

SINCE 1908

Solis

GELATERIA PRO TOUCH 3 IN 1

Type 8506

Manuel utilisateur



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	8
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
BOUTONS DE CONTRÔLE	10
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	10
INSTALLATION	10
PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE, DU YAOURT OU DES GRANITÉS	11
UTILISER LE PROGRAMME DE REFROIDISSEMENT	13
UTILISATION DU PROGRAMME D'AGITATION	14
RECETTES	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
RANGEMENT	17
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	17
DEPANNAGE	18
ELIMINATION	19
GARANTIE DE 2 ANS	19
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	19

UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à préparer de la crème glacée, du yaourt et des granités.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
 - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
 - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Consignes générales de sécurité

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce document avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Faites vérifier immédiatement tout appareil défectueux par Solis ou par un centre de service agréé Solis.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation identique avec les mêmes spécifications techniques pour éviter tout danger. Ce remplacement ne doit être effectué que Solis ou un centre de service agréé Solis.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus, ainsi que par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont été instruits dans l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques inhérents. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil sans les surveiller.

Consignes de sécurité concernant l'installation

▲ AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.

- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
 - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
 - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez-le à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.
- Le gaz réfrigérant (R600a) est inflammable. Ne jamais endommager le circuit réfrigérant. Si le circuit réfrigérant est endommagé :
 - Évitez les flammes nues et les sources d'inflammation.
 - Aérez suffisamment la pièce dans laquelle l'appareil se trouve.
- Risque d'endommager l'appareil. L'appareil est équipé d'un compresseur qui doit être en position verticale :

- N'inclinez jamais l'appareil à plus de 45°.
- Placez toujours l'appareil avec l'orifice de remplissage vers le haut.
- Laissez l'appareil avec l'ouverture vers le haut pendant au moins 12 heures avant utilisation.

Consignes de sécurité concernant l'utilisation

▲ AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Certaines parties de l'appareil peuvent chauffer pendant son utilisation. Lorsque l'appareil fonctionne, ne touchez que le panneau de commande.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Ne couvrez pas les orifices d'aération lorsque l'appareil est en cours d'usage.
- Ne pas mettre l'appareil sous tension quand il est vide.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Branchez toujours le câble d'alimentation dans une prise de courant mise à la terre.
- Ne jamais utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

- Ne jamais stocker ni utiliser d'appareils électriques dans l'appareil.
- Ne jamais stocker de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un propulseur inflammable dans l'appareil.
- Ne démarrez et n'arrêtez pas l'appareil à de courts intervalles. Cela pourrait endommager le compresseur. Respectez toujours une pause de 5 minutes avant de démarrer un nouveau processus.
- Utilisez toujours la spatule pour retirer le contenu du récipient à crème glacée. N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal à l'intérieur du récipient à crème glacée.
- Ne jamais frapper le récipient à crème glacée lorsque vous en retirez le contenu afin de le protéger des dommages.
- Assurez-vous toujours que l'appareil soit correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que les ingrédients ont une température comprise entre 17 et 23 °C. Ne jamais pré-congeler les ingrédients dans un congélateur avant de les remuer, car cela endommagerait l'agitateur.
- Ne jamais retirer le couvercle ni l'agitateur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Pour éviter la contamination des aliments :
 - Ne jamais laisser le couvercle ouvert pendant de longues périodes, car cela augmenterait la température des aliments.
 - Nettoyez régulièrement les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le récipient à crème glacée est vide.

Consignes de sécurité concernant la maintenance

AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil avant la maintenance ou le remplacement d'éléments.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Ne tirer que sur la fiche.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des éponges métalliques. Les particules métalliques de l'éponge pourraient se détacher et toucher les composants électriques de l'appareil, provoquant un choc électrique. Pour la même raison, aucun autre appareil électrique ne doit entrer en contact avec l'appareil.
- Ne jamais toucher au circuit réfrigérant. Contactez votre centre de service agréé local avant toute mise au rebut.

