



135002 / 1,4L

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	38
1.1 Explication des symboles	38
1.2 Consignes de sécurité	39
1.3 Utilisation conforme	42
2. Généralités	43
2.1 Responsabilité et garantie	43
2.2 Protection des droits d'auteur	43
2.3 Déclaration de conformité	43
3. Transport, emballage et stockage	44
3.1 Inspection suite au transport	44
3.2 Emballage	44
3.3 Stockage	44
4. Données techniques	45
4.1 Aperçu des composants	45
4.2 Indications techniques	46
5. Installation et utilisation	46
5.1 Installation	46
5.2 Utilisation	48
6. Nettoyage	53
7. Elimination des éléments usés	54

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil. Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en continue pour des applications industrielles.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des conditions domestiques et dans d'autres domaines similaires, tels que :

- les coins cuisines aménagés dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail semblables ;
- dans les exploitations agricoles;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les locaux sociaux.

La sorbetière est uniquement destinée à préparer des glaces, des sorbets et des « yaourts glacés ».



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

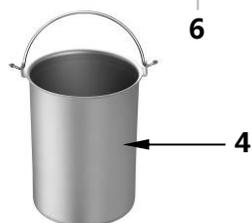
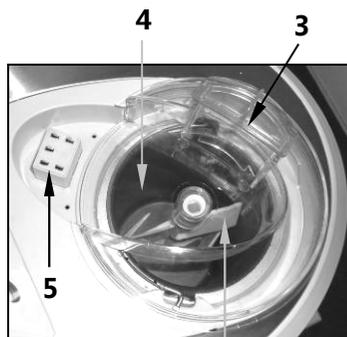
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

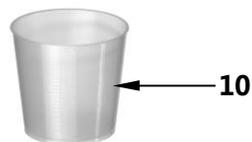
- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1 Moteur
- 2 Couvercle transparent
- 3 Protection du goulot
- 4 Bac à glace détachable
- 5 Raccord au moteur
- 6 Mélangeur
- 7 Tableau de commandes
- 8 Orifices de ventilation
- 9 Boîtier
- 10 Verre mesureur
- 11 Cuillère à glace



4.2 Indications techniques

Nom	Sorbetière 1,4L
Code-No. :	135002
Matériau :	Boîtier : synthétique avec revêtement en inox, Bac à glace: aluminium
Classe de sécurité électrique :	1
Réfrigérant :	R600a / 0,026 kg
Capacité de congélation :	jusqu'à env. -35°C
Cycle de production des glaces :	env. 30 – 60 min.
Capacité du bac à glace :	1,4 litre
Puissance de raccordement :	0,15 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 290 x P 390 x H 315 mm
Poids :	10,1 kg
Accessoires :	1 x verre mesureur (contenance 200 ml); 1 x cuillère à glace

Sous réserve de modifications techniques !

5. Installation et utilisation

5.1 Installation

Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer le matériau d'emballage.



ATTENTION!

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur le bord de la table, pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.

- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil hors de la portée des enfants.
- S'assurer qu'un espace minimum de 10 cm est maintenu entre l'arrière de l'appareil, ses parties latérales et le mur afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- Ne jamais obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, attendre une heure afin que le réfrigérant se stabilise.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.

5.2 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, laver toutes les pièces de l'appareil entrant en contact avec les produits alimentaires (couvercle transparent, protection du goulot, bac à glace, mélangeur, verre mesureur, la cuillère à glace) à l'eau chaude et avec un produit d'entretien neutre. Rincer toutes les pièces à l'eau claire, puis les sécher.
- Essuyer le moteur et le boîtier avec un tissu souple et humide.
- S'assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation.
- Préparer tous les ingrédients pour la fabrication de la crème glacée. Remplir le bac à glace amovible avec les ingrédients.



ATTENTION!

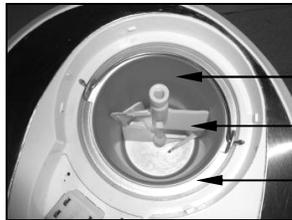
**Ne jamais remplir le bac à glace au-delà de la moitié de sa contenance !
Dans les dernières minutes de la fabrication de la glace, le volume de la crème glacée augmente et remplit la totalité du bac.**



INDICATION !

**Le mieux est de remplir le bac à glace avec des ingrédients frais.
Ne jamais utiliser de produits chauds !**

- Placer le bac à glace dans le cylindre réfrigérant.
- Placer le mélangeur au milieu du bac à glace.

