

QUICKGUIDE

MACHINE A GLACE

BRAS B-Cream HD

≈ 120 MIN

De temps de préparation

OBJECTIF

Produire rapidement des glaces, sorbets ou granités prêts à être servis

MATERIEL REQUIS

Machine à glace BRAS B-Cream HD
Préparation pour glace ou granité

SURFACE

Surface plane et stable
Prix électrique 230V
15cm d'espace libre autour de la machine pour la ventilation

PRINCIPE D'UTILISATION

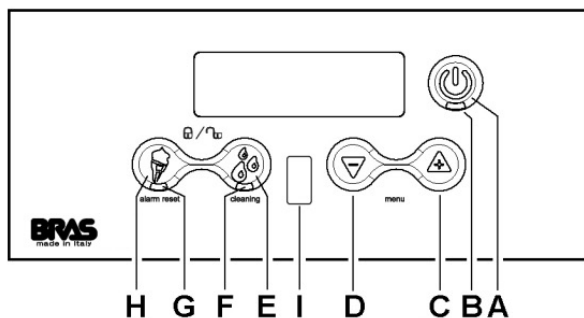
La machine refroidit et brasse automatiquement la préparation jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Une fois le produit prêt, il peut être servi directement à l'aide du robinet frontal.

MISE EN ROUTE

1. Installation — Placez la machine sur une surface plane, stable et capable de supporter son poids lorsqu'elle est remplie. Veillez à laisser un espace libre d'**au moins 15 cm tout autour de l'appareil** afin de garantir une bonne circulation de l'air et un refroidissement optimal. Une fois la machine correctement positionnée, branchez-la sur une prise électrique adaptée.

2. Remplissage — Versez la préparation dans la cuve en prenant soin de **ne pas la remplir jusqu'au bord**. Pendant le processus de fabrication, le mélange augmente naturellement de volume. Il est donc nécessaire de laisser un espace suffisant afin d'éviter tout débordement et de garantir un fonctionnement optimal de la machine. **Pour les granités, prévoyez une augmentation de volume d'environ 10 %** durant la préparation. **Pour les glaces, cette augmentation peut atteindre 30 %**. Il est donc recommandé de ne pas remplir la cuve jusqu'au bord.

3. Démarrage — Mettez l'interrupteur principal **situé sous la machine** en position I, puis maintenez le bouton de mise en marche pendant quelques secondes jusqu'à l'activation de la machine. Sélectionnez ensuite le mode Production Glace / Granité afin de lancer le cycle de préparation correspondant au produit souhaité.

**Clavier de commande**

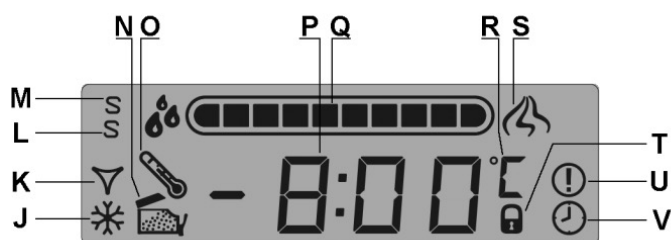
- A – Maintenir le touche 2 seconde permet de basculer du mode veille au mode fonctionnement et vice-versa
- C – Augmentation de la densité de la préparation
- D – Diminution de la densité de la préparation
- I – Capteur de détection d'un récipient de service

Attention : Le couvercle est équipé d'un capteur de sécurité. Si celui-ci n'est pas correctement installé ou si le couvercle est retiré, la machine ne pourra pas démarrer. Veillez donc à toujours remettre le couvercle en place avant toute mise en service.

4. Réglage de la densité — La machine permet d'ajuster la consistance finale du produit grâce au réglage de densité.

- Pour un granité, une densité comprise entre 1 et 3 est recommandée.
- Pour un sorbet, privilégiez une valeur entre 2 et 4.
- Les glaces à base d'eau obtiennent généralement les meilleurs résultats avec une densité située entre 6 et 8.
- Les glaces à base de lait nécessitent une densité plus élevée, comprise entre 8 et 10.

5. Préparation du produit — Une fois le cycle lancé, le voyant de production clignote pendant toute la phase de préparation. La machine refroidit et brasse automatiquement le mélange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Lorsque le voyant cesse de clignoter et reste allumé de manière fixe, le produit est prêt à être servi directement depuis le robinet de distribution.



Informations importantes sur l'écran d'affichage

- K – Électrovanne de refroidissement ouverte
- J – Compresseur en marche
- P – Température du produit
- Q – Indication de la densité réglée
- S – Récipient détecté à proximité du robinet de distribution

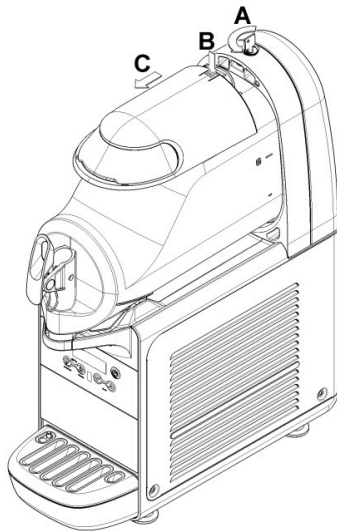
SERVICE

1. Placer un cornet ou un gobelet sous le robinet.
2. Tirer doucement le levier.
3. Relâcher le levier une fois la quantité souhaitée obtenue.