SOMMAIRE

Veuillez vérifier le contenu de l'emballage :

1x GELATERIA PRO TOUCH 3 IN 1

1x Tasse à mesurer

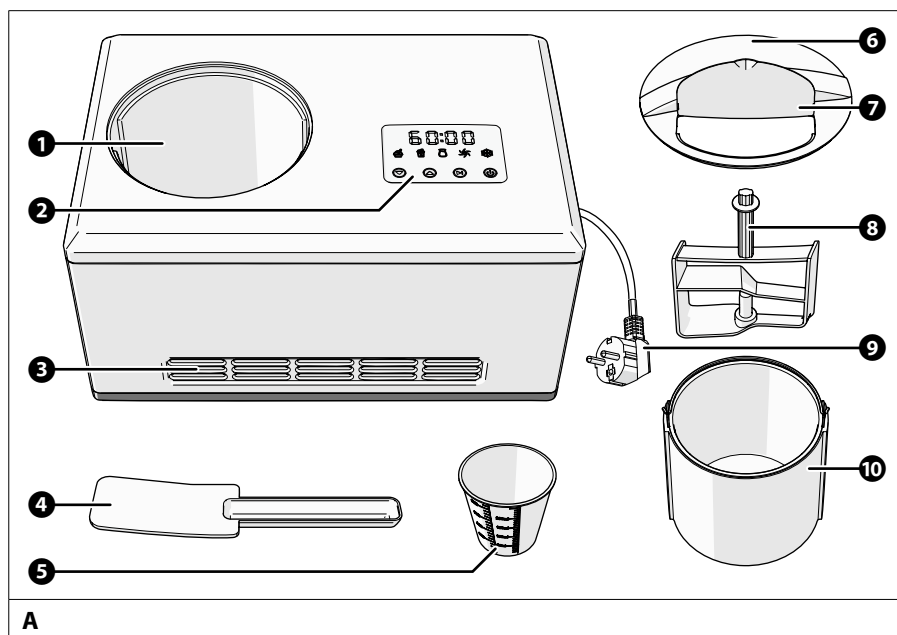
1x Spatule

1x Agitateur

1x Récipient à crème glacée en acier inoxydable

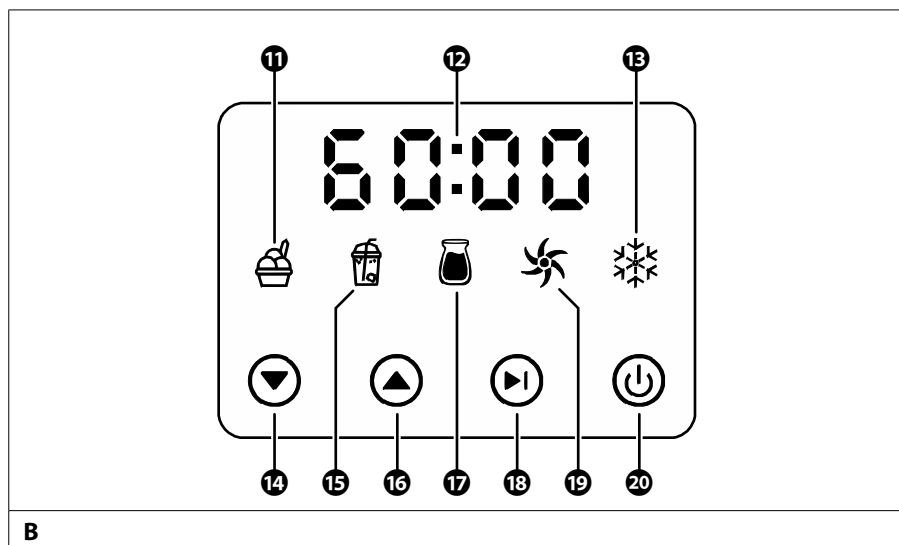
▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil est une sorbetière utilisée pour préparer de la crème glacée, du yaourt et des granités. Avec un écran LCD, un panneau de commande tactile et un mélange puissant, le GELATERIA PRO TOUCH 3 IN 1 est facile à utiliser. Le boîtier en acier inoxydable ainsi que les pièces amovibles et faciles à nettoyer assurent l'hygiène et l'élégance de l'ensemble. Il vous suffit de mettre les ingrédients souhaités dans le récipient à crème glacée, de choisir le mode et de régler la minuterie. Une fois le temps imparti écoulé, dégustez votre délice maison !



