MACHINE GRANITA 1 cuve 12L

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Le nettoyage de la machine est compris dans votre location, mais elle doit tout de même être rincée avant restitution (Cf. paragraphe rinçage)

Respectez les instructions suivantes. Toute utilisation contraire aux instructions est considérée comme non conforme et peut entrainer des dommages matériels à votre charge.

! Ne mettez jamais la machine en route sans produit dans la cuve, ni avec uniquement de l'eau !

! La machine ne doit jamais tourner à vide ou en dessous de la ligne « min » !

Placer la machine sur une surface plane.
Ne pas placer la machine en plein soleil.
Température maximale d'utilisation : 32°.
Laisser au moins 2cm de chaque côté pour la circulation d'air afin d'éviter une surchauffe.
Avant de brancher la machine, assurez-vous que la prise dispose d'une prise de terre.

Mise en route :

Ajouter 1 litre de sirop (fourni) dans la cuve, puis remplir d'eau jusqu'au niveau MAX.

Une fois la cuve remplie, mettre tous les boutons sur I :

- **Bouton A sur I/ON (interrupteur général)**
  Allume ou éteint la machine
- **Bouton B sur I (réfrigération granité)**
  La position II n'est pas à utiliser !
- **Bouton C sur I (lumière décorative)**
  Allume ou éteint la lumière de la machine
- **Bouton D sur I (réfrigération granité)**
  La position II n'est pas à utiliser !
- **Bouton E sur I (Moteur vis tournante)**
  A arrêter dès que le niveau « min » est atteint



Le temps d'attente de réfrigération avant d'avoir de pouvoir servir des granitas est de 1 heure minimum
(temps en fonction de la température ambiante).

RINÇAGE DE LA MACHINE :

Vider la machine du reste de granité

Videz la cuve en ouvrant la vanne avec un récipient sous le bec verseur.

Rincer à l'eau tiède

Refermer la vanne et remplissez la cuve d'eau tiède. Attendre 15 minutes puis vider la cuve une nouvelle fois.

Laver le réceptacle sous le bec verseur

Enlever le bac réceptacle, le vider puis le laver (produit vaisselle uniquement, pas de produit corrosif).

Remettre le bac réceptacle.

