

## CRÈME MOLLE



### TRANSPORT

TOUT COMME UN RÉFRIGÉRATEUR, IL FAUT TOUJOURS TRANSPORTER LA MACHINE À LA VERTICALE (NE JAMAIS COUCHER LA MACHINE SUR LE CÔTÉ).

TRANSPORTEZ LA MACHINE SANS JAMAIS LA PRENDRE PAR LE BOL DE PLASTIQUE QUI EST TRÈS FRAGILE.

ATTACHEZ LA MACHINE AVEC UNE CEINTURE DE SÉCURITÉ DANS VOTRE VOITURE.

RETIRER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT POUR LE TRANSPORT ET NE JAMAIS PRENDRE LA MACHINE PAR CET ENDROIT FRAGILE.

### INSTALLATION

INSTALLEZ LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT.

UTILISEZ UNE PRISE ÉLECTRIQUE LE PLUS PROCHE POSSIBLE ET AVEC LE MOINS DE RALLONGES ÉLECTRIQUES POSSIBLE (IDÉALEMENT AUCUNE).

NE SURCHARGEZ PAS LA PRISE OU LE DISJONCTEUR AVEC PLUSIEURS AUTRES APPAREILS. IDÉALEMENT UNE SEULE MACHINE PAR PRISE ÉLECTRIQUE STANDARD 120V/15A ET CE SANS AUCUN AUTRE APPAREILS OU ACCESSOIRES SECONDAIRE SUR LE MÊME BRAKER.

LAISSEZ BEAUCOUP D'ESPACE LIBRE DE CHAQUE CÔTÉ DE LA MACHINE **ET SURTOUT À L'ARRIÈRE** POUR FAIRE BIEN CIRCULER L'AIR. ELLE A BESOIN DE RESPIRER POUR FONCTIONNER. NE PAS LA COLLER CONTRE UN MUR UN RIDEAU OU UNE TOILE.

CHOISISSEZ UN ENDROIT FRAIS ET À L'OMBRE. IDÉALEMENT À L'INTÉRIEUR D'UN LOCAL CLIMATISÉ LOIN DE LA FENÊTRE ENSOLEILLÉE.

### **ATTENTION TRÈS IMPORTANT:**

Si vous fermez la machine ou la débranchez à un moment donné, vous devez attendre au MINIMUM 10 minutes avant de la redémarrer. Normalement la machine vous le dira pour se protéger et vous donnera un chronomètre d'attente.

Il ne doit pas y avoir des séquences d'arrêt et redémarrage dans un court lap de temps.

1- AJOUTEZ LE MÉLANGE SPÉCIAL À CRÈME MOLLE DANS LA MACHINE.

CAPACITÉ : 2 LITRES MINIMUM ET 6 LITRES MAXIMUM.



EN CAS DE FUITE, LE LIQUIDE QUI FUIT DU RÉSERVOIR SERA REDIRIGÉE VERS LE Y CENTRAL DE TROP PLEIN SE DÉVERSANT EN BAS DANS LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT EN BAS.

SOLUTION: VIDEZ LE RÉSERVOIR. DÉVISSEZ LES DEUX VIS DE SERRAGES ET DÉCLIPPEZ LE RÉSERVOIR POUR LE REPLACER ET LE RESSERRER EN PLACE SOUS PRESSION.



UTILISEZ DE LA GRAISSE VÉGÉTALE (CRISCO) POUR RENDRE LE JOINT DE SILICONE PLUS COLLANT ET ÉTANCHE.

PARFOIS C'EST LA BAGUE DE LA SPIRALE AVANT QUI COULE SI ELLE EST MAL INSÉRÉE OU SCELÉE. REPLACER ET METTRE DE LA GRAISSE AU BESOIN.

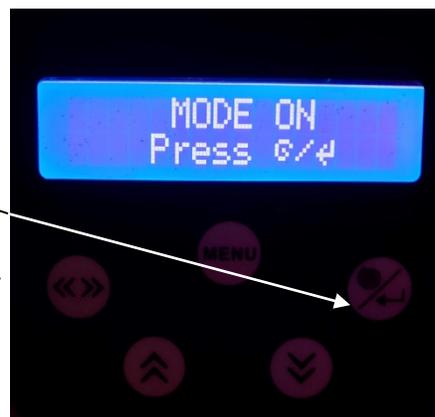
SI JAMAIS VOUS FAITES DE LA SLUSH AVEC LA MACHINE:

TRÈS IMPORTANT: NE JAMAIS ACTIVER LA MACHINE AVEC JUSTE DE L'EAU (SANS LA BASE DE SLUSH SUCRÉ BLANCHE). CELA CAUSE DE LA GLACE AU FOND ET OBSTRUE LA SPIRALE QUI LÈVERA ET CAUSERA DES PERTES DE LIQUIDE (COULAGE) ET DES BRIS.

