

## Mode d'emploi



## Machine à glaçons

### Mode d'emploi :

- Ouvrir le couvercle, enlever le panier et remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au trait indicateur (environ 3,8 litres lorsque le réservoir est vide).
- Remettre le panier en s'assurant qu'il soit au dessus de l'eau.
- Appuyer sur le bouton «power».
- Possibilité de choisir 3 grosseurs de glaçons au moyen du bouton «Select».
- La machine s'arrête quand le panier est rempli.

### Bon à savoir :

Le processus de fabrication des glaçons dure de 6 à 12 minutes.  
Si la température de la pièce est inférieure à 15°C, sélectionner le format de glaçons «petit» ou «moyen» pour éviter qu'ils s'assemblent.  
Vérifier le niveau de l'eau régulièrement. s'il est trop bas, la machine stoppera sa production de glaçons.  
Dans ce cas, appuyer sur le bouton «power», remplir la machine d'eau et appuyer de nouveau sur le bouton «power».  
La température idéale de l'eau pour remplir la machine est entre 5° et 15°C.

### Caractéristiques :

Capacité de production: 15 kg par 24 heures.  
Stockage de réserve: 4,5 litres.  
Alimentation électrique: 230V mono, 200 W.  
Dimensions: 375 x 435 x H 420 mm.



### Idée du Chef

#### Le Virgin Mojito (Mojito sans alcool)

2 rondelles de citron vert, 1 cuillère à café de sucre de canne, eau gazeuse, feuilles de menthe fraîche, glaçons.  
Rincez les feuilles de menthe.  
Ecrasez légèrement vos feuilles de menthe puis placez-les dans le fond de votre verre à cocktail.  
Ajoutez les glaçons, l'eau gazeuse et la cuillère de sucre de canne.  
Mettez 2 rondelles de citron vert sur le cocktail.  
Remuez le tout. C'est prêt !