



GUIDE RAPIDE D'UTILISATION

Machine à cônes glacés

À remettre au client avec le coffret de location



1. SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Toujours installer l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.
- Brancher dans une prise murale près de l'appareil. Une rallonge en bon état est acceptable si elle reste loin de l'eau.
- Garder les mains, cheveux, vêtements, ustensiles et objets hors de la zone de pilage.
- Ne jamais forcer le couvercle ou le mécanisme. Arrêter l'appareil avant d'ouvrir ou d'ajouter de la glace.
- Ne pas verser de sirop, liquide ou eau dans la machine. La machine sert uniquement à piler la glace.
- Débrancher l'appareil dès que l'utilisation est terminée et avant tout nettoyage.

2. DÉMARRAGE EN 7 ÉTAPES

1. Placer le chariot et la machine sur une surface plane près d'une prise murale.
2. S'assurer que le bouton d'alimentation est à **OFF** avant de brancher.
3. Retirer le couvercle transparent en appuyant sur le bouton de déverrouillage, puis soulever doucement.
4. Ajouter les cubes de glace dans le compartiment. Laisser assez d'espace pour refermer facilement le couvercle.
5. Remettre le couvercle transparent et vérifier qu'il est bien enclenché. **La machine ne pile pas si le couvercle n'est pas fixé correctement.**
6. Mettre le bouton à **ON**. Laisser la glace se piler, puis remettre à **OFF** lorsque la quantité désirée est obtenue.
7. Ouvrir la porte/zone de récupération pour prendre la glace pilée et préparer les cônes glacés.

3. CONSEILS UTILES

Glace pour de meilleurs résultats : sortir les cubes du congélateur environ **10 minutes** avant de les mettre dans l'appareil. Si la glace est très givrée ou collée, elle sera plus difficile à piler.

Bon indice : la glace doit être claire et légèrement humide au toucher. Elle passera plus facilement dans le mécanisme.

Rythme d'utilisation : ajouter de petites quantités de glace à la fois. Attendre que le compartiment se vide avant d'en remettre.

À RETENIR

Rappel important : l'appareil est muni d'un système de sécurité. Il peut ne pas démarrer si le couvercle n'est pas bien verrouillé.



GUIDE RAPIDE D'UTILISATION

Machine à cônes glacés

Recettes et idées de service à remettre au client



4. AVANT DE PRÉPARER LES RECETTES

- **Important** : piler seulement de la glace dans la machine. Ajouter les sirops, jus, lait ou boissons après, dans le cornet, le verre ou le bol.
- Préparer les sirops dans des bouteilles propres, bien refermer et agiter avant le service.
- Garder au froid les préparations contenant du lait, de la crème glacée ou des jus frais.
- Essuyer rapidement tout dégât collant afin de protéger la machine et le chariot.

5. SIROPS MAISON

Sirop simple pour cônes glacés

Ingrédients : 560 ml d'eau tiède, 2 3/4 tasses de sucre, arôme au choix, colorant alimentaire optionnel.

Préparation : Mettre l'eau dans une bouteille d'environ 1 L. Ajouter le sucre avec un entonnoir, fermer et agiter jusqu'à dissolution. Ajouter l'arôme et, si désiré, le colorant.
Version sans sucre : remplacer le sucre par un substitut en poudre.

Sirop acidulé

Ingrédients : 1 L de sirop simple, 30 ml d'acide citrique liquide, 30 ml de concentré d'arôme (cerise, raisin, fraise, melon d'eau, pomme ou citron), colorant optionnel.

Préparation : Verser tous les ingrédients dans une bouteille d'au moins 1 L. Fermer solidement et agiter. Servir en petite quantité sur la glace pilée.

Sirop chocolaté

Ingrédients : Parts égales de sirop simple et de sirop au chocolat (ex. 450 ml + 450 ml).

Préparation : Verser dans une bouteille propre, refermer et agiter jusqu'à texture uniforme. Excellent sur glace pilée ou avec crème glacée.

Sirop crémeux

Ingrédients : 120 ml de lait évaporé, sirop simple pour compléter une bouteille d'environ 1 L, 30 ml de sirop aromatisé au choix.

Préparation : Verser le lait évaporé, compléter avec le sirop simple, ajouter l'arôme et agiter. Garder au réfrigérateur et jeter si la préparation reste trop longtemps à température ambiante.

6. IDÉES FACILES À SERVIR

Spritzer pêche-orange

Ingrédients : Glace pilée, 500 ml d'eau pétillante à la pêche, 30 ml de jus d'orange frais, édulcorant ou sucre au goût.

Préparation : Remplir un grand verre à moitié de glace pilée. Verser l'eau pétillante et le jus d'orange. Sucre au goût, mélanger et compléter avec de la glace.

Neige vanille

Ingrédients : 3 boules de crème glacée à la vanille, glace pilée, sirop à la vanille ou autre saveur.

Préparation : Déposer la crème glacée dans un bol. Ajouter une généreuse montagne de glace pilée. Arroser d'un filet de sirop et servir immédiatement.

Flotteur root beer glacé

Ingrédients : 2 boules de crème glacée vanille, glace pilée, root beer bien froide.

Préparation : Refroidir une grande tasse. Mettre la crème glacée, ajouter de la glace pilée en laissant de l'espace au haut, puis remplir de root beer. Servir avec une cuillère et une paille.

Margarita glacée - adultes seulement

Ingrédients : 250 ml de glace pilée, 90 ml de tequila, 30 ml de triple sec, 60 ml de jus de lime, sel à gros grains et quartier de lime.

Préparation : Saler le bord du verre avec la lime, remplir de glace pilée, verser les liquides, mélanger et garnir. Ne pas servir aux mineurs.

7. RAPPEL IMPORTANT

Astuce client : pour un service rapide, préparer quelques bouteilles de sirop avant l'événement, puis laisser les invités choisir leur saveur.

Rappel : ne jamais mettre de boissons gazeuses, de sirop, de lait ou d'alcool dans la machine. La machine doit uniquement piler de la glace.