

CAPPUCCINATORE

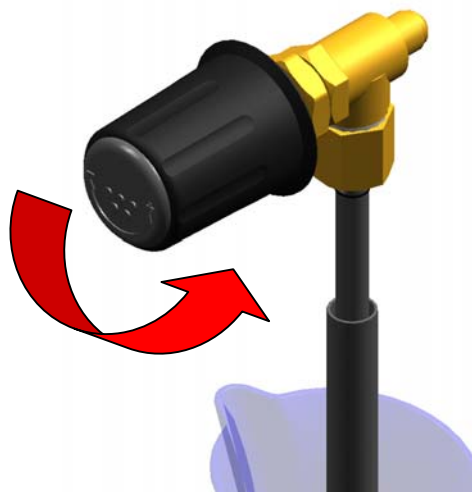
INOX



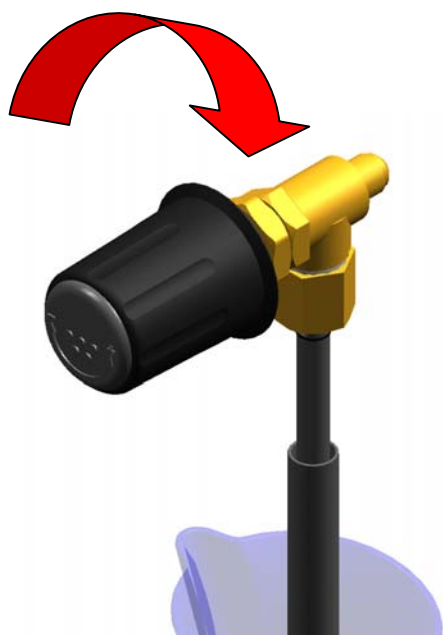
MANUALE ISTRUZIONI

PER L'EROGAZIONE DEL VAPORE

1. Immergere il tubo di fuori uscita del vapore nel liquido da riscaldare (latte, ecc.) , aprire il rubinetto del vapore ed attendere che vada nella temperatura desiderata .



2. Ad opera ultimata, chiudere il rubinetto per arrestare la fuori uscita di vapore.



PULIZIA **QUOTIDIANA** DEL CAPPUCCINATORE



1. Pulire QUOTIDIANAMENTE

Il CAPPUCCINATORE INOX immergendolo in un contenitore di acqua calda e fare alcune erogazioni di vapore .

