

Limpieza diaria

SCAP Super-/Fine- und Autosteam



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" y "Limpieza" del manual de instrucciones.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



En la zona de salida de las bebidas, el agua caliente y el vapor existe peligro de escaldadura. No coloque las manos debajo de los puntos de dispensación durante la dispensación ni durante la limpieza.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



Suciedad debido a la presencia de restos en la barra de vapor. Bajo condiciones de funcionamiento continuo, especialmente para calentar chocolate con leche o similares, la limpieza debe realizarse a diario.

¡ATENCIÓN!
¡Superficie caliente!



La barra de vapor está caliente. Podría quemarse. El paño debe ser suficientemente grueso para evitar que sufra quemaduras.

Golpe de vapor después de cada uso



- ▶ Siempre que termine de utilizar la barra de vapor, límpiela con un paño húmedo y limpio.



- ▶ Pulse varias veces el botón [Vapor] para eliminar los restos de leche.

Productos de limpieza



- ▶ Introduzca 25 ml de Schaerer Milkpure y 500 ml de agua en un recipiente.

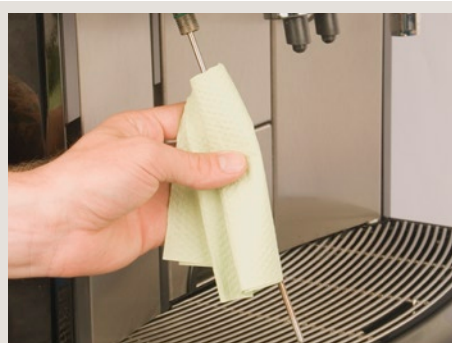
Limpieza con producto de limpieza



- ▶ Desmonte la barra de vapor (PEEK o inoxidable).



- ▶ Desarme la barra de vapor.
- ▶ Introduzca los componentes de la barra de vapor en la mezcla durante 10 min.



- ▶ Limpie la sonda de temperatura con un paño húmedo y limpie los restos.
- ▶ Enjuague los componentes de la barra de vapor con agua corriente.
- ▶ Monte la barra de vapor y atorníllela en la máquina.
- ▶ Pulse varias veces el botón [Vapor] para eliminar los restos de producto de limpieza.

¡ATENCIÓN!
¡Peligro para usuarios!



**Si los granos, el agua, la leche, el polvo u otros componentes del café se manipulan de manera incorrecta, podrían suponer un riesgo para la salud.
¡Deben respetarse las normas de higiene de APPCC!**



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" y "Normas de higiene de APPCC" del manual de instrucciones.