT LE FONCTIONNEMENT, SOUS PEINE D'ABÎMER L'ENSEMBLE DU COUTEAU.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Fiche polarisée

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche n'enfonce dans les prises de courant que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas totalement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas complètement, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser cette mesure de sécurité.



BIENVENUE À MARGARITAVILLE^{MD}

*Margaritaville^{MD} n'est pas un lieu,
c'est un état d'esprit ... l'évasion à la monotonie du quotidien.
La machine « Tahiti^{MC} » Frozen Concoction^{MC} de Margaritaville^{MD}
vous y transporte quasi instantanément, pour vous faire
oublier les rigueurs de la vie en dégustant une consommation
glacée parfaitement préparée.*

La notice d'emploi « Tahiti^{MC} » a été élaborée pour vous aider à vite vous familiariser avec la machine Frozen Concoction^{MC}. Vous n'êtes qu'à quelques pas de Margaritaville^{MD} et de la dégustation de boissons frappées exécutées dans toutes les règles de l'art. Pour vous renseigner sur les produits Margaritaville^{MD}, visitez au www.margaritavillecargo.com.

TABLE DES MATIÈRES

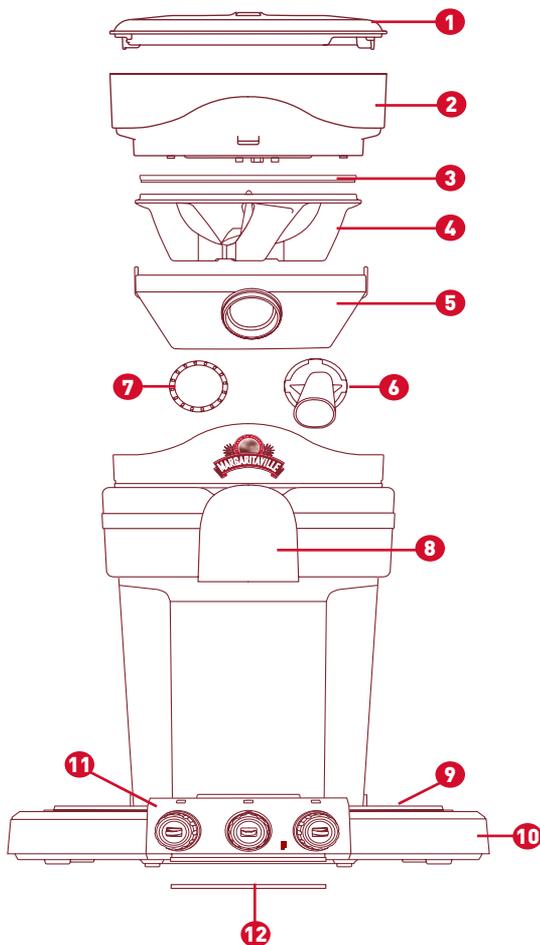
Consignes importantes

- p. 3, 4 Liste des pièces
- p. 4 Tableau de commande
- p. 5 Préparation de boissons glacées
- p. 6 Recettes
- p. 7 Ajout des ingrédients
- p. 7 Cycle automatique raboter et mélanger
- p. 8 Perfectionnement des consommations glacées
- p. 10 Nettoyage et entretien
- p. 12 Dépannage
- p. 13 Renseignements de garantie