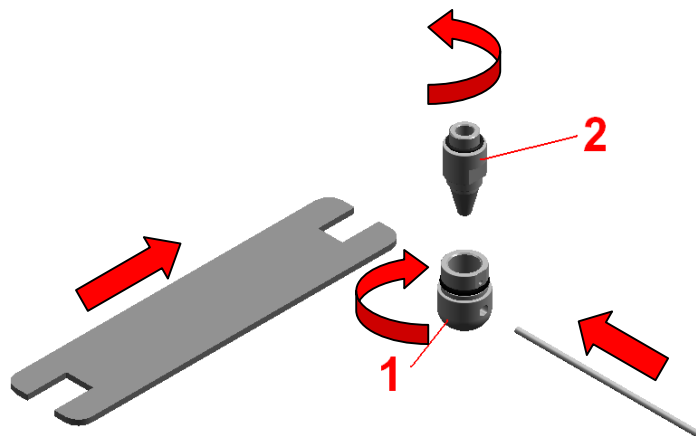
PULIZIA **ACCURATA** DEL CAPPUCCINATORE



2. Spingere verso l'alto il tubo del vapore (5) .

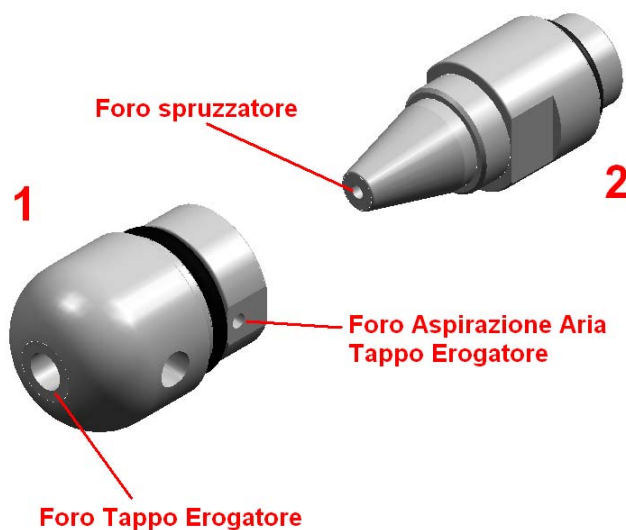


3. Mantenendo tenuto verso l'alto il tubo (5) svitare il CAPPUCCINATORE INOX utilizzando la chiave in dotazione .



4. Smontare il CAPPUCINATORE INOX svitando lo spruzzatore (2) dal tappo erogatore (1) utilizzando le chiavi in dotazione .

ATTENZIONE



5. Pulire accuratamente i fori indicati immergendo lo spruzzatore (2) ed il tappo erogatore (1) in un contenitore di acqua calda .

NB. QUESTA PROCEDURA VA EFFETTUATA OGNI VOLTA CHE SI LASCIA INUTILIZZATO PER UN LUNGO PERIODO IL CAPPUCINATORE .

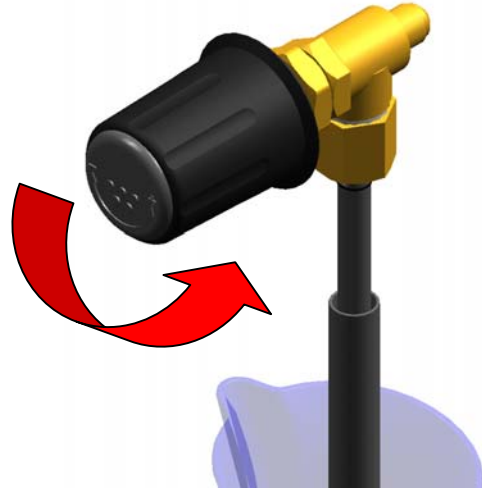
STAINLESS STEEL CAPPUCCINO FROTHER



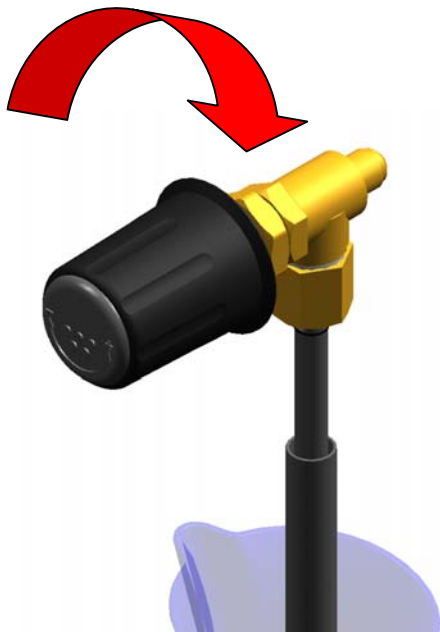
INSTRUCTION MANUAL

FROTHING

1. Insert the steam wand into the liquid to be heated (milk, etc.), open the steam valve and wait for the desired temperature to be reached.



2. At the end of this operation close the steam valve to stop frothing.



DAILY CLEANING OF THE CAPPUCCINO FROTHER



1. To clean the STAINLESS STEEL CAPPUCCINO FROTHER DAILY turn on steam into a container filled with hot water a couple of times.

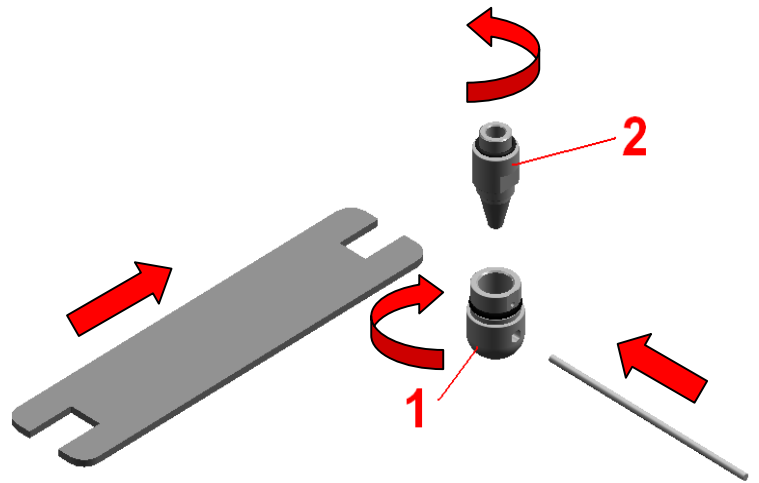
ACCURATE CLEANING OF THE CAPPUCCINO FROTHER



2. Lift the steam wand (5) .

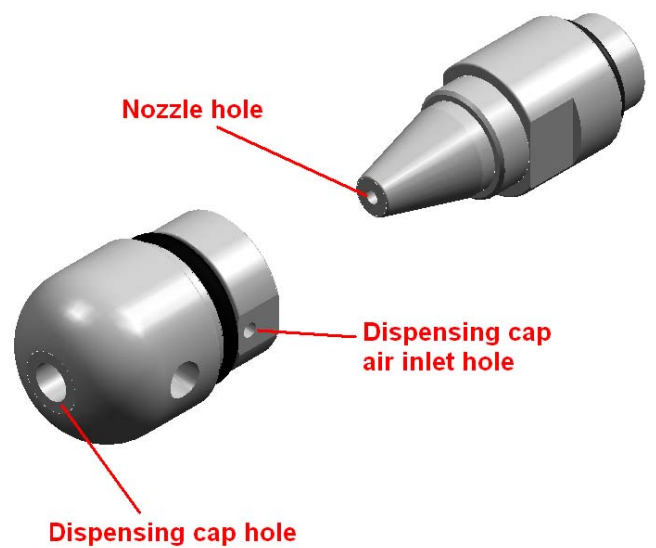


3. While the steam wand is lifted (5) unscrew the STAINLESS STEEL CAPPUCCINO FROTHER using the key provided.



4. To disassemble the STAINLESS STEEL CAPPUCCINO FROTHER unscrew the nozzle (2) from the dispensing cap (1) using the keys provided.

CAUTION



5. Insert the nozzle (2) and the dispensing cap (1) into a jug filled with hot water to clean the holes accurately.

NB. THIS PROCEDURE MUST BE FOLLOWED EVERY TIME THE CAPPUCCINO FROTHER IS NOT USED FOR A LONG PERIOD OF TIME.

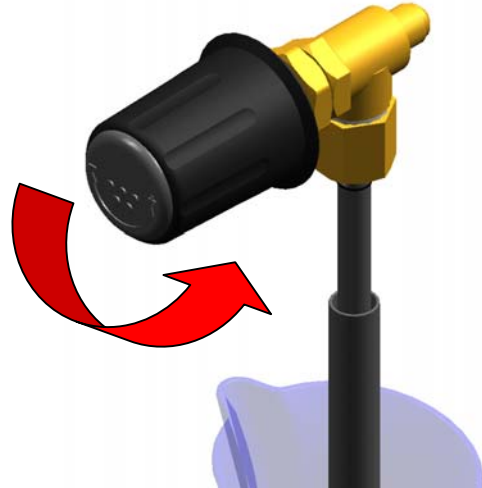
MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO INOX



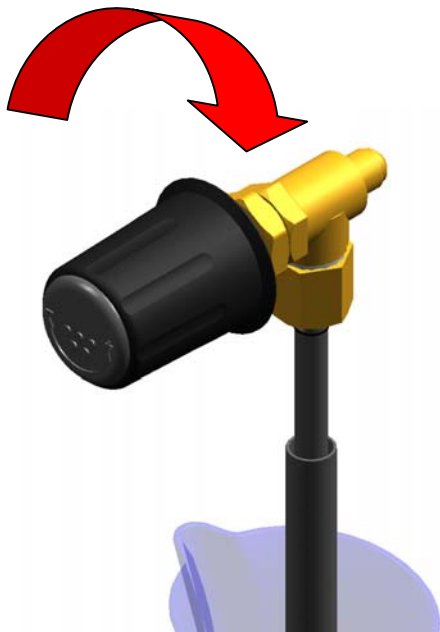
MODE D'EMPLOI

POUR LE DÉBIT DE LA VAPEUR

1. Immerger le tuyau de distribution de la vapeur dans le liquide à chauffer (lait, etc.), ouvrir le robinet de la vapeur et attendre que la température souhaitée soit atteinte .



2. Dès que cette opération est terminée, fermer le robinet pour arrêter le débit de vapeur.



NETTOYAGE **QUOTIDIEN** DU MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO



1. Nettoyer **TOUS LES JOURS** le MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO INOX en le plongeant dans un récipient d'eau chaude et en ouvrant plusieurs fois le robinet de la vapeur.

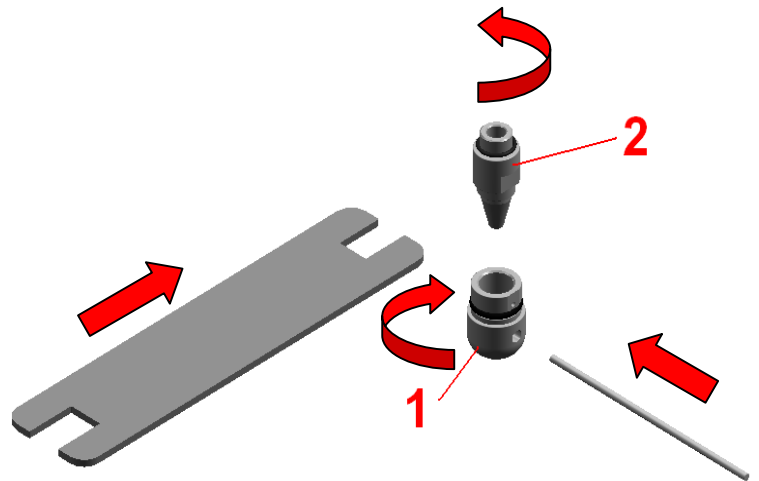
NETTOYAGE **MINUTIEUX** DU MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO



2. Pousser vers le haut le tuyau de distribution de la vapeur (5) .



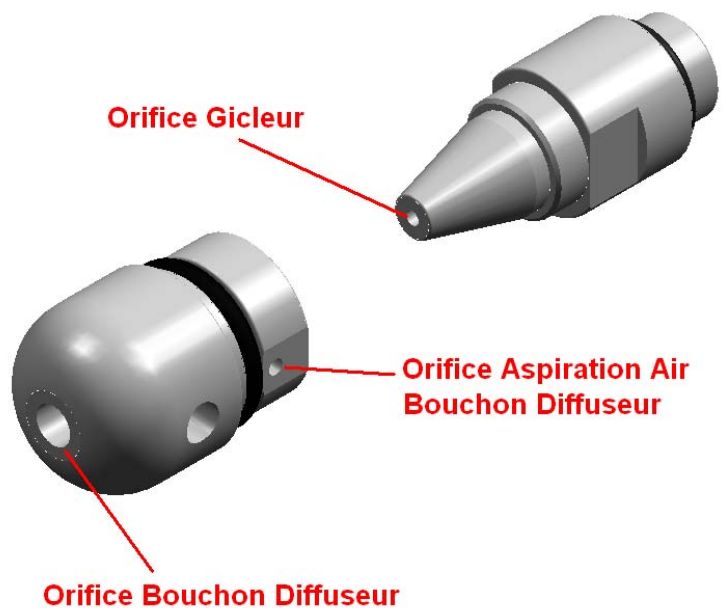
3. En maintenant vers le haut le tuyau (5) dévisser le MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO INOX en utilisant la clé fournie à cet effet.



4. Démontez le MOUSSEUR

À LAIT POUR CAPPUCCINO INOX en dévissant le gicleur (2) du bouchon diffuseur (1) en utilisant les clés fournies à cet effet .

ATTENTION



5. Nettoyer minutieusement les orifices indiqués en plongeant le gicleur (2) et le bouchon diffuseur (1) dans un récipient d'eau chaude.

N.B. : CETTE PROCÉDURE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE CHAQUE FOIS QUE LE MOUSSEUR À LAIT POUR CAPPUCCINO N'EST PAS UTILISÉ PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE DE TEMPS..

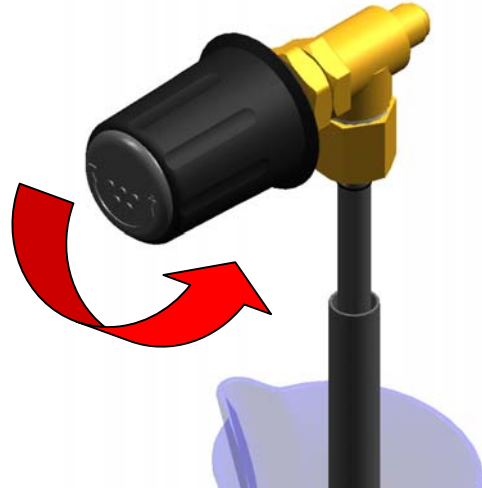
CAPPUCCINATORE EDELSTAHL



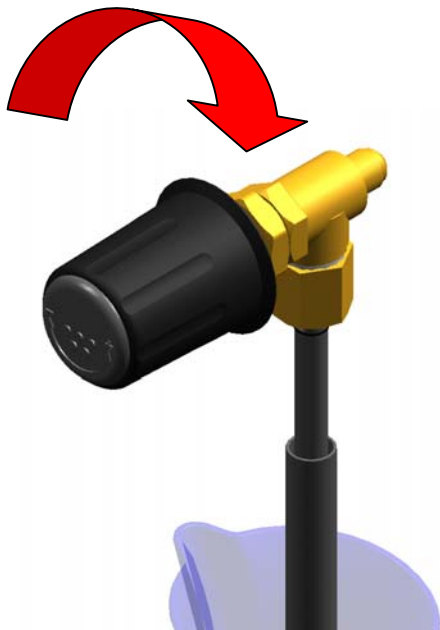
BEDIENUNGSANLEITUNG

DAMPFERZEUGUNG

1. Das Dampfaustrittsrohr in die zu erwärmende Flüssigkeit (Milch, usw...) tauchen, das Dampfrohr öffnen und warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.



2. Anschließend den Hahn zudrehen, um den Dampfaustritt zu unterbrechen.



TÄGLICHE REINIGUNG DES CAPPUCCINATORE



1. Den Edelstahl-CAPPUCCINATORE TÄGLICH reinigen, indem man ihn in einen Warmwasserbehälter taucht und einige Male Dampf austreten lässt.

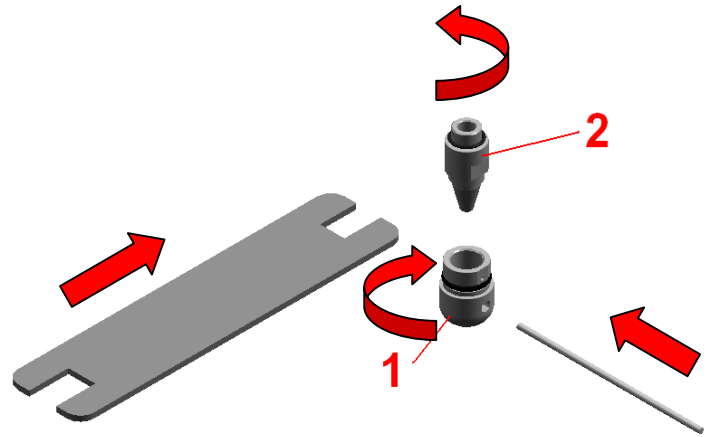
GRÜNDLICHE REINIGUNG DES CAPPUCCINATORE



2. Das Dampfrohr (5) nach oben drücken.

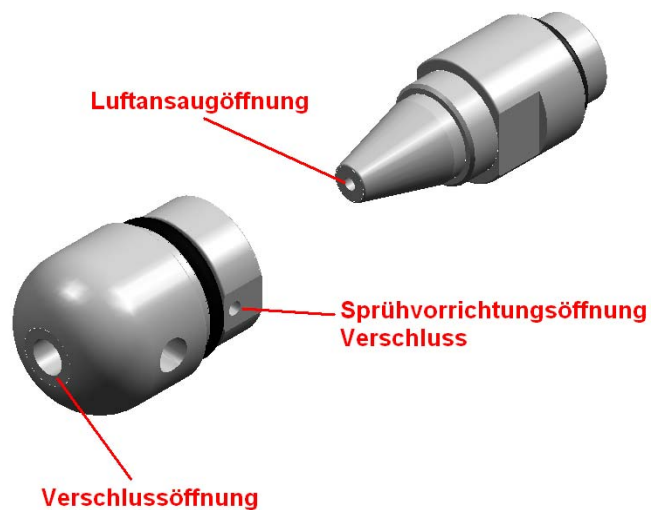


3. Das Rohr (5) nach oben halten und den Edelstahl-CAPPUCCINATORE mit Hilfe des mitgelieferten Schlüssels ausdrehen.



4. Den Edelstahl- CAPPUCCINATORE entfernen, indem man die Sprühvorrichtung (2) vom Verschluss (1) ausdreht. Hierfür den mitgelieferten Schlüssel verwenden.

ACHTUNG



5. Die angezeigten Öffnungen gründlich reinigen, indem man die Sprühvorrichtung (2) und den Verschluss (1) in einen Behälter mit heißem Wasser taucht.

NB. DIESE PROZEDUR WIRD IST JEDES MAL DANN DURCHZUFÜHREN, WENN DER CAPPUCCINATORE ÜBER EINE LÄNGERE ZEIT NICHT BENUTZT WIRD.

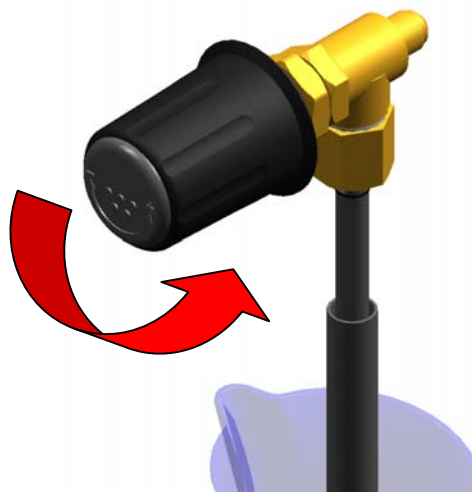
CAPUCHINADOR de ACERO INOXIDABLE



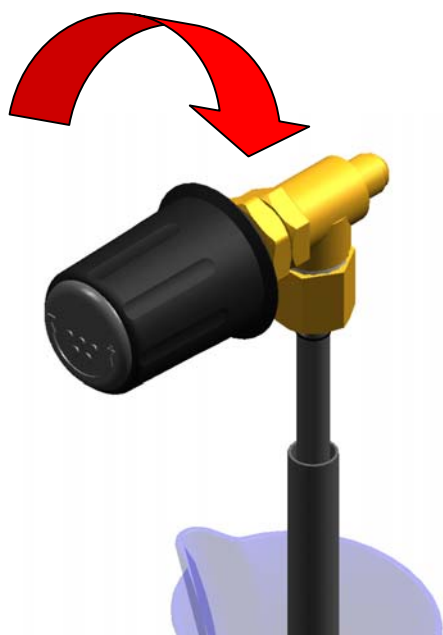
MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARA EL SUMINISTRO DE VAPOR

1. Sumergir el tubo de donde sale el vapor en el líquido que se ha de calentar (leche, etc.), abrir el grifo del vapor y esperar que alcance la temperatura deseada.



2. Terminada la operación, cerrar el grifo para detener la salida del vapor .

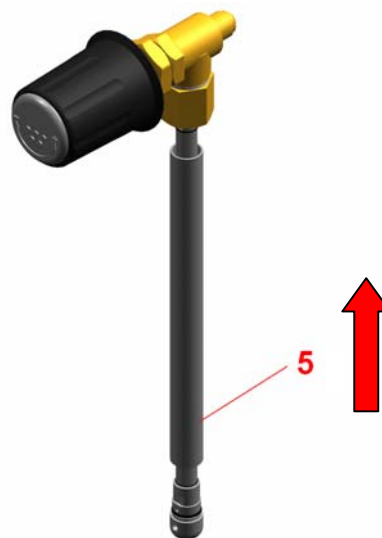


LIMPIEZA **DIARIA** DEL CAPUCHINADOR



3. Limpiar **DIARIAMENTE** el CAPUCHINADOR de ACERO INOXIDABLE sumergiéndolo en un contenedor con agua caliente y hacer salir el vapor varias veces.

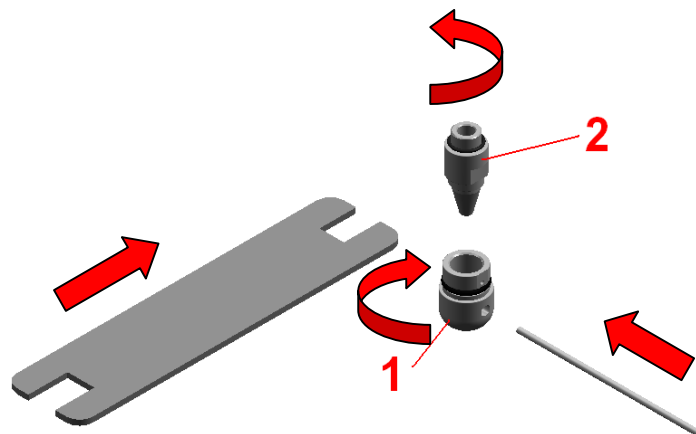
LIMPIEZA **ESMERADA** DEL CAPUCHINADOR



4. Empujar el tubo del vapor hacia arriba (5) .

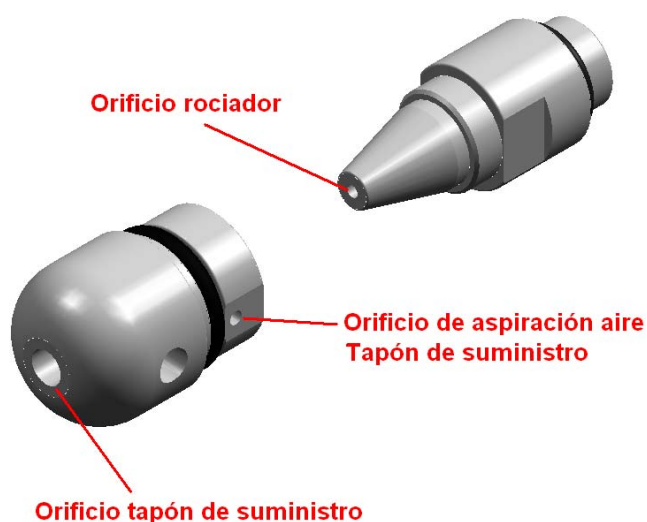


5. Mantener el tubo en esa posición (5).
desenroscar el CAPUCHINADOR de ACERO INOXIDABLE usando la llave en dotación.



6. Desmontar el CAPUCHINADOR de ACERO INOXIDABLE desenroscando el rociador (2) del tapón de suministro (1) y usando las llaves en dotación..

ATENCIÓN



7. Limpiar los orificios esmeradamente sumergiendo el rociador (2) y el tapón de suministro (1) en un contenedor con agua caliente.

NOTA. ESTA OPERACIÓN SE EFECTÚA CUANDO EL CAPUCHINADOR NO SE USA POR UN LARGO PERÍODO DE TIEMPO.

POSIZIONE STROZZATORE PER MACCHINE MANUALI

REDUCTION POSITION FOR MANUAL MACHINES