2- ACTIVEZ L'INTERRUPTEUR À ON SUR LE CÔTÉ DE LA MACHINE.

LA MACHINE VOUS INDIQUERA L'ÉCAN SUIVANT :

APPUYEZ SUR LA TOUCHE SUIVANTE POUR DÉMARRER LA SPIRALE ET COMMENCER À MÉLANGER LE TOUT. (IL FAUT PARFOIS TENIR LE BOUTON ENFONCÉ QUELQUES SECONDES POUR L'ACTIVER OU L'ARRÊTER).



3- DÉMARREZ LE TRAVAIL DE REFROIDISSEMENT

APPUYEZ SUR LA TOUCHE SUIVANTE POUR DÉMARRER LE MOTEUR / COMPRESSEUR DE REFROIDISSEMENT. (IL FAUT PARFOIS TENIR LE BOUTON ENFONCÉ QUELQUES SECONDES POUR L'ACTIVER OU L'ARRÊTER).

NE JAMAIS ARRÊTER ET REDÉMARRER LE MOTEUR DANS UN COURT LAPS DE TEMPS. IL Y AURA UN DÉLAI REQUIS.



4- VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE PAR LE DERNIER UTILISATEUR.

POUR DE LA CRÈME MOLLE AVEC LES MÉLANGES SPÉCIAUX DE CRÈMERIE, IL FAUT HABITUELLEMENT AJUSTER LA TEMPÉRATURE AU PLUS BAS POSSIBLE (16.7 DÉGRÉS FAHRENHEITS OU -8,5 DEGRÉS CELSIUS).

POUR DE LA SLUSH C'EST L'INVERSE, SOIT LE PLUS HAUT POSSIBLE (PLUS CHAUD POSSIBLE).

**!ATTENTION POUR DE LA SLUSH IL NE FAUT PAS MONTER LE DEGRÉ TROP BAS !**

DE LA GLACE ÉPAISSE SE FORMERA AU FOND DU RÉSERVOIR ET EMPÊCHERA LA SPIRALE DE BIEN TOURNER. VOUS ENTENDREZ DE GROS BRUITS DE FROTTEMENT ET VOUS DEVREZ FERMER LA MACHINE POUR LA LAISSER RÉCHAUFFER AFIN D'ENLEVER CETTE COUCHE DE GLACE QUI PEUT ENDOMMAGER LA SPIRALE ET FAIRE COULER LA MACHINE.

VÉRIFIEZ IDÉALEMENT LA TEMPÉRATURE IDÉALE RECOMMANDÉE PAR LE FABRIQUANT DU MÉLANGE CAR AUCUN MÉLANGE NE SE COMPORTE DE LA MÊME FAÇON.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU PENDANT 5 SECONDES POUR ACCÉDER AUX MENUS. ENSUITE, UTILISEZ LES FLÈCHES POUR ACCÉDER AUX DIFFÉRENTS PARAMÈTRES POUR TROUVER LE PARAMÈTRE DE TEMPÉRATURE TLI PUIS CLIQUEZ SUR ENTER (LE BOUTON SPIRALE AVEC LE CROCHET) POUR VOIR LA TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE ET LA CHANGER AU BESOIN AVEC LES FLÈCHES.



N.B. Prévoyez environ une bonne heure et demie de préparation pour avoir une consistance parfaite à servir.

La machine indiquera READY TO SERVE à l'écran lorsque la température demandée sera atteinte.

Ce temps peut être revue à la hausse ou à la baisse selon plusieurs facteurs tel que la température ambiante, la température du liquide ajouté ou l'emplacement de la machine.

## SERVICE

UNE FOIS L’AFFICHAGE READY TO SERVE APPARU, VOUS ÊTES PRÊTS À SERVIR !

POUR DE LA CRÈME MOLLE, IL EST IMPORTANT D’AVOIR BIEN INSTALLÉ LA BAGUE BLANCHE DE RESTRICTION SOUS LE BEC VERSEUR. POUR LA SLUSH IL FAUT, AU CONTRAIRE, L’AVOIR ENLEVÉE.



