

Dem Kalk an



Der Kaffeevollautomat bietet, bei unzureichender Pflege, einen optimalen Nährboden für Kalk, Schimmel und Bakterien. Mit wenig Aufwand und den richtigen Hilfsmitteln kann jeder seinen Vollautomaten sauber und hygienisch halten.

Milchbehälter und Milchaufschäumdüsen sind heute fast selbstverständlich. Nachdem ein Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck zubereitet worden ist, sollten Milchschaumbühvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter umgehend gereinigt werden. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen optimal und rückstandslos zu entfernen empfiehlt der Reinigungsexperte Comtag AG das Produkt „Pronto CremaClean“.

Für den Wassertank gilt ähnliches wie für die Brühgruppe und alle wasserführenden Leitungen: Mit der Zeit setzt sich immer mehr Kalk ab und dieser sollte von Zeit zu Zeit mit einem Entkalker entfernt werden. Im Normalfall reicht der normale Entkalkungsvorgang hierfür aus. Steht die Maschine allerdings länger, so bilden sich Kalkränder, die aber mit etwas verdünntem „Premium Entkalker“ der Marke Ceragol leicht entfernt werden können. Weiß man vorab, dass die Maschine nicht benutzt wird, empfiehlt es sich das Wasser zu entfernen, da es sonst unter Umständen umkippen kann.

Im Tresterbehälter landen warme und feuchte Kaffeereste, wodurch sich sehr schnell Schimmel bilden kann. Deshalb sollte man die Schale regelmäßig, wenn möglich täglich, leeren, ausspülen und anschließend gut trocknen lassen. Mit der Zeit

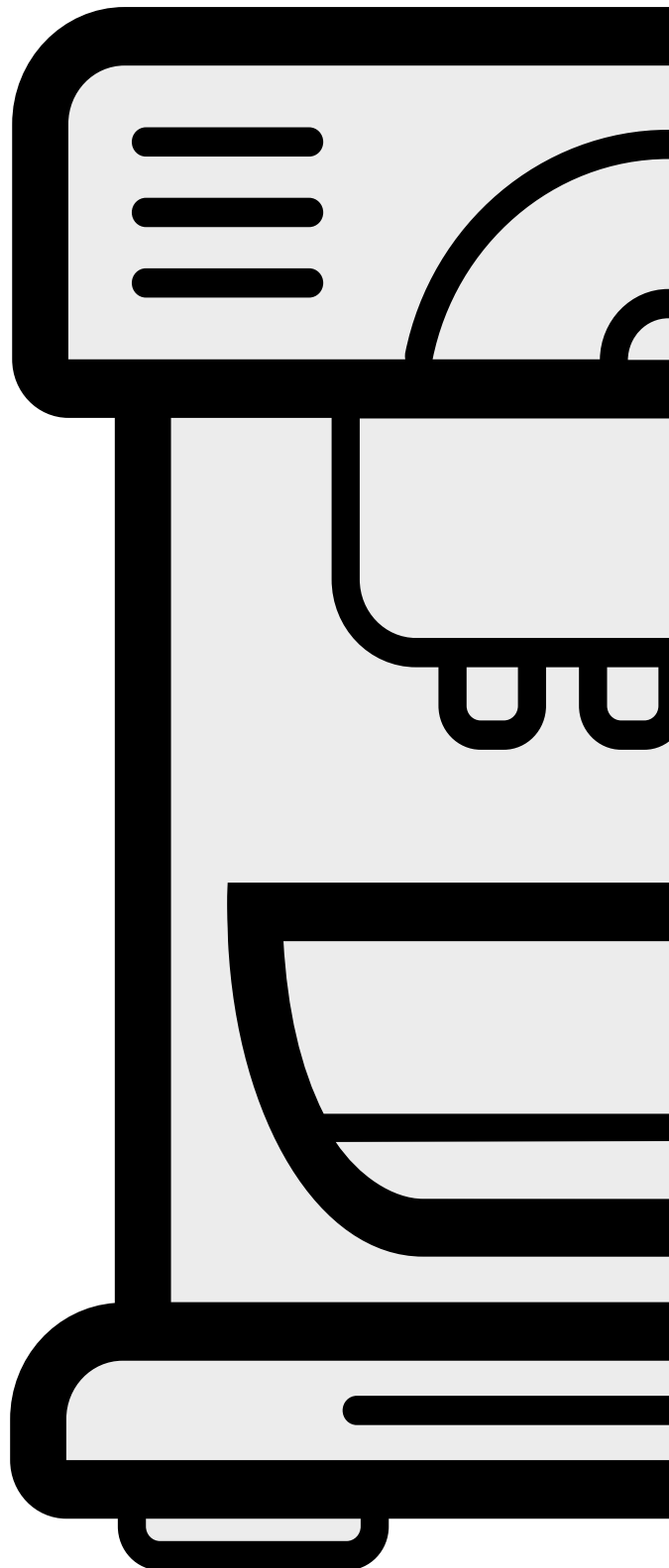
setzt sich hartnäckiges Kaffee fett ab, das sich mit Wasser schwer lösen lässt. Ein Innenbereichsreiniger wie das „Coffee Clean“ hilft diese Fette zu lösen.