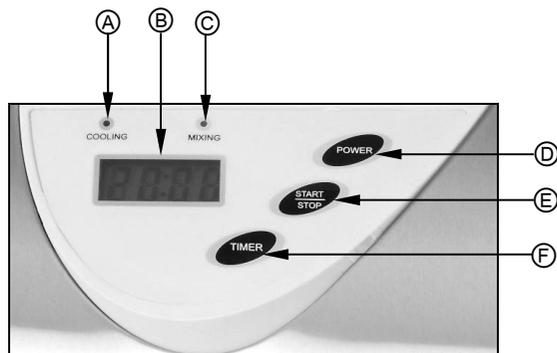


Bac à glace
Mélangeur
Cylindre réfrigérant

- Refermer le couvercle transparent sur le boîtier de sorte que le couvercle s'enclenche dans les positions prévues (voir photo à droite).
- A partir de là, installer le moteur de telle sorte que l'axe du moteur, le mélangeur et le couvercle soient connectés au raccord dans le boîtier.
- Fermer le goulot avec la protection du couvercle prévue à cet effet.



Tableau de commandes



- Ⓐ Lampe témoin de congélation (rouge)
- Ⓑ Ecran à affichage numérique
- Ⓒ Lampe témoin de mélange (verte)
- Ⓓ **POWER** (interrupteur général)
- Ⓔ Touche **START/STOP**
- Ⓕ **TIMER** (touche de réglage de la minuterie)

Préparation des crèmes glacées

- Brancher l'appareil à une prise électrique unique adaptée.
- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche **POWER** sur le tableau de commandes. L'écran affiche la durée réglée en usine « **60:00** » et les deux lampes témoin s'allument.
- En appuyant plusieurs fois sur la touche **TIMER** du tableau de commandes, on peut modifier le réglage de la durée sur 50, 40, 30, 20, ou 10 minutes.
- Après avoir réglé la durée, appuyer sur la touche **START/STOP** afin de démarrer la fabrication de la crème glacée.
- L'écran affiche en alternance le temps restant et la température intérieure du bac à glace.
- Lors de la fabrication de la crème glacée, il est possible, par l'ouverture du couvercle, et selon ses préférences, d'introduire des fruits, des morceaux de chocolat, des raisins, des noix, des amandes, etc.

- Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil arrête le processus de fabrication de la crème glacée. La fabrication de la crème glacée est terminée.
- Si aucun réglage n'est effectué pendant les 10 minutes qui suivent, l'appareil passe automatiquement en mode de congélation et le compresseur congèle pendant les 10 minutes suivantes. Le mélangeur s'arrête. Le processus de congélation se poursuit par intervalles de 10 minutes, puis, après 60 minutes, l'appareil s'arrête complètement.
- Si le mélangeur s'arrête avant l'écoulement de la durée sélectionnée, éteindre l'appareil manuellement avec la touche **START/STOP**. A ce moment-là, la fabrication de la crème glacée est terminée.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique (retirer la fiche !) et retirer le moteur et le couvercle de l'appareil. Procéder comme indiqué sur le couvercle.
- Pour finir, retirer le mélangeur du bac à glace.

Retirer et servir la crème glacée

- Retirer le bac à glace du cylindre réfrigérant et mettre la crème glacée dans un récipient adapté ou dans des coupes à glace.



ATTENTION!

Pour retirer la crème glacée, n'utiliser que des cuillères en plastique ou en bois afin d'éviter d'endommager le bac à glace !

- Avant de servir la crème glacée, la mélanger pendant quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Après avoir retiré la crème glacée et une fois que le récipient se trouve à température ambiante, il est possible de le laver à l'eau chaude et avec un tissu souple.
- La crème glacée peut être conservée pendant une durée limitée dans des bacs adaptés et hermétiques, mais lors d'un stockage prolongé, la crème glacée perd sa saveur et ses qualités. Après environ une ou deux semaines, la structure de la glace se brise et la crème glacée perd sa fraîcheur.
- La glace doit être conservée à une température maximale de -12°C. Marquer la date de fabrication et le type de crème glacée sur le bac à glace.



ATTENTION!

La glace est le lieu privilégié pour le développement des bactéries. La sorbetière et les bacs de conservation de la glace doivent être parfaitement propres et secs. Ne jamais recongeler des glaces décongelées ou en train de se décongeler !

- Sortir la crème glacée du congélateur env. 20 minutes avant de la servir et placer le bac à glace dans le réfrigérateur pendant 10 minutes. Il est aussi possible de conserver la crème glacée pendant 10 à 15 minutes à température ambiante afin d'obtenir une température idéale pour la consommation.

Réglages lors du fonctionnement de l'appareil

- Il est possible d'interrompre le processus de fabrication de la crème glacée en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 3 secondes ou en appuyant sur la touche **POWER**. Pour redémarrer l'appareil, il faudra alors régler la durée de fonctionnement de l'appareil depuis le début, en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **TIMER**.
- Si l'on souhaite modifier la durée de fonctionnement **alors que l'appareil est en marche**, appuyer sur la touche **TIMER**. Le réglage de la durée s'effectue alors par intervalles de 5 minutes (jusqu'à 60 minutes), mais il n'est possible que d'augmenter la durée et non de la diminuer. La durée sélectionnée s'affiche à l'écran.