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| ① Chambre du récipient à crème glacée | ⑥ Couvercle |
| ② Panneau de contrôle | ⑦ Couvercle de remplissage |
| ③ Fentes d'aération | ⑧ Agitateur |
| ④ Spatule | ⑨ Câble d'alimentation |
| ⑤ Tasse à mesurer | ⑩ Récipient à crème glacée |

▲ BOUTONS DE CONTRÔLE



- | | | | |
|----|--|----|---------------------------------|
| 11 | Bouton du programme de crème glacée | 15 | Bouton du programme de granité |
| 12 | Affichage de la minuterie | 16 | Bouton d'augmentation |
| 13 | Bouton du programme de refroidissement | 17 | Bouton du programme de yaourt |
| 14 | Bouton de diminution | 18 | Bouton Marche/Pause |
| | | 19 | Bouton du programme d'agitation |
| | | 20 | Bouton d'alimentation |

▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Pour préparer l'appareil avant la première utilisation :

1. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
 - Spatule 4
 - Tasse à mesurer 5
 - Couvercle 6
 - Agitateur 8
 - Récipient à crème glacée 10 (peut également être nettoyé au lave-vaisselle)

▲ INSTALLATION

- i N'inclinez jamais l'appareil à plus de 45°.

- i** Ne jamais mettre l'appareil sous tension s'il est incliné ou retourné. Laissez l'appareil reposer droit avec l'ouverture vers le haut pendant 12 heures avant de l'utiliser.

Installation de l'appareil :

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.
2. Assurez-vous que le **câble d'alimentation** **9** puisse atteindre une prise de courant appropriée. Ne branchez pas encore le câble d'alimentation.

▲ PRÉPARER DE LA CRÈME GLACÉE, DU YAOURT OU DES GRANITÉS

Pour préparer de la crème glacée, du yaourt ou des granités :

1. Tournez le **couvercle** **6** dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez le couvercle et l'**agitateur** **8** de l'appareil.
2. Sortez le **réceptacle à crème glacée** **10** de l'appareil.

- i** Ne jamais remplir le **réceptacle à crème glacée** **10** avec plus de 60 % (crème glacée), 50 % (granité) ou 80 % (yaourt) de mélange. La préparation gagne du volume lors du mélange.

Mettez la préparation de crème glacée, granité ou yaourt dans le **réceptacle à crème glacée** **10**. Assurez-vous que le mélange est à température ambiante (environ 17 °C – 23 °C) avant de le mettre dans le réceptacle à crème glacée.

3. Essuyez tout résidu sur les côtés du **réceptacle à crème glacée** **10**.
 4. Assurez-vous que la **chambre du réceptacle à crème glacée** **1** et l'extérieur du **réceptacle à crème glacée** **10** soient secs.
 5. Placez le **réceptacle à crème glacée** **10** dans la **chambre du réceptacle à crème glacée** **1**. Assurez-vous que les joints du réceptacle à crème glacée glissent dans les deux évidements de la chambre du réceptacle à crème glacée.
 6. Lorsque vous préparez des crèmes glacées ou des granités, mettez l'**agitateur** **8** sur l'axe dans le **réceptacle à crème glacée** **10**. Ne pas utiliser l'**agitateur** **8** en préparant du yaourt.
 7. Mettez le **couvercle** **6** sur l'appareil et faites pivoter le **couvercle** **6** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller le **couvercle** **6**.
- i** Utilisez le **couvercle de remplissage** **7** et la **tasse à mesurer** **5** pour ajouter des ingrédients supplémentaires au **réceptacle à crème glacée** **10** pendant l'utilisation. Ne mettez aucun ustensile dans le **couvercle de remplissage** **7** lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
8. Branchez le **câble d'alimentation** **9** dans une prise de courant.

