

Notice d'utilisation Machine à granité



COMPOSITION

- 2 x turbines blanches
- 2 x contenants transparents
- 2 x joints
- 2 x becs verseurs
- 2 x récupérateurs indépendants
- 2 x couvercles

INSTALLATION ET UTILISATION

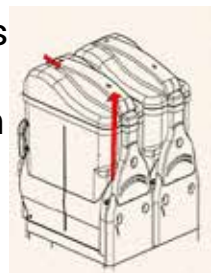
Préparation de «la neige fondue»

Dans un récipient, dilué le concentré avec de l'eau et mélangez. La teneur en sucre doit absolument dépasser les 13% et ne doit pas excéder 18%. Si la teneur en sucre est trop faible, le mélange se transformera rapidement en bloc de glace, ce qui endommagera l'appareil.

Pour réaliser de la neige fondue avec des boissons alcoolisées il faut régler la température entre -5% et -9%.

Pour faire fonctionner la machine

1. Soulevez l'arrière du couvercle, comme sur le schéma. Ne forcez pas sur le couvercle.
2. Versez le mélange dans le bac entre le minimum (6L) et le maximum (10L). Le mélange ne doit pas dépasser les 24 degrés. Refermez les couvercles.
3. Branchez la machine sur secteur et appuyez sur le bouton ON/OFF qui se trouve sur la partie droite. Allumez la lumière et remuez 1 et 2 à tour de rôle (si les deux bacs sont pleins).
4. Mettez votre gobelet sous le tuyau et appuyez sur la poignée pour faire couler le granité.



NETTOYAGE ATTENDU

1. Commencez par enlever le granité restant dans les bacs et éteignez la machine.
2. Ajoutez de l'eau chaude (ne dépassant pas les 50°C) et légèrement savonneuse dans les bacs et faites fonctionner l'appareil une minute.
3. Placez un seau sous le tuyau et sortez toute l'eau. Réitérez la manipulation 2-3 fois sans liquide vaisselle afin de la rincer.
4. Les récupérateurs doivent être propres ainsi que l'extérieur de la machine. Il est interdit de nettoyer la machine avec un jet d'eau, au risque de la détériorer.