Prolongation de la durée

- Si, après écoulement du temps réglé, nous souhaitons prolonger la durée de fabrication de la glace (ex. : la consistance de la glace n'est pas satisfaisante), il est possible de régler à nouveau la durée (sur 10/20/30/40/50/60 minutes) en appuyant sur la touche **TIMER**, puis sur la touche **START/STOP**.
- La congélation se poursuit alors pendant 3 minutes.
- Le processus de fabrication de la crème glacée repart à zéro pour la durée sélectionnée.
- Une fois la dernière durée sélectionnée écoulee, l'appareil s'arrête et un signal sonore retentit. L'appareil passe en mode de congélation et maintient la crème glacée à basse température pendant 10 minutes. Le processus de congélation se poursuit à intervalles de 10 minutes (jusqu'à 60 minutes). Une fois les 60 minutes écoulées, l'appareil s'éteint complètement.

Conseils relatifs à la fabrication de la glace

- Toujours refroidir les ingrédients avant la préparation de la crème glacée.
- **Ne pas** refroidir les ingrédients au congélateur, car les produits congelés peuvent bloquer le mélangeur.
- La majorité des recettes proposent l'utilisation de chantilly, de lait, d'œufs et de sucre. Afin d'obtenir les meilleurs résultats lors de la fabrication de la glace, nous vous recommandons de battre les œufs et le sucre préalablement pour augmenter le volume de la crème glacée.
- Le goût et la consistance de la crème glacée dépendent en grande partie des ingrédients utilisés : plus leur teneur en gras est importante, plus la crème glacée sera épaisse. Une crème glacée dure contient au minimum 36% de gras, et une crème glacée molle contient 10 à 18% de gras.

- Toujours ajouter la même quantité de liquide, ex. : la meilleure crème glacée sera obtenue avec une plus grande quantité de lait que de chantilly, ou tout simplement avec du lait.
- On peut également utiliser du lait écrémé, mais la consistance de la crème glacée sera alors différente.
- Le goût des sorbets dépend du degré de maturité et de la douceur des fruits et des jus de fruits. Avant de les utiliser, goûter les fruits. Si les fruits ou les jus de fruits sont trop acides, ajouter du sucre ; si les fruits sont trop mûrs, ajouter moins de sucre ou ne pas en utiliser du tout. Garder à l'esprit que la congélation réduit la douceur des produits.
- Pour ajouter du sucre pendant la fabrication de la glace, ne pas verser le sucre ou l'édulcorant directement dans le bac à glace (le sucre ne se dissout pas). A la place, dissoudre le sucre dans une petite quantité d'eau ou de lait écrémé et verser le sirop (froid) obtenu dans le bac.
- Pour utiliser les fruits comme décrit dans les recettes, ceux-ci doivent toujours être lavés et séchés; les fruits à coque doivent toujours être pelés et épépinés. Avant de les ajouter à la crème glacée, les mélanger séparément au mixeur.
- Lors de l'utilisation d'œufs, s'assurer que les œufs sont frais.
- De nombreuses recettes recommandent de cuire les ingrédients ; il est donc important de les préparer la veille pour le lendemain afin d'être sûr qu'ils soient froids.

Suggestion de recettes

Crème glacée à la fraise

200 g de chantilly sucrée
100 g lait
150 g sucre
1 sachet de sucre vanillé
300 g fraises

Crème glacée au chocolat

200 g de chantilly sucrée
100 g lait
150 g sucre
100 g chocolat
2 jaunes d'oeuf

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Laver minutieusement toutes les parties de l'appareil entrant en contact avec les produits alimentaires (couvercle transparent, protection du goulot, bac à glace, mélangeur, verre mesureur, cuillère à glace) à l'eau chaude et avec un produit d'entretien neutre. Les rincer à l'eau claire pour éliminer les résidus de produit. Pour finir, sécher ou laisser sécher les pièces de l'appareil à l'air libre.
- Une fois toutes les pièces de l'appareil séchées, les remonter sur l'appareil.
- Essuyer le boîtier de l'appareil et le moteur avec un tissu souple et humide.



ATTENTION!

Ne jamais nettoyer le boîtier et le moteur à l'eau courante !

- Utiliser uniquement un tissu souple et ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage pointus pouvant rayer les surfaces de l'appareil.
- Après avoir lavé l'appareil, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir ses surfaces.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil reste longtemps inutilisé, le nettoyer selon la description ci-dessus. Le stocker dans un endroit sec, propre et le conserver à l'abri du gel, du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer des objets lourds sur l'appareil.

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination.

Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.