



So pflegen Sie Ihren Vollautomaten richtig

KAFFEE SCHMECKT NUR, WENN DIE HYGIENE STIMMT. MIT DEN LÖSUNGEN VON CERAGOL ULTRA STELLEN SIE SICHER, DASS VOLLAUTOMATEN BESTENS GEREINIGT WERDEN UND SO DEN PERFEKTEN HEISSGETRÄNKEGENUSS DAUERHAFT GARANTIEREN KÖNNEN.

Um immer den höchsten Kaffeegenuss erleben zu können, sollte man im täglichen Umgang mit einem Kaffeevollautomaten gewisse Dinge nicht außer Acht lassen. Denn leider ist es so, dass ein Kaffeevollautomat, bei unzureichender Pflege, einen optimalen Nährboden für Kalk, Schimmel und Bakterien bietet. Mit we-

nig Aufwand und vor allem den richtigen Hilfsmitteln kann man seinen Vollautomaten sauber und hygienisch halten.

Milchbehälter & Milchschaumdüse

Heutzutage gibt es immer mehr verschiedene Kaffeearten, mittlerweile ziehen auch die Maschinenhersteller nach und stellen ihre Geräte mit Milch-

behältern und Milchaufschäumdüsen aus. Endlich kann man einen leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck genießen. Danach sollten Milchschaumbrühvorrichtung, Düse, Leitungen sowie auch Behälter umgehend gereinigt werden. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen

optimal und rückstandslos zu entfernen empfiehlt sich die Benutzung von Pronto CremaClean.

Wassertank

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 dem Premium Entkalker entfernt werden. Im Normalfall reicht der normale Entkalkungsvorgang hierfür aus. Steht die Maschine allerdings länger, so bilden sich sehr unschöne Kalkränder, welche aber mit etwas verdünntem Premium Entkalker leicht entfernt werden können. Weiß man vorab, dass die Maschine nicht benutzt wird, so empfiehlt es sich das Wasser zu entfernen, da es sonst unter Umständen umkippen kann.

Innenbereich

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. Coffee Clean hilft, diese Fette zu lösen. Die Reinigung fällt in Zukunft wesentlich einfacher.

Ähnliches gilt für den Wasserauffangbehälter, auch hier lagern sich die ungeliebten Kaffeerückstände ab. Generell kann man sagen, dass sich der komplette Innenbereich mit Coffee Clean reinigen lässt. Einfach einsprühen, kurz einwirken lassen und anschließend mit Wasser abspülen oder abwischen.

Brühgruppe

Verschmutzungen der Brühgruppe sind von aussen oft nicht sichtbar, sie ist auch nicht bei allen Geräten herausnehmbar. Wenn allerdings die Möglichkeit besteht, sollte sie alle 1-2 Wochen herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Auch hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fettrückstände ab. Die Brühgruppe sollte nicht mit Spülmittel gereinigt werden, da sonst das für die Funktion wichtige Silikonfett mit entfernt wird. Geeignete Reiniger wie der Coffee Clean entfernen nur

das Kaffee fett und lassen das Silikonfett der Brühgruppe unangetastet. Mindestens genauso wichtig ist das Entkalken des Gerätes. Moderne Maschinen weisen automatisch darauf hin, dass es wieder an der Zeit ist die lästigen Kalkablagerungen zu entfernen. Leider orientieren sich diese