Ähnliches gilt für den Wasseraufangbehälter, auch hier lagern sich die ungeliebten Kaffeerückstände ab. Generell kann man sagen, dass sich der komplette Innenbereich mit diesem Reiniger reinigen lässt.

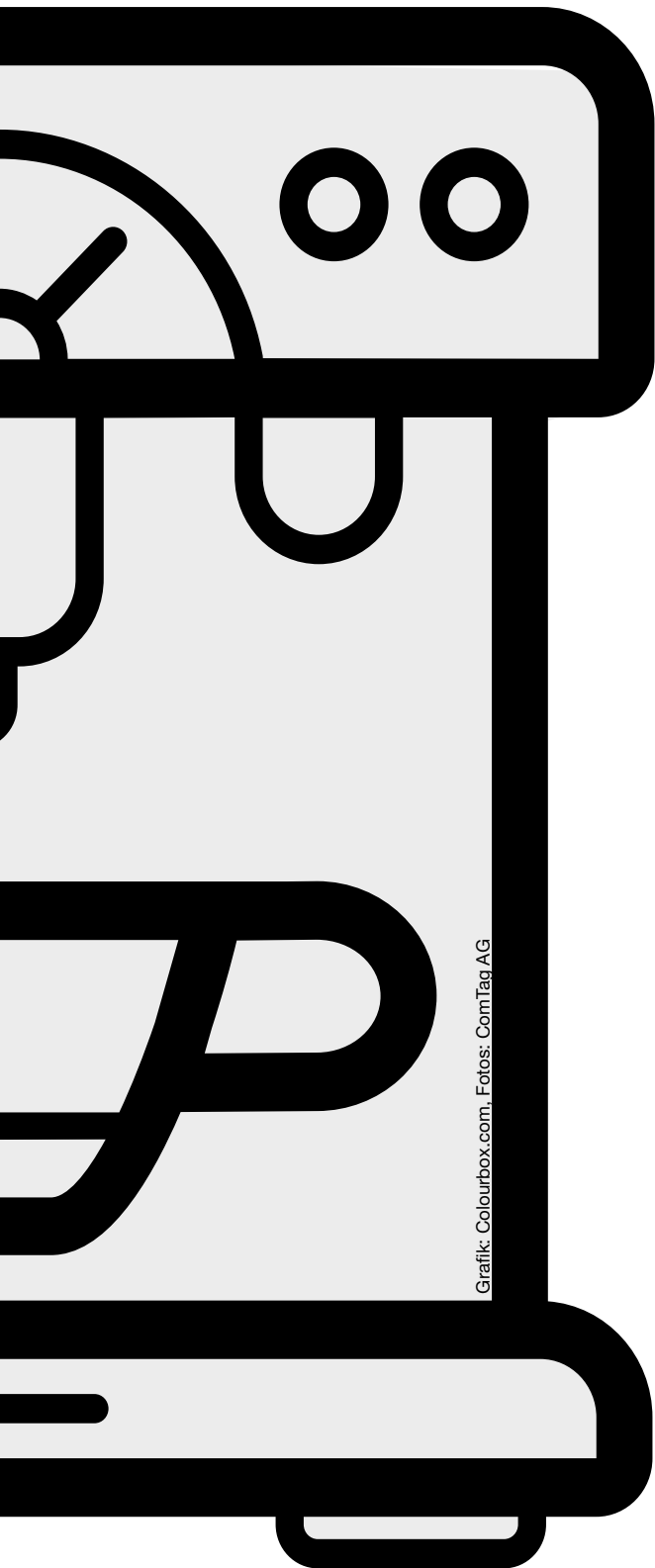
Verschmutzungen der Brühgruppe sind von außen oft nicht sichtbar, sie ist auch nicht bei allen Geräten herausnehmbar. Sie sollte aber wenn möglich alle ein bis zwei Wochen herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Auch hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fett Rückstände ab. Die Brühgruppe sollte im Übrigen nicht mit Spülmittel gereinigt werden, da sonst das für die Funktion wichtige Silikonfett mit entfernt wird. Geeignete Reiniger entfernen nur das Kaffee fett und lassen das Silikonfett der Brühgruppe unangetastet.