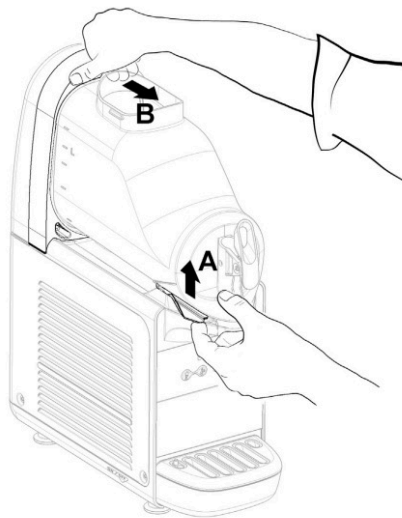
FIN D'UTILISATION ET NETTOYAGE

1. Vider entièrement la cuve.
2. Remplir avec de l'eau tiède.
3. Lancer le mode Lavage pendant quelques minutes.
4. Vider puis rincer soigneusement.
5. Démontez toutes les parties amovibles de la machine et nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude avec un produit de nettoyage adapté au contact alimentaire.
6. Nettoyez soigneusement le cylindre de refroidissement à l'aide d'une pâte ou d'une brosse douce imbibée d'eau chaude afin d'éliminer tous les résidus de produit. Veillez à ne pas utiliser d'outils abrasifs pouvant endommager la surface du cylindre.

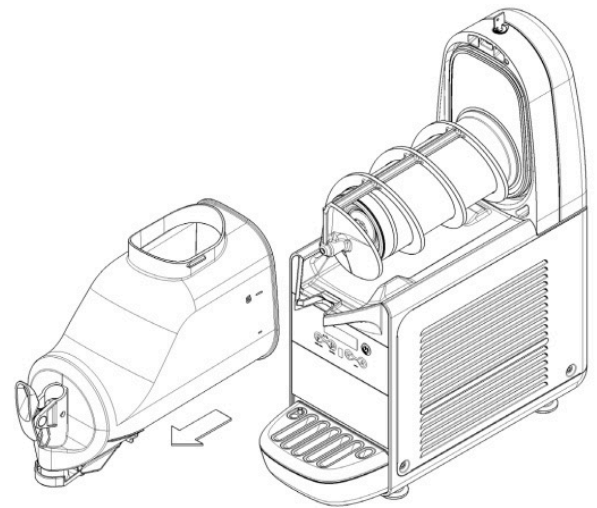
DEMONTAGE DE L'APPAREIL



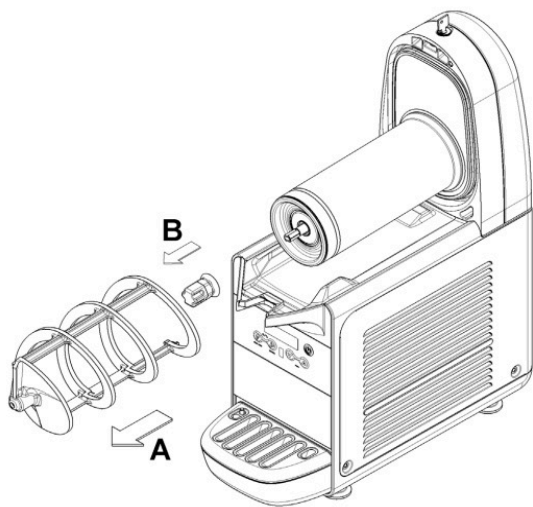
Retirer le couvercle C



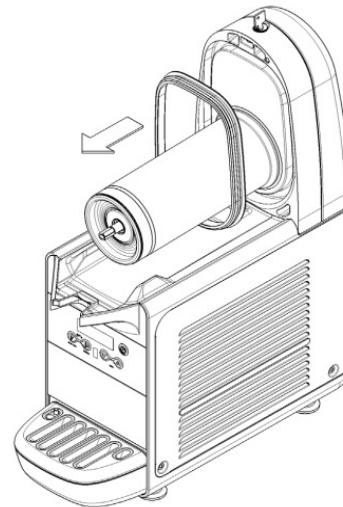
Débloqué A pour pouvoir retirer la cuve B



Retirez la cuve en la faisant glisser vers l'avant afin de la dégager du cylindre d'évaporation.



Retirer la vis de mélange A ainsi que le joint hexagonal B



Ôtez le joint d'étanchéité de son logement.

CONSEILS D'UTILISATION

Forte affluence	Préparer un mélange déjà refroidi pour réduire le temps d'attente.
Utilisation sur plusieurs jours	Laisser la machine en mode Conservation pendant la nuit.
Temps chaud	Vérifier régulièrement que les aérations restent dégagées.
Nettoyage	Les différentes pièces en plastique amovibles peuvent être placées au lave-vaisselle.