

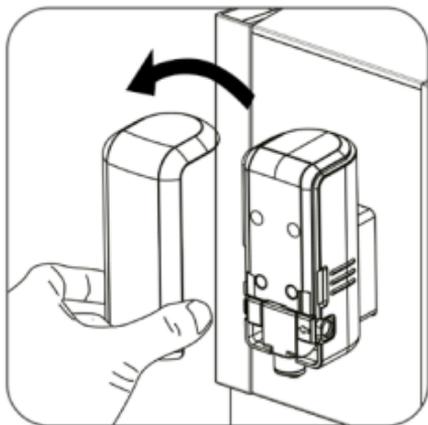
Reinigung der Milch- schaum-Komponenten Ihrer **Café Crema Touch**

CASO[®]
DESIGN

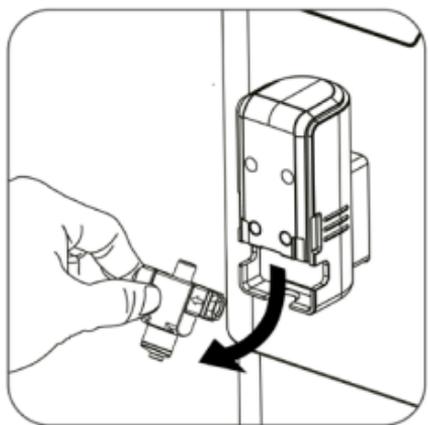
Für eine möglichst lange Lebensdauer Ihres CASO Kaffeevollautomaten und für die Qualität Ihrer Heißgetränke, sollten Sie die Komponenten für die Erzeugung von Milchschaum regelmäßig (täglich bzw. nach Gebrauch) reinigen.

Gehen Sie wie folgt vor:

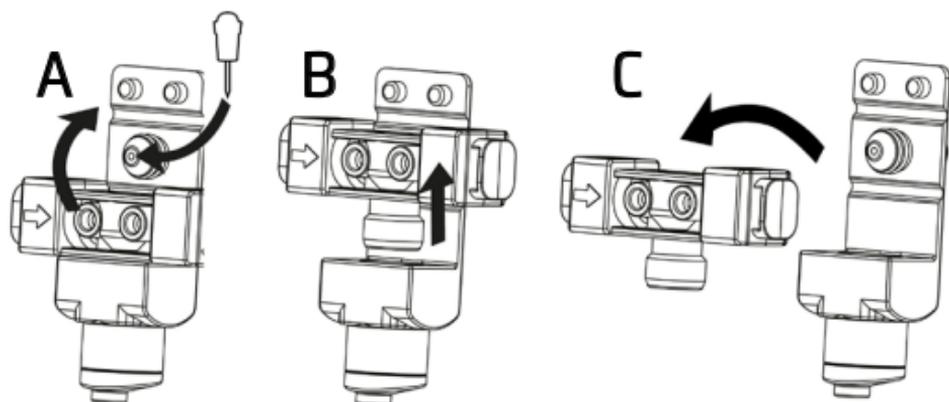
1. Blende abnehmen. ▶



**2. Milchauslass ent-
nehmen.** ▶



3. Gummierung des Milchauslass wie in der Zeichnung (s.u.) zu sehen nach oben klappen. Kupplungsstück des Milchauslasses entnehmen. Bauteile gründlich unter fließendem Wasser reinigen.



4. Loch im Milchauslass (Abb. A) mit der mitgelieferten Stoßnadel reinigen.

5. Milchauslass wieder zusammenbauen und ins Gerät einsetzen.

6. Milchtank mit Wasser füllen und 2-mal die Milchschaum-Funktion nutzen.