

Method Card #1

Macchina Espresso Tradizionale

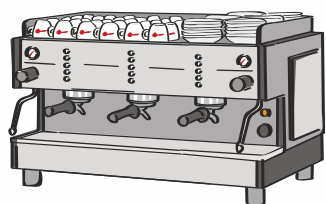


Istruzioni di utilizzo



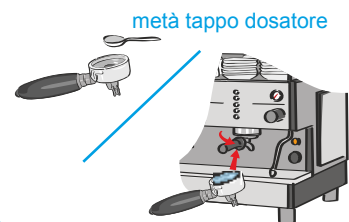
SUMA CAFFÈ'

Suma Café Liquid



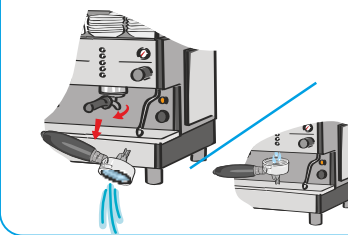
Controllare anche le raccomandazioni del fornitore della macchina

1a. Gruppo caffè



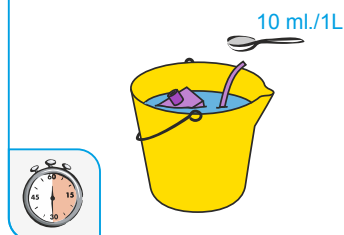
Inserire il filtro cieco nel portafiltro e aggiungere Suma Café Liquid. Inserire il portafiltro nella doccetta del gruppo. Attivare il ciclo di preparazione per 10 sec, quindi arrestare per 10 sec.

1b. Gruppo caffè



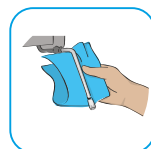
Estrarre il portafiltro. Attivare il ciclo di preparazione e sciacquare il portafiltro con l'acqua proveniente dalla doccetta. Interrompere il ciclo. Inserire il portafiltro nella doccetta. Erogare acqua per 10 sec, quindi arrestare per 10 sec. Ripetere per 5 volte. Preparare e gettare una tazza di espresso per accertarsi che non rimangano residui.

2. Parti removibili



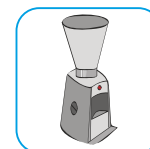
Sciogliere Suma Café Liquid in acqua calda. Lasciare a bagno le parti metalliche del portafiltro per 30 min. Sciacquare con acqua calda.

Pulizia della lancia vapore



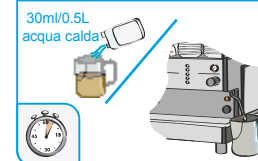
Pulire la lancia vapore con un panno dopo ogni utilizzo.

Pulizia del macinacaffè



Pulire settimanalmente il macinacaffè con Suma Café GrinderClean.

Sistema del latte



Preparare una soluzione con prodotto Suma Café MilkClean. Lasciare a bagno i componenti della lancia vapore per 5 min. Sciacquare tutti i componenti con acqua.

SISTEMI DI PULIZIA



via T.VECELLIO 49 - 32100 BELLUNO (BL)
Tel.0437 31876 - Fax.0437 936870
www.commercialestema.it



Informazioni di sicurezza

Per maggiori informazioni, consultare la scheda di sicurezza del prodotto.