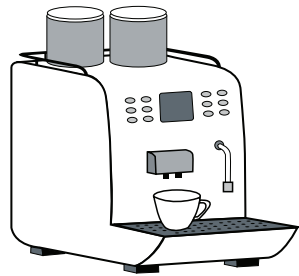


## Methodenkarte #3

Espressovollautomat mit Dampfdüse (2-stufig)

### Suma Café AutoTab, Suma Café MilkClean



#### Weitere Optionen

**Suma Café AutoTab C1.1-C1.6:** Abhängig vom Gerätetyp. Wenn Sie C1.1 verwenden, geben Sie 3 Tabs in 1l Wasser.

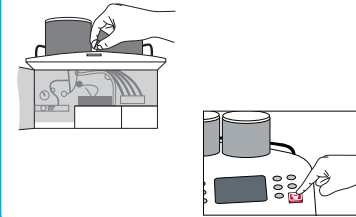
**Suma Café Clean:** Wenn Sie chlorhaltige Flüssigkeiten bevorzugen, verwenden Sie zum Einweichen 20 ml/4 l.

**Suma Café MilkClean Tabs:** Wenn Sie lieber einen Reinigungstab verwenden möchten, lösen Sie 1 Tab in 1 l Wasser auf.

**Suma Café Descaler:** Verwenden Sie zur genauen Dosierung regelmäßig 50 ml/0,5 l.

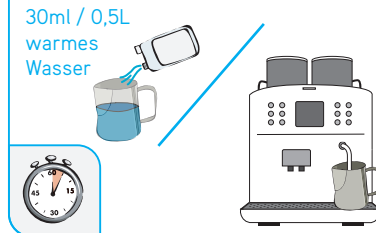
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

#### 1. Brüheinheit



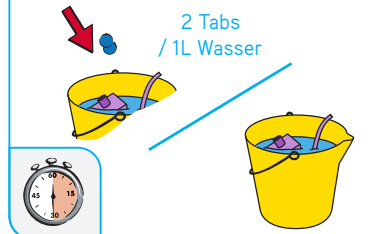
Starten Sie das Reinigungsprogramm und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Geben Sie 1 Suma Café AutoTab in die Geräteöffnung / Brühgruppe.

#### 2. Dampfdüse



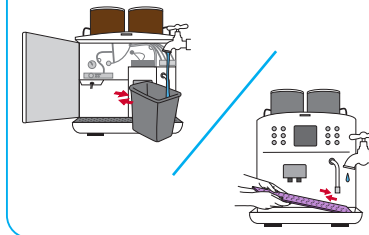
Bereiten Sie eine Lösung mit Suma Café MilkClean vor. Stellen Sie die Dampfdüse in die Lösung und lassen Sie es 5 Minuten einwirken. Wiederholen Sie den Vorgang mit sauberem Wasser, um alle Teile gründlich auszuspülen.

#### 3. Herausnehmbare Teile



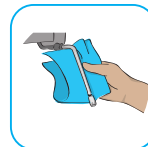
Lösen Sie Suma Café AutoTab in heißem Wasser auf. Lassen Sie Auslauf und Schläuche 30 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich mit sauberem Wasser abspülen. Trocknen lassen.

#### 4. Endeinrichtung



Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein. Reinigen Sie das Innere des Gehäuses. Entfernen Sie Abtropfgitter und -schale. Spülen Sie beides gründlich ab, trocknen Sie es und setzen Sie es wieder ein. Führen Sie den Endtest des Geräts durch.

#### Reinigung der Dampfdüse



Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem Tuch.



#### Sicherheitshinweise:

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.