Sauber machen

Mindestens genauso wichtig ist das Entkalken des Gerätes. Moderne Maschinen weisen automatisch darauf hin, dass es wieder an der Zeit ist die Kalkablagerungen zu entfernen. Diese „Erinnerungen“ orientieren sich oftmals nur an der Anzahl der herausgelassen Tassen. Trinkt man relativ wenig Kaffee, so kann



den Kragen



Grafik: Colourbox.com, Fotos: ComTag AG



die Aufforderung zum Entkalken unter Umständen erst nach einem sehr langen Zeitraum und eventuell zu spät erfolgen. Als Faustregel gilt, spätestens alle ein bis zwei Monate sollte entkalkt werden.

Zunächst einmal kann Kalk in geringen Mengen sogar einen positiven Effekt haben, er legt sich nämlich über die Leitungen und Dichtungen und schützt diese. Für jeden Entkalkungs- oder auch Reinigungsvorgang sind Säuren notwendig, welche die Teile mit der Zeit angreifen können. Davor schützt unter anderem genau dieser Film. Deswegen wird vom Gebrauch von Granulatfiltern abgeraten, da diese fast den gesamten Kalk und auch die natürlichen Mineralien wegfiltern. Dies beeinträchtigt auch den Kaffeegeschmack. Mit der Zeit, abhängig vom Härtegrad, wird dieser Film allerdings immer dicker und führt dann zu unerwünschten Effekten. Durch die Kalkschicht wird das Wasser nicht mehr so effizient erhitzt, längere Aufheizzeiten sind die Folge und schlagen sich entsprechend in erhöhten Energiekosten nieder. Bei einigen Maschinen ergibt sich sogar eine zu niedrige Brühtemperatur. Durch den Kalk entstehen Verstopfungen in den Leitungen, dies führt zu Überdruck und im schlimmsten Fall zu einer Beschädigung der Maschine. Der „Premium Entkalker“ und die „Premium Entkalker Tabs“ von ceragol ultra basieren auf der

geschmacksneutralen Amidosulfonsäure.

Verstopfungen sind auch an anderer Stelle eine ständig drohende Gefahr. Beim Mahlen und Pressen der Kaffeebohnen tritt Kaffee fett aus, es legt sich wie ein sanfter Film über die kleinen Siebe in der Maschine und macht diese nach und nach dicht. Öle und Fette sind nicht wasserlöslich, deshalb macht einfaches Durchspülen wenig Sinn. Hier muss mit Spezialmitteln gereinigt werden. Die „Premium Reinigungstabletten“ lösen diese Verunreinigungen und machen die Siebe sauber und durchlässig.

Das Gehäuse wird im Alltag nicht nur von Staub und Schmutz verdeckt, auch hartnäckiges Kaffee fett setzt sich mit der Zeit fest und lässt sich nur unter großem Aufwand entfernen. Neue Maschinen besitzen Touchscreens, verchromte Armaturen und Edeltstahlapplikationen. Gerade diese Teile sind besonders anfällig für Fingerabdrücke, welche den edlen Gesamteindruck trüben können.

Die Lösung von ceragol ultra für diese Probleme heißt „Cover Clean“, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffee fett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, der neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert.

www.ceragol.com