

FONCTION REFROIDISSEMENT 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.

APRÈS 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. Éloignez 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 direct
le jeter avec les ordures r
chez vous afin qu'il soit re
Les appareils usagés doit
recyclage des matériau
l'environnement.
En effectuant ce geste, vo
Prenons l'habitude de fai
nous y mettons tous !

Tous les jours, nous pouvo
des gestes simples.

IMPORTANT - GARANTIE !

Nous vous recommandons d
de sa garantie. La facture fait
vente, la facture ou son doub
Avant de retourner votre app
communiquer le numéro SAV
Garantie 1 an: L'appareil n'es

IMPORTANT !

Ne tentez jamais de réparer
appel à un réparateur agréé
Il peut être dangereux d'utilis
fabricant.

Attention!

Cet appareil n'est pas prévu pou
physiques, sensorielles ou ment
sauf si elles ont pu bénéficier, pe
ou d'instructions préalables conc

MERCI DE CONSERVER CONSULTATION ULTERIE

Bien choisir ses ingrédients

La qualité des ingrédients es
seriez déçu par le résultat :

Lait: c'est la base de la plupart
Sucre: pour les sorbets, on f
une meilleure consistance.
Crème fraîche: une crème é
goût à bien doser votre méla
Œuf: gros.