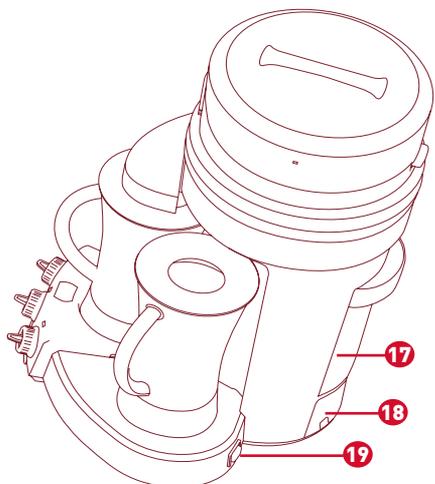
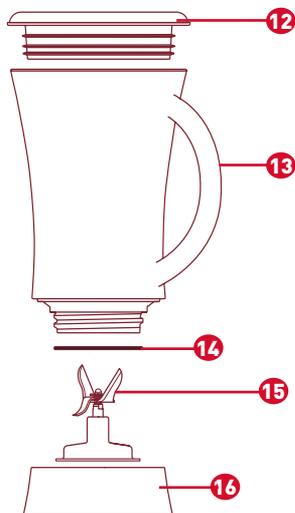
MACHINE FROZEN CONCOCTION^{MC}

LISTE DES PIÈCES

- 1. Couvrele du réservoir à glaçons** – recouvre les glaçons
- 2. Réservoir à glaçons** – accueille les glaçons requis pour la préparation
- 3. Couvercle de la trémie** – garde les glaçons dans la trémie
- 4. Loquet intégré à vis de serrage et ensemble de la palette de rabotage** – achemine les glaçons vers la lame raboteuse
NE PAS SÉPARER LA VIS DE SERRAGE DE LA PALETTE
- 5. Trémie** – contient les glaçons à raboter
- 6. lame raboteuse et déflecteur** – réduit les glaçons en copeaux
- 7. Écrou d'assemblage de la lame raboteuse** – immobilise la lame
- 8. Goulotte rotative** – tourne pour acheminer la glace rabotée de la trémie dans les pichets
- 9. Poste de mélange triple** – trois socles disponibles pour créer de succulentes boissons glacées
- 10. Base de mélange** – maintient les trois pichets sûrement en place
- 11. Tableau de commande** – regroupe les commandes
- 12. Tiroir à recettes** – abrite les recettes des cocktails les plus populaires.

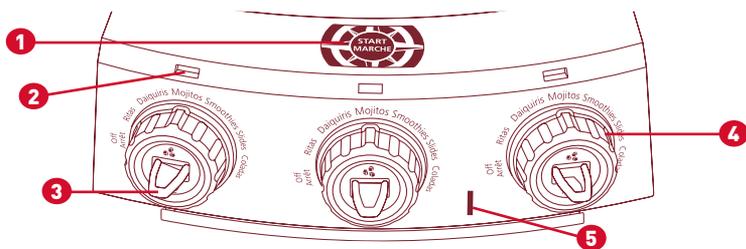


- 13. **Couvercles des pichets (3)** – scellent le pourtour supérieur des pichets
- 14. **Pichets en plastique (3)** – d’une capacité maximale de 24 oz chacun
- 15. **Joints d’étanchéité (3)** – scellent les pichets aux embases
- 16. **Couteaux (3)** – mélangent la glace et les ingrédients pour créer les boissons



- 17. **Embases (3)** – immobilisent les couteaux aux pichets
- 18. **Réservoir à eau** – recueille l’eau de la fonte de la glace
- 19. **Volet du range-cordon** – ferme nettement le compartiment du cordon
- 20. **Interrupteur marche-arrêt** – pour mettre l’appareil sous et hors tension

TABLEAU DE COMMANDE DE LA TAFTY^{MC}, SÉRIE DIV3000



- 1. Touche de **MARCHE** – débute et arrête le cycle automatique raboter et mélanger.
- 2. **Voyants à DEL blanches (3)** – signalent que le pichet est en place et qu’une boisson a été choisie pour ce poste.
NOTA: LE VOYANT À DEL CLIGNOTE LORSQUE LE CYCLE RABOTER ET MÉLANGER OU MANUEL EST EN FONCTION À CE POSTE.
- 3. Interrupteurs à bascule **RABOTER ET MÉLANGER manuels (3)** – permettent de modifier la fluidité des consommations.
- 4. Interrupteurs rotatifs de **SÉLECTION DE BOISSON (3)** – un pour chaque poste.
- 5. **Voyant d’alimentation** – clignote quand l’appareil est branché et que l’interrupteur d’alimentation est allumé, signe que l’appareil est prêt à fonctionner.
NOTA: LE CLIGNOTANT INDIQUE QUE L’APPAREIL EST PRÊT À SERVIR. ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LES LAMES OU LES PIÈCES MOBILES.

