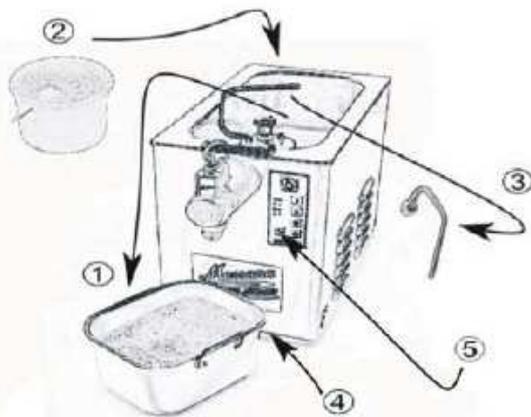


PROEDURE DE NETTOYAGE

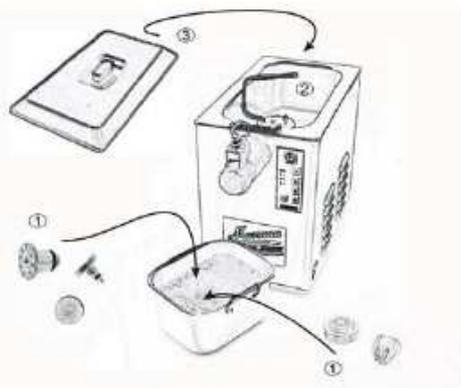
Le soir



- 1 - Retirez et filmez la cuve de crème ; placez la au réfrigérateur.
- 2 - Placez un récipient contenant 1,5 l d'eau tiède (50 ° maxi) + 1 a 2 bouchons de nettoyant spécial machine à chantilly.
- 3 - Nettoyez le tuyau plongeur à l'eau chaude.
- Remplacez le plongeur.
- 4 - Actionnez le bouton d'activation de nettoyage (le froid est interrompu pendant 10 mn).
- 5 - Appuyez sur la touche de tirage continu (la machine aspire le mélange par à-coup toute seule).
- Appuyez de nouveau sur le bouton de tirage continu pour interrompre le nettoyage.

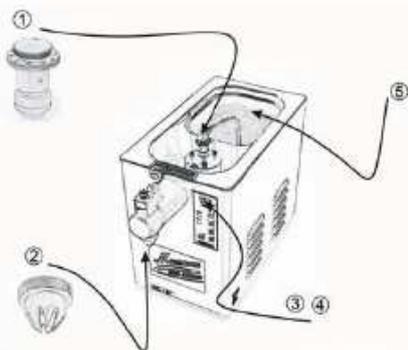


- 1 - Démontez la douille puis nettoyez la à l'eau chaude.
- 2 - Démontez le régulateur d'air puis nettoyez le à l'eau chaude.



- 1 - Faites tremper la douille et le régulateur d'air (démontés) dans le reste du mélange toute la nuit.
- 2 - Nettoyez :

L'intérieur de la machine
La cuve amovible
- 3 - Pensez à remettre le couvercle



le lendemain

- 1 - Remontez le régulateur d'air.
- 2 - Remontez la douille.
- 3 - Pompez le reste du mélange.
- 4 - Rincez à l'eau claire et fraîche.
- 5 - Remplacez la cuve de crème.

NB : de temps en temps, débranchez complètement votre machine de manière à nettoyer l'intérieur, l'emplacement du bac et autour de la pompe.



978 Avenue du 2ème Cuirassiers 13420 GEMENOS

Tel 04.91.79.12.19

Fax 04.42.62.94.16

Mail info@machinechantilly.com

Web www.machinechantilly.com