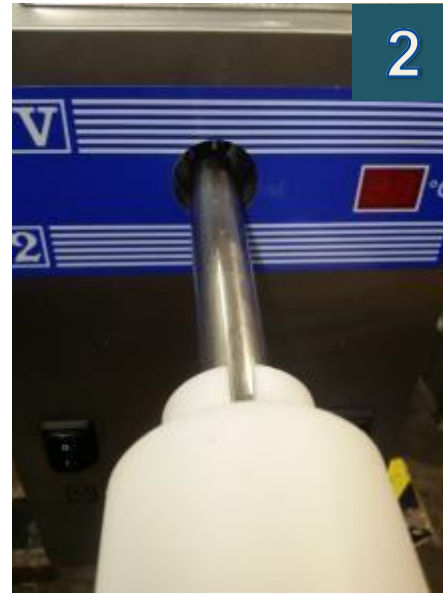


ITV | ICEmakers



**9 étapes pour nettoyer quotidiennement
l'unité de crème fouettée**

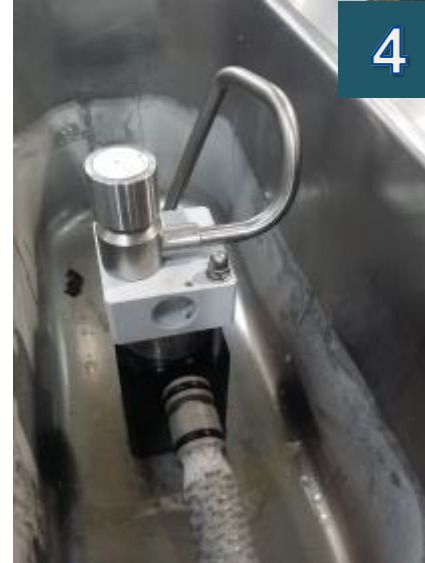
Nettoyage quotidien de l'unité de crème fouettée



Vue de face de l'unité de crème fouettée

1. Tourner de 45 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre la pièce blanche par laquelle sort la crème
2. Extraire le tube métallique

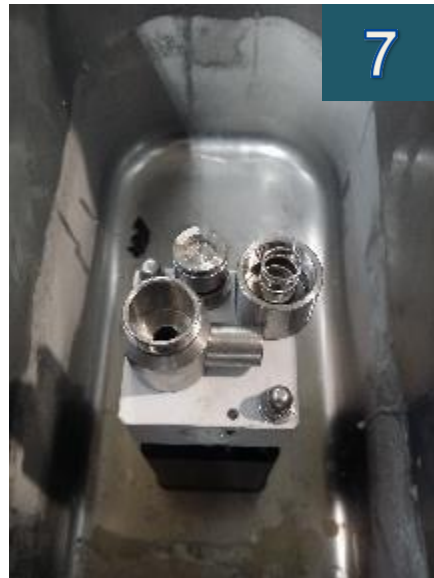
Nettoyage quotidien de l'unité de crème fouettée



Vue de l'intérieur de l'unité (cuve à crème)

3. Démonter la goupille de l'extracteur
4. Démonter l'axe de l'extracteur en le tirant
5. Démonter le tuyau qui pénètre dans la cuve à crème liquide

Nettoyage quotidien de l'unité de crème fouettée



6. Démonter le régulateur d'air en le tirant vers le haut
Retirer l'interrupteur du régulateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

7. Démonter l'intérieur de la valve en le tirant vers le haut

La dernière image montre la valve démontée

Nettoyage quotidien de l'unité de crème fouettée

8. Chaque élément doit être nettoyé soigneusement avec de l'eau chaude et du détergent et rincé à l'eau

Note: Nous conseillons de laisser tous les éléments sous l'eau pendant quelques heures avec du détergent (par exemple pendant les heures de fermeture) pour éliminer toute la crème

9. Remettre tous les éléments à leur place d'origine