PRÉPARATION DE BOISSONS GLACÉES

Le meilleur moment est arrivé! Découvrez les différentes étapes nécessaires pour réaliser ces recettes sublimes. Commencez pour ceci par lire nos simples instructions et vous familiariser avec la machine Frozen Concoction^{MC}. Sous peu vos invités dégusteront les consommations exquises que vous aurez préparées dans toutes les règles de l'art!

PRÉPARATIFS POUR L'EMPLOI

1. Posez l'appareil sur une surface propre, sèche et d'aplomb.
2. Si le réservoir à glaçons n'est pas encore installé, placez-le d'abord à l'avant de l'appareil, puis appuyez fermement sur l'arrière, il s'adaptera avec un bruit sec (figure 1).

NOTA: L'UNITÉ DE RABOTAGE NE FONCTIONNERA QUE SI LE RÉSERVOIR À GLAÇONS EST BIEN POSITIONNÉ.

3. Enlevez le volet du range-cordon (à l'arrière de l'appareil) en appuyant sur la patte de déblocage. Sortez le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise de courant standard de 120 volts (figure 2). Remplacez le volet et passez le cordon dans la fente prévue à cet effet.



Figure 1

AJOUT DES GLAÇONS DANS LE RÉSERVOIR

4. Retirez le couvercle du réservoir à glaçons en le tournant en sens antihoraire puis en le levant (figure 3).
5. Remplissez le réservoir de glaçons jusqu'au niveau maximal indiqué (figure 4).

NOTA: UTILISEZ DE PRÉFÉRENCE DES GLAÇONS SORTIS DU CONGÉLATEUR DEPUIS 10 À 15 MINUTES.

6. Remplacez le couvercle du réservoir à glaçons en le tournant en sens horaire (figure 5).

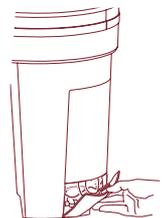


Figure 2

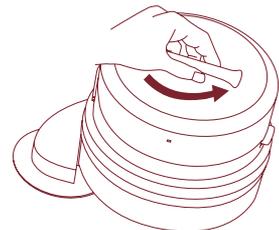


Figure 3



Figure 5



Figure 4

LES MEILLEURES RECETTES DE CONSOMMATIONS



Margaritas (Ritas) - 24 oz liq

| Ingrédients | oz liq | ml |
|---|-------------------------------|----|
| Tequila Gold Margaritaville ^{MD} | 2 ² / ₃ | 80 |
| Triple-sec | ² / ₃ | 20 |
| Jus de lime | 1 ¹ / ₃ | 40 |
| Jus d'orange | 1 ¹ / ₃ | 40 |
| Préparation pour margarita Margaritaville ^{MD} | 2 ² / ₃ | 80 |

Granité mojito glacé - 24 oz liq

| Ingrédients | oz liq | ml |
|--------------------|-------------------------------|----|
| Sucre | 2 | 60 |
| Feuilles de menthe | 8 à 10 feuilles | |
| Soda nature | 3 | 90 |
| Rhum léger | 2 ² / ₃ | 80 |
| Jus de lime sucré | 2 | 60 |

Daiquiris fraise (Daiquiris) - 24 oz liq

| Ingrédients | oz liq | ml |
|--------------------|----------------------------------|-----|
| Rhum léger | 3 | 90 |
| Sucre | 2 c. à table | 30 |
| Jus de canneberges | 6 | 180 |
| Fraises congelées | 1 ¹ / ₃ t. | 315 |

