

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Avant d'utiliser votre nouveau ***Ice Cream Depot*** desserts congelés et boissons Maker, le SX1000, s'il vous plaît visitez notre site Web :

www.icecreamdepot.com

Inscrivez votre machine pour les tirages mensuels de gagner 2 boîtes (20pack) de la CIM mélanges gratuits.

Aller à travers les vidéos pour se familiariser avec le montage et le démontage des différentes assemblées.

Télécharger les Instructions de soin et l'utilisation et les conserver pour référence future.

LUBRIFICATION RECOMMANDATION

La Auger et de l'Assemblée Chef de distribution ont des joints en caoutchouc pour prévenir fuite. Il sera recommandé d'appliquer un peu de margarine sur le caoutchouc sceller les surfaces de les éviter de tourner à sec et réduit la durée de vie des joints.

ASSAINISSEMENT

Si la préparation de crème glacée ou milk-shake mélange en utilisant les produits laitiers , il est recommandé de désinfecter régulièrement l'Assemblée Chef de distribution / Auger après le nettoyage pour éviter la prolifération des bactéries en suivant les instructions trouvées sur les désinfectants de cuisine normaux pour pots de café , etc.