



GRANITA

MODE D'EMPLOI



La Granita, aussi appelée **granita siciliana en italien...**

C'est un mets rafraîchissant typique de la Sicile.

Elle se présente sous la consistance d'un sorbet à base de glace pilée. Sa recette originelle composée uniquement d'eau, de sucre et de citron est diffusée dans toute la Sicile. D'autres parfums sont disponibles, tels que cerise, fraise, Tropical Blue, framboise, Cola, pomme verte, abricot, pêche, fruit de la passion, Ice Blue, Tutti Frutti, ananas et banane.

De quoi combler jeunes et moins jeunes.

• Appuyez une deuxième fois sur la touche en-dessous des leds.

Le led 2 est allumé > température froide

• Appuyez une troisième fois sur la touche en-dessous des leds.

Le led 3 est allumé > température la plus froide

• Appuyez une quatrième fois sur le bouton, le led en-dessous du bouton B s'allume.

La température est de $\pm 4^{\circ}\text{C}$ (frigo).

• ETAPE 3

Appuyez sur le bouton B pour activer la vis sans fin. Il faut attendre ± 60 minutes pour que la granita soit OK.

INSTALLATION DE LA MACHINE

- Placez la machine dans un endroit bien aéré;
- Ne jamais l'installer à proximité de source de chaleur ou en plein soleil;
- Laissez un dégagement de 20 cm de chaque côté.

MISE EN MARCHE...

Dans un récipient à part, mélanger 1 litre de sirop avec 5 litres d'eau

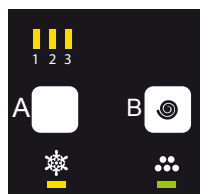
• ETAPE 1



Versez dans le bac le mélange ainsi obtenu.

• Sur le côté droit de la machine, mettre l'interrupteur sur ON.

• ETAPE 2



Sélectionnez la température désirée sur le tableau de bord (en-dessous du bac gauche).

• Appuyez une fois sur la touche en-dessous des 3 leds.

Le led 1 est allumé > température la moins froide.

NE JAMAIS FAIRE TOURNER LA MACHINE À VIDE

ASTUCE

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser de l'eau à une température de 2 ou 3°C.

NETTOYAGE DE LA MACHINE À GRANITA

- Éteindre la machine (bouton latéral droit);
- Laissez fondre la glace;
- Videz le contenu par le robinet;
- Rincez le bac à l'aide d'eau claire, videz-le par le robinet;
- Le nettoyage en profondeur sera réalisé dans nos ateliers.

Attention: Si vous utilisez des cocktails ou autre produit de chez nous. Vérifiez que le mélange contienne toujours au **minimum 15% de sucre** car une concentration plus faible pourrait **endommager gravement la machine**

L'équipe de Rose Canari vous remercie de votre vigilance, à bientôt !