L'appareil émet un bip.

9. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** 20 pour mettre l'appareil sous tension.

i Lorsque l'appareil se met sous tension, le mode crème glacée est le réglage par défaut.

10. Appuyez sur le bouton du mode de fonctionnement souhaité.

Mode	Explication
Bouton du programme de crème glacée 11	En mode crème glacée , les fonctions d'agitation et de refroidissement sont toutes deux activées. La durée par défaut est de 60 minutes. Les durées peuvent être ajustées de 0 à 60 minutes par incréments de 1 minute.
Bouton du programme de yaourt 17	En mode yaourt , seule la fonction de chauffage est activée. La durée par défaut est de 8 heures. Toutes les durées peuvent être ajustées de 0 à 24 heures par incréments de 1 heure.
Bouton du programme de granité 15	En mode granité , les fonctions d'agitation et de refroidissement sont toutes deux activées. La durée par défaut est de 45 minutes. Les durées peuvent être ajustées de 0 à 60 minutes par incréments de 1 minute.
Bouton du programme de mélange 19	En mode agitation , seule la fonction d'agitation est activée. La durée par défaut est de 10 minutes. Les durées peuvent être ajustées de 0 à 60 minutes par incréments de 1 minute.
Bouton du programme de refroidissement 13	En mode refroidissement , seule la fonction de refroidissement est activée. La durée par défaut est de 30 minutes. Les durées peuvent être ajustées de 0 à 60 minutes par incréments de 1 minute.

11. Utilisez le **bouton de diminution** 14 et le **bouton d'augmentation** 15 pour régler la durée.

- i Appuyez une deuxième fois sur le bouton du programme de crème glacée pour régler la dureté de la crème glacée sur 3 niveaux à l'aide du **bouton de diminution 14** et du **bouton d'augmentation 16**. Le niveau par défaut est 1. L'appareil démarre le comptage à partir de 0 minute et s'arrête lorsque la dureté sélectionnée est atteinte.
- 12. Appuyez sur le **bouton démarrer/pause 18** pour démarrer l'appareil.
- 13. Appuyez sur le **bouton démarrer/pause 18** pour mettre le processus en pause. Ajustez les paramètres si nécessaire.
- i Une fois la minuterie écoulée, l'appareil passe en mode veille (le système de refroidissement se met hors tension et vous entendez deux bips). L'indicateur « COOL » clignote pendant 10 minutes, après quoi le système de refroidissement et le ventilateur se remettent en marche. L'indicateur « COOL » continue de clignoter sur l'écran et l'appareil refroidit le mélange de crème glacée pendant 10 minutes. Vous entendez alors trois bips et l'appareil passe en mode veille.
- i Lorsque la crème glacée est trop dure pour être mélangée, le processus s'arrête automatiquement.
- 14. Débranchez le **câble d'alimentation 9** de la prise de courant.
- 15. Tournez le **couvercle 6** dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez le couvercle de l'appareil. Habituellement, l'**agitateur 8** reste coincé à l'intérieur de la crème glacée. C'est normal. Laissez l'agitateur dans la crème glacée pour le moment.
- 16. Sortez le **réipient à crème glacée 10** de l'appareil.
- i Si le réipient à crème glacée est gelé, attendez quelques minutes avant de le soulever.
- 17. Retirez soigneusement l'**agitateur 8** et la crème glacée du **réipient à crème glacée 10** à l'aide de la **spatule 4**.

▲ UTILISER LE PROGRAMME DE REFROIDISSEMENT

Utilisez le programme de refroidissement pour refroidir ou congeler le contenu du réipient à crème glacée sans agitation. Pour utiliser le programme de refroidissement :

1. Appuyez sur le **bouton du programme de refroidissement 13**. L'écran indique 30:00.
2. Utilisez le **bouton de diminution 14** et le **bouton d'augmentation 16** pour modifier le temps de fonctionnement standard.

L'appareil passe automatiquement au programme de refroidissement 10 minutes après la fin du programme de crème glacée ou de yaourt.

