

## FONCTION REFRIGERISSEMENT BOUTEILLES

Cette fonction vous permet de refroidir rapidement des bouteilles, retirez le récipient amovible et placez directement la bouteille dans le compartiment de réfrigération. Sélectionner le temps de réfrigération court de préférence (10 minutes) et démarrer la machine, si nécessaire, le temps de réfrigération peut être prolongé comme indiqué précédemment. La réfrigération sera plus optimale si le haut de la bouteille est couvert.

### APRES UTILISATION

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN



#### AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURE, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À SON ENTRETIEN

1. Éteignez et débranchez le cordon électrique de l'appareil.
2. Ne nettoyez pas le corps de l'appareil et le bloc moteur et le cordon directement sous l'eau.
3. Toutes les parties amovibles de la turbine, à l'exception du bloc moteur peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
4. Nettoyez le corps de la turbine et le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
5. N'utilisez pas de produit abrasifs pour le nettoyage.
6. Laissez sécher toutes les pièces avant de les réassembler.
7. Ranger votre sorbetière ou de l'utiliser à nouveau.

#### PROTECTION DE L'EN

Conformément à la directive 2002/96/CE, nous vous recommandons de ne pas jeter les ordures ménagères avec les déchets. Les appareils usagés doivent être recyclés dans un point de recyclage des matériaux. En effectuant ce geste, vous contribuez à la protection de l'environnement. Prenons l'habitude de faire mieux. Merci de nous y mettre tous !

Tous les jours, nous pouvons faire de petits gestes simples.

#### IMPORTANT - GARANTIE !

Nous vous recommandons de conserver la facture de vente de sa garantie. La facture fait partie de la garantie. Avant de retourner votre appareil, veuillez communiquer le numéro SAV. Garantie 1 an: L'appareil n'est pas couvert.

#### IMPORTANT !

Ne tentez jamais de réparer l'appareil sans l'appel à un réparateur agréé par le fabricant. Il peut être dangereux d'utiliser un autre fabricant.

#### Attention!

Cet appareil n'est pas prévu pour les personnes souffrant de problèmes physiques, sensoriels ou mentaux. Sauf si elles ont pu bénéficier, par ailleurs, de conseils ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil.

#### MERCI DE CONSERVER CONSULTATION ULTERIORI

#### Bien choisir ses ingrédients

La qualité des ingrédients est essentielle pour obtenir le meilleur résultat :

**Lait:** c'est la base de la plupart des sorbets, on préfère un lait à une meilleure consistance.

**Crème fraîche:** une crème épaisse, de qualité, pour un meilleur goût à bien doser votre mélange. Évitez les produits à base de lait condensé.