Piña Coladas (Coladas) - 24 oz liq

| Ingrédients | oz liq | ml |
|-----------------------|-------------------------------|----|
| Rhum | 2 | 60 |
| Crème de noix de coco | 2 ² / ₃ | 80 |
| Jus d'ananas | 2 ² / ₃ | 80 |

Mudslides - 24 oz liq

| Ingrédients | oz liq | ml |
|---------------------------|-------------------------------|-----|
| Crème de whisky | | |
| Bailey's Irish Cream | 2 ² / ₃ | 80 |
| Kahlua | 2 ² / ₃ | 80 |
| Crème glacée à la vanille | 8 c. à table | 118 |
| Sirop de chocolat | 1 ¹ / ₃ | 40 |

Smoothies - 24 oz liq.

| Ingrédients | oz liq | ml |
|-----------------------|--------------|-----|
| Sorbet à la framboise | 8 c. à table | 118 |
| Jus d'ananas | 6 | 180 |
| Fraises fraîches | 1C | 236 |

t. = tasse c. à table = cuillerée à table

AJOUT DES INGRÉDIENTS DANS LES PICHETS

7. Levez et retirez les trois pichets.

NOTA: LA GOULOTTE CENTRALE EST À RESSORT – ELLE S'ESCAMOTE LORSQUE VOUS RETIREZ LE PICHET.

8. Enlevez le couvercle de chaque pichet.

9. Tirez le tiroir des recettes pour voir les ingrédients dont vous avez besoin.

10. Ajoutez les ingrédients voulus dans chaque pichet, selon le genre de cocktails que vous mélangez dans chacun.

NOTA: N'EMPLOYEZ PAS UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D'INGRÉDIENTS CAR LE PICHET RISQUERAIT DE DÉBORDER

11. Réglez l'interrupteur marche-arrêt (qui se trouve à l'arrière de l'appareil, à droite) en position de MARCHÉ.

Le voyant d'alimentation principal s'allumera et clignotera.

12. Remettez le couvercle sur chaque pichet puis replacez les pichets sur leurs socles de mélange respectifs.

NOTA: POUR LE SOCLE CENTRAL, REMONTEZ LA GOULOTTE ESCAMOTABLE À L'AIDE DU PICHET POUR METTRE CELUI-CI EN PLACE.

13. Pour chaque socle de mélange utilisé durant ce cycle, tournez l'interrupteur de sélection de boisson en fonction de la recette choisie. Le voyant à DEL blanc brillera à chaque socle en fonction.

NOTA: SI VOUS N'EMPLOYEZ PAS UN OU DEUX DES SOCLÉS DURANT UN CERTAIN CYCLE, LAISSEZ L'INTERRUPTEUR DE SÉLECTION DE BOISSON EN POSITION D'ARRÊT (OU BIEN NE POSEZ PAS LE PICHET SUR SON SOCLE). LES PICHETS INUTILISÉS N'ONT PAS BESOIN D'ÊTRE PLACÉS SUR LEUR SOCLE QUAND ILS NE SERVENT PAS.

NOTA: L'APPAREIL PERÇOIT AUTOMATIQUÉMENT LE NOMBRE DE SOCLÉS EN FONCTION POUR CHAQUE CYCLE RABOTER ET MÉLANGER ET LA GOULOTTE NE TOURNE QU'À CES PICHETS.

DÉBUT DU CYCLE AUTOMATIQUE RABOTER ET MÉLANGER

14. Faites débiter le cycle raboter et mélanger en pressant la touche MARCHÉ (à l'avant, au centre du poste) pendant au moins une demi-seconde.

NOTA: UN DÉLAI EST INCORPORÉ POUR LIMITER LES DÉPARTS ACCIDENTELS.

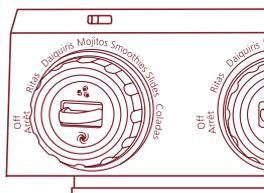


NOTA: NE SECOUEZ ET NE RETIREZ JAMAIS LE PICHET DURANT LE FONCTIONNEMENT, CECI ABÎMERAIT L'ENSEMBLE DU COUTEAU

15. Si vous utilisez les trois pichets pour ce cycle, la goulotte tournera au pichet de gauche et commencera la fonction automatique raboter et mélanger. La durée du rabotage de la glace dépendra du genre de boisson choisi pour ce socle. Le mélange débutera alors automatiquement.

NOTA: LE VOYANT À DEL BLANCHE CLIGNOTERA POUR SIGNALER LE SOCLE QUI EST EN SERVICE.

16. Quand la fonction raboter et mélanger est terminée au pichet de gauche, la goulotte tourne au pichet central et débute la fonction automatique RABOTER ET MÉLANGER selon le genre de boisson qui a été choisi pour le socle central.



NOTA: DURANT LE CYCLE AUTOMATIQUE, VOUS POUVEZ PRESSER LA TOUCHE MARCHÉ EN TOUT TEMPS POUR ANNULER L'OPÉRATION.

17. Quand la deuxième opération est terminée, la goulotte tourne au pichet de droite et débute la fonction automatique RABOTER ET MÉLANGER selon le genre de cocktail qui a été choisi pour ce dernier socle.

NOTA: NE RETIREZ AUCUN DES PICHETS AVANT QUE LA FONCTION RABOTER ET MÉLANGER NE SE TERMINE AU SOCLE EN QUESTION. LE PICHET EST PRÊT À RETIRER UNE FOIS QUE L'OPÉRATION INDIVIDUELLE EST ACHEVÉE ET QUE LA GOULOTTE EST PASSÉE AU SOCLE SUIVANT.

18. Quand le cycle RABOTER ET MÉLANGER est terminé à tous les socles employés, un voyant orange s'allume pour signaler que la goulotte est sur le point de revenir à sa position centrale.

NOTA: LE VOYANT ORANGE CLIGNOTERA À LA TOUCHE MARCHÉ POUR INDiquer QUE LA GOULOTTE VA REVENIR À SA POSITION INITIALE.

OPTIONS

PERFECTIONNEMENT DES CONSOMMATIONS GLACÉES

EMPLOI DU CYCLE MANUEL

Lorsque le cycle raboter et mélanger est terminé, vous pouvez utiliser le cycle manuel pour épaissir ou fluidifier les cocktails selon vos goûts.

POUR ÉPAISSIR LES COCKTAILS

- Levez ou baissez l'interrupteur à bascule manuel RABOTER/MÉLANGER du socle voulu pendant au moins deux secondes puis relâchez-le si la goulotte n'est pas au-dessus du pichet désiré. La goulotte tournera au socle voulu et le voyant à DEL verte clignotera durant la course de la goulotte.

NOTA: SI RIEN NE SE PASSE PENDANT LES 7 SECONDES QUI SUIVENT LE POSITIONNEMENT DE LA GOULOTTE, UN VOYANT ORANGE CLIGNOTERA PENDANT 3 SECONDES À LA TOUCHE MARCHÉ POUR INDiquer QUE LA GOULOTTE EST SUR LE POINT DE REVENIR À SA POSITION INITIALE.

- Quand la goulotte s'arrête au-dessus du socle désiré, levez l'interrupteur à bascule pour le mettre à la position RABOTER et augmenter les copeaux de glace dans le pichet.
- Relâchez l'interrupteur quand suffisamment de glace a été ajoutée.
- Pour mélanger cette glace, abaissez l'interrupteur à bascule du socle de mélange jusqu'à ce que la consistance vous convienne.
- Relâchez l'interrupteur à bascule pour cesser de mélanger.
- Une alternative : pour obtenir des cocktails plus épais, vous pourriez réduire la quantité des liquides de la recette.