- 10 minutes après la fin du programme de crème glacée, la fonction de refroidissement fonctionne pendant 10 minutes.
- Une fois le programme de yaourt terminé, la préparation est refroidie à environ 9 °C. Le système de refroidissement et le ventilateur s'arrêtent ensuite. Si la température du mélange de yaourt dépasse 9 °C, le refroidissement reprend pendant 4 minutes. Ce cycle se répète jusqu'à ce que l'appareil se mette hors tension. Cependant, cela peut entraîner le gel du mélange de yaourt.

▲ UTILISATION DU PROGRAMME D'AGITATION

Utilisez le programme d'agitation pour agiter le contenu du récipient à crème glacée sans le congeler. Pour utiliser le programme d'agitation :

1. Appuyez sur le **bouton du programme d'agitation** 19. L'écran indique 10:00.
2. Utilisez le **bouton de diminution** 14 et le **bouton d'augmentation** 16 pour modifier le temps de fonctionnement standard.

▲ RECETTES

Crème glacée de base

- 375 g de crème
 - 250 g de lait en poudre
 - 375 g d'eau
1. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger les ingrédients pendant environ 1 à 2 minutes à basse vitesse.
 2. Versez le mélange dans le récipient à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Crème glacée à la vanille

- 320 g de lait entier
 - 152 g de sucre cristallisé
 - 240 g de crème épaisse bien refroidie
 - 2 à 3 cuillères à café d'extrait de vanille pur
1. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse.
 2. Incorporez la crème épaisse et la vanille en fonction du goût.
 3. Versez le mélange dans le récipient à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Crème glacée de base au chocolat

- 320 g de lait entier
 - 152 g de sucre cristallisé
 - 320 g de chocolat mi-sucré, cassé en petits morceaux
 - 320 g de crème épaisse bien refroidie
 - 1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pur
1. Faites chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il bouillonne sur les bords (cela peut être fait sur une cuisinière ou au micro-ondes).
 2. Dans un mixeur ou un robot culinaire muni d'une lame en métal, mélangez le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit haché très finement.
 3. Ajoutez le lait chaud, mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et homogène.
 4. Transférez dans un bol moyen et laissez le mélange de chocolat refroidir complètement.
 5. Incorporez la crème épaisse et la vanille en fonction du goût. Il est préférable de la pré-refroidir au réfrigérateur pendant environ 15 minutes avant la préparation.
 6. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.

Crème glacée fraîche à la fraise

- 334 g de fraises fraîches et mûres, équeutées et tranchées
 - 70 g de jus de citron fraîchement pressé
 - 152 g de sucre cristallisé
 - 320 g de lait entier
 - 320 g de crème épaisse
 - 1 à 2 cuillères à café d'extrait de vanille pur
1. Dans un petit bol, mélangez les fraises avec le jus de citron et le sucre cristallisé. Remuez délicatement et laissez macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures.
 2. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
 3. Incorporez la crème épaisse ainsi que le jus accumulé des fraises et de la vanille.
 4. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et laissez mélanger en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 30 à 40 minutes.
 5. Ajoutez les fraises tranchées pendant les 5 dernières minutes de congélation.

Sorbet frais au citron

- 470 g de sucre cristallisé
 - 560 g d'eau pure
 - 160 g de jus de citron fraîchement pressé
 - 1/2 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché
1. Mélangez le sucre cristallisé et l'eau dans une casserole moyenne et portez à ébullition à feu moyen-vif.

2. Réduisez le feu à doux et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes.
3. Laissez refroidir complètement.

i Vous obtenez ce qu'on appelle un sirop simple, qui peut être préparé à l'avance en plus grande quantité pour l'avoir sous la main afin de préparer un sorbet frais au citron. Conservez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

4. Après refroidissement, ajoutez le jus et le zeste de citron ; remuez pour combiner.
5. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et mélangez en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Yaourt glacé au chocolat

- 320 g de lait entier
 - 180 g de chocolat mi-amer ou mi-sucré, haché
 - 536 g de yaourt à la vanille allégé en matières grasses
 - 66 g de sucre cristallisé
1. Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire équipé d'une lame en métal et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et homogène, pendant 15 secondes.
 2. Ajoutez le yaourt et le sucre ; mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène, environ 15 secondes.
 3. Versez le mélange dans le bac à crème glacée et mélangez en mode crème glacée jusqu'à épaississement, environ 50 à 60 minutes.