SACHEZ QUE LORSQUE VOUS RELÂCHEZ LA POIGNÉE POUR ARRÊTER LE SERVICE, TOUT CE QUE CONTIENT LE PISTON DE SERVICE SERA LIBÉRÉ DANS VOTRE BOL OU CORNET. PRÉVOYEZ DONC D’ARRÊTER UN PEU AVANT CAR VOUS AUREZ LA SURPRISE D’EN RECEVOIR BEAUCOUP PLUS QUE PRÉVU 😊

À NOTER QUE LA GRAISSE QUE VOUS POUVEZ OBSERVER DANS LE PISTON EST DE GRADE ALIMENTAIRE SANS DANGER ET SERT À LE LUBRIFIER.

## IMPORTANT :

NE VOUS ATTENDEZ PAS À UNE CRÈME MOLLE AUSSI DURE QUE DANS UNE CRÈMERIE AVEC DES GROSSES MACHINES INDUSTRIELLES. ELLE SERA DÉLICIEUSE ET APPRÉCIÉE TOUT AUTANT MAIS IL SERA PRÉFÉRABLE DE LA SERVIR EN SUNDAE DANS DES BOLS OU CUPS AVEC CUILLÈRE PLUTÔT QUE DANS DES CORNETS. SI VOUS TENEZ ABSOLUMENT À LA SERVIR EN CORNET, PRENEZ LES CORNETS LE PLUS PETIT POSSIBLE CAR ELLE FONDRA SUR VOS DOIGTS TRÈS RAPIDEMENT.



## NETTOYAGE

TOUT DOIT ÊTRE DÉMONTÉE ET LAVÉE MINUTIEUSEMENT CAR ELLE CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS SI VOUS AVEZ FAIT DE LA CRÈME MOLLE.

RETIRER LE CAPUCHON SUPÉRIEUR ET DEVISER LA TÊTE DE LA TIGE BLANCHE VERTICALE.

- 1- RETIRER LA TIGE VERTICALE ET LAVEZ L'INTÉRIEUR DE LA TIGE MINUTIEUSEMENT.
- 2- DEVISER LES DEUX VIS NOIRES AVANT ET LES ENLEVER COMPLÈTEMENT VOUS PERMETTRA DE DÉCLIPPER LE BOL ET DE L'ENLEVER COMPLÈTEMENT.
- 3- RETIRER LA SPIRALE BLANCHE.
- 4- POUR RETIRER LA GEAR BLANCHE HORIZONTALE IL Y A UNE PIÈCE À DÉVISSER JUSTE AVANT.
- 5- NETTOYER LE TOUT À L'EAU FROIDE EN PRENANT SOIN DE NE PAS ENLEVER LA GRAISSE PRÉSENTE SUR LE GASKET QUI PERMET DE SCELLER LE TOUT SOUS LA BOL. ATTENTION L'EAU CHAUDE ÉLIMINE LA GRAISSE QU'IL FAUT GARDER SUR LE GASKET.
- 6- REPLACER TOUS LES MORCEAUX EN PLACE.

*SI VOUS AVEZ FAIT SEULEMENT DE LA BASE DE SLUSH BLANCHE, UN SIMPLE RINÇAGE À L'EAU FROIDE QUELQUES FOIS ET PASSER UN LIGNE ABSORBANT PEUT SUFFIRE.*

## CONSEILS / RÉOLUTIONS DE PROBLÈMES

1- SI LA MACHINE SE FERME TOUTE SEULE. IL FAIT TROP CHAUD. DÉGAGEZ LES ACCÈS DES GRILLES, INSTALLEZ UN VENTILATEUR OU TROUVEZ UN ENDROIT PLUS FRAIS.

FERMEZ LA MACHINE QUELQUES MINUTES ET REDÉMARREZ POUR FAIRE UN «RESET».

2- SI LA MACHINE SEMBLE BIEN FONCTIONNER MAIS QUE LA SLUSH OU CRÈME MOLLE NE SE FORME PAS OU PEU APRÈS QUELQUES HEURES. VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE EU UN PROBLÈME DE FLUCTUATION ÉLECTRIQUE OU UN MANQUE D'AIR QUI A FAIT EMBARQUER LA PROTECTION INTERNE DE L'APPAREIL.

SOLUTIONS: BIEN VENTILIEZ LES GRILLES DE LA MACHINE. METTRE UN VENTILATEUR DERRIÈRE LA MACHINE PEUT VOUS AIDER À FAIRE CIRCULER ENCORE PLUS D'AIR FRAIS. NE PAS UTILISER DE RALLONGES ÉLECTRIQUES. BRANCHEZ LA MACHINE DIRECTEMENT DANS LE MUR OU UTILISER DES RALLONGES DE QUALITÉ DE GROS CALIBRE DE TYPE 14/3.