POUR FLUIDIFIER LES COCKTAILS

- Levez ou baissez l'interrupteur à bascule manuel RABOTER/MÉLANGER du socle voulu pendant au moins deux secondes puis relâchez-le si la goulotte n'est pas au-dessus du socle désiré. La goulotte tournera au socle voulu et le voyant à DEL verte clignotera durant la course de la goulotte.

NOTA: SI RIEN NE SE PASSE PENDANT LES 7 SECONDES QUI SUIVENT LE POSITIONNEMENT DE LA GOULOTTE, UN VOYANT ORANGE CLIGNOTERA 3 SECONDES À LA TOUCHE MARCHE POUR INDiquer QUE LA GOULOTTE EST SUR LE POINT DE REVENIR À SA POSITION CENTRALE INITIALE.

- Quand la goulotte est au-dessus du socle désiré, baissez l'interrupteur à bascule en position MÉLANGER jusqu'à ce que la consistance convienne.
- Relâchez l'interrupteur à bascule pour cesser de mélanger.
- Une alternative : pour obtenir des cocktails plus fluides, vous pourriez augmenter la quantité des liquides de la recette.

SERVICE DES COCKTAILS FRAPPÉS

19. Pour le service :
 - Levez et retirez le(s) pichet(s) voulu(s).
 - Retirez le couvercle du (des) pichet(s).
 - Versez et dégustez !
20. Pour faire d'autres cocktails, répétez à partir du SEPTIÈMEMENT et ajoutez des glaçons dans le réservoir à glaçons.
21. Durant l'utilisation, vérifiez le réservoir à eau de fonte de temps à autre et videz-le.



UNE FOIS LA FÊTE TERMINÉE...

Quand la machine Frozen Concoction^{MC} de Margaritaville^{MD} a fini de servir, observez les simples étapes suivantes pour vider le réservoir à glaçons.

22. Placez un pichet vide sur un socle disponible puis levez l'interrupteur à bascule du socle en position RABOTER jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

AVERTISSEMENT : NE METTEZ JAMAIS VOS DOIGTS DANS LA TRÉMIE. LA LAME RABOTEUSE EST TRÈS ACÉRÉE ET PEUT BLESSER.

23. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
24. Videz le réservoir à eau de fonte ; asséchez-le ou laissez-le sécher à l'air.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT: Les pichets, la lame raboteuse et les couteaux s'usent à l'emploi. Examinez-les toujours pour déceler brèches, éclats ou craquelures. Examinez très soigneusement les lames. Ne vous servez pas des pichets, de la lame ou des couteaux si vous découvrez la moindre anomalie. Appelez sans frais notre service à la clientèle au 1 800 667-8623 pour vous procurer des pièces de rechange.

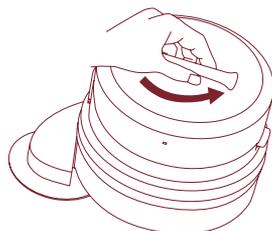


Figure 1

1. Débranchez l'appareil; posez-le sur une surface propre et sèche, sa partie arrière face à vous. Retirez le couvercle du réservoir à glaçons en le tournant en sens horaire pour le débloquer (figure 1).
2. Pour enlever le **réservoir à glaçons**, pressez son bouton de dégagement (figure 2). Levez l'arrière du réservoir puis sortez-le. La palette et la trémie seront ainsi à découvert.

NOTA: LA LAME SE TROUVE DANS LA TRÉMIE (FIGURE 3).

AVERTISSEMENT: LA LAME RABOTEUSE EST TRÈS ACÉRÉE. MANIPULEZ-LA AVEC SOIN ET NE METTEZ PAS LES DOIGTS DANS LA TRÉMIE.