Yaourt

Il existe 4 options :

- 1000 ml de lait de conservation + 50 ml de yaourt / acide lactique bien réfrigéré
 - 1000 ml de lait frais + 50 ml de yaourt / acide lactique bien réfrigéré
 - 1000 ml de lait en poudre réfrigéré + 50 ml de yaourt / acide lactique bien réfrigéré
 - 1000 ml de lait de soja bouilli réfrigéré + 50 ml de yaourt / acide lactique bien réfrigéré
1. Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le yaourt ou l'acide lactique.

i Utilisez l'acide lactique et le lait en poudre selon les instructions figurant sur l'emballage.

2. Versez le mélange dans le récipient à crème glacée et mélangez en mode yaourt.

i Le temps de mélange maximal est de 14 heures si vous utilisez de l'acide lactique.

i Le temps de mélange maximal est de 10 heures si vous utilisez du yaourt.

Granité Coca-Cola

- 1000 ml de Coca-Cola à température ambiante
1. Versez le Coca-Cola dans le récipient à crème glacée et mélangez en mode granité jusqu'à épaississement pendant environ 45 minutes.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- i** Aucune pièce de l'appareil (à l'exception du récipient à crème glacée) ne doit être nettoyée au lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour nettoyer l'appareil:

1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Nettoyez l'extérieur et le **panneau de commande** **2** avec un chiffon doux et légèrement humide.
4. Sortez le **récipient à crème glacée** **10** de l'appareil.
5. Nettoyez les pièces suivantes avec un chiffon doux et humide :
 - Spatule **4**
 - Tasse à mesurer **5**
 - Couvercle **6**
 - Agitateur **8**
 - Récipient à crème glacée **10** (peut également être nettoyé au lave-vaisselle)
6. Séchez toutes les pièces et réassemblez l'appareil.

▲ RANGEMENT

1. Rangez l'appareil dans un espace sec et clos.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8506
Tension/fréquence du câble d'alimentation	220–240 V~ / 50 Hz
Puissance	180 W (fonction refroidissement) / 22,8 W (fonction chauffage)
Consommation électrique en mode arrêt	≤ 0.5 W

Dimensions (l × p × h)	43 x 29 x 25 cm
Poids	11,5 kg
Capacité	2 litres (crème glacée) / 1 litre (granité) / 1,8 litre (yaourt)
Réfrigérant	R600a (isobutane)

Sous réserve de modifications techniques.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le câble d'alimentation soit branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	L'appareil n'est pas sous tension.	Assurez-vous que l'appareil soit sous tension.
	L'appareil est endommagé.	Appuyez sur un bouton. L'appareil est endommagé s'il ne se met pas sous tension. Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.
Le récipient à crème glacée est coincé en place.	Le récipient à crème glacée est gelé en place.	Mettez l'appareil hors tension et attendez 1 à 2 minutes que la glace fonde. Retirez le récipient à crème glacée.
Le processus s'est arrêté avant la fin du temps imparti.	La crème glacée est trop dure pour être mélangée.	Laissez la crème glacée décongeler un peu puis retirez-la du récipient.
Le récipient à crème glacée ne rentre plus dans le compartiment prévu à cet effet.	Le récipient à crème glacée est déformé en raison d'une mauvaise utilisation.	Remplacez le récipient à crème glacée.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'agitateur raye le récipient à crème glacée.	Le récipient à crème glacée ou l'agitateur sont déformés en raison d'une mauvaise utilisation.	Remplacez le récipient à crème glacée ou l'agitateur.

▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

▲ GARANTIE DE 2 ANS

i Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur www.solis.com.

▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg • Switzerland
www.solis.ch • www.solis.com

S I N C E 1 9 0 8

Solis

Rendez-nous visite sur

www.solis.com

Version 10/2025