3. Pour ôter le couvercle de la trémie, levez à l'une des coupures, devant les loquets de dégagement de la trémie (figure 4).
4. Pour enlever la palette de rabotage, desserrez la vis de serrage en sens antihoraire (**sans la séparer de la palette de rabotage**), puis levez la palette tout droit (figure 4), la trémie et la lame raboteuse seront alors à découvert. Pour le remontage, mettez la lame raboteuse en position et tournez la vis de serrage de la palette en sens horaire pour bien la serrer (figure 5).

NOTA: LA PALETTE S'ASSUJETIT À L'ARBRE. FAITES-LES BIEN CONCORDEUR POUR LES ASSEMBLER.

NOTA: SI LA VIS DE SERRAGE DE LA PALETTE EST TROP SERRÉE, DESERREZ-LA AVEC LE FOND DU DOSEUR.

5. Pressez les deux loquets de dégagement de la trémie et levez celle-ci pour la retirer (figure 6).

OBSERVEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS POUR RETIRER SANS RISQUE L'ENSEMBLE DE RABOTAGE DE LA TRÉMIE.

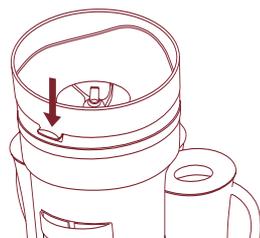


Figure 2

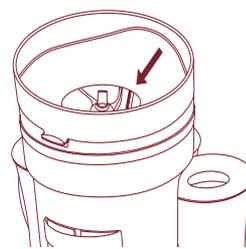


Figure 3

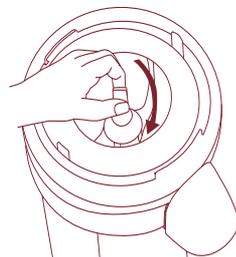


Figure 4

6. Tournez l'écrou d'assemblage de la lame raboteuse en sens antihoraire, enlevez l'ensemble de rabotage, rincez-le et asséchez-le avant le rangement en lieu sûr (figure 7).



Figure 5

RINCEZ ET ASSÉCHEZ SANS FAUTE LA LAME RABOTEUSE AVANT DE RANGER L'APPAREIL EN LIEU SÛR.

7. Levez le(s) pichet(s) tout droit pour le(s) retirer. La goulotte à ressort du centre, au-dessus du socle central, peut être poussée vers le haut. Si le pichet est difficile à déloger, basculez-le délicatement et levez-le, **sans** le tourner.
8. Mettez chaque pichet sens dessus dessous et dévissez son embase (en tournant en sens antihoraire, soit à gauche). Retirez prudemment le couteau ainsi que le joint d'étanchéité du couteau (figure 8).

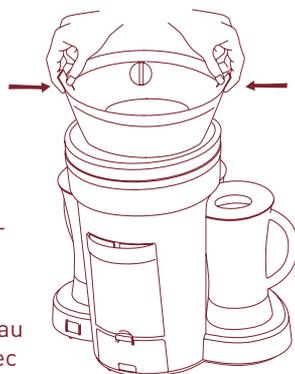


Figure 6

AVERTISSEMENT: LES BRANCHES DU COUTEAU SONT ACÉRÉES. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.

9. Pour séparer le récipient à eau, tenez l'appareil puis tirez le récipient tout droit par sa poignée (figure 9).
10. Les pichets et leurs couvercles, les couteaux, les joints d'étanchéité et les embases sont lavables en machine – uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ignorer ces conseils entraînera des dommages.
11. Le réservoir à glaçons et son couvercle, le réservoir à eau de fonte, la palette, la trémie, l'ensemble de la lame avec déflecteur et la lame raboteuse n'étant exposés qu'à la glace et à l'eau, il suffit de les rincer à l'eau savonneuse chaude, de les rincer puis de les laisser sécher à l'air.
12. Examinez le dessous de la goulotte et nettoyez-le avec un linge humide chaud.
13. Passez un linge humide sur les surfaces extérieures.

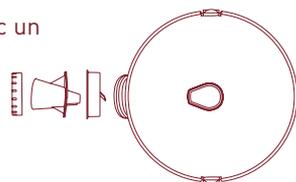


Figure 7

AVERTISSEMENT: DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT D'ENTREPRENDRE SON ENTRETIEN.



Figure 9

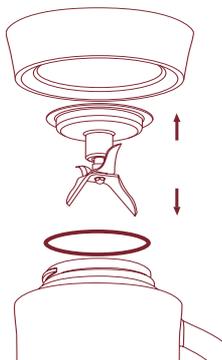


Figure 8

Dépannage

Le voyant de mise sous tension ne s'allume pas

Assurez-vous que la prise utilisée soit fonctionnelle.

Du liquide fuit à la base du pichet

Séparez le pichet du reste de l'appareil ; vérifiez que le joint d'étanchéité soit correctement positionné et que l'embase soit bien serrée.

De l'eau fuit – videz le réservoir à eau de fonte.

Le pichet déborde durant le cycle automatique raboter et mélanger

Suivez les recettes incluses sous la rubrique «Préparation de boissons glacées» et veillez à ce que le volume ne dépasse pas le volume total précisé.

Le pichet ne s'adapte pas bien dans le socle

Retirez le pichet et examinez le socle, il pourrait y avoir un peu de glace.
AVERTISSEMENT : débranchez toujours l'appareil avant d'enlever la glace.

L'appareil est en mode de défaillance (clignotement rapide du voyant d'état rose des vents rouge) – vérifiez que le réservoir à glaçons et son couvercle soient convenablement installés et bloqués en position.

Le mélange est trop fluide – observez les conseils du guide des recettes ou rabotez plus de glace manuellement jusqu'à ce que la consistance convienne.

Prescriptions et proscritsions

NE METTEZ les doigts ni dans le pichet ni dans la trémie. Le couteau et la lame acérés risqueraient de vous blesser.

NE METTEZ PAS un pichet sur un socle alors que le moteur tourne. La rotation de l'embase pourrait endommager le pichet.

NE TOURNEZ PAS le pichet quand vous le séparez de l'appareil. Levez-le et retirez-le. Tourner le pichet pourrait desserrer l'embase et causer une fuite.

NE METTEZ PAS de liquide chaud dans un pichet. Le liquide chaud pourrait éclabousser pendant le mélange et causer des blessures.

NE METTEZ PAS de glaçons, d'aliments congelés ou de liquides très froids dans un pichet que vous venez juste de sortir d'un lave-vaisselle chaud. Le changement brusque de température pourrait fêler le pichet.

NE METTEZ PAS de liquides ou d'aliments très chauds dans un pichet que vous venez juste de sortir du congélateur. Le changement brusque de température pourrait fêler le pichet.

OBSERVEZ les conseils de nettoyage et d'entretien préconisés avant le premier emploi puis après chaque utilisation subséquente.

DÉBRANCHEZ l'appareil quand il ne sert pas.

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante: utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas: les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les responsabilités de JCS?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquate à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, appelez au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES

ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

VOUS POUVEZ AUSSI ALLER AU

WWW.SUNBEAM.CA

POUR OBTENIR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.



DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE
NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT

For product questions:

Sunbeam Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

Canada: 1.800.667.8623

www.sunbeam.ca

www.margaritavillecargo.com

©2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton ON Canada L6Y 0M1
ProductsMargaritaville® is a registered trademark of Margaritaville®.

Pour toute question en ce qui concerne le produit, appelez le service à la clientèle de Sunbeam

Canada: 1 800 667.8623

États-Unis: 1 800 334.0759

www.sunbeam.ca

www.margaritavillecargo.com

©2011 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions 20B Hereford St., Brampton (Ontario) Canada L6Y 0M1

ProductsMargaritaville^{MD} est une marque déposée de Margaritaville^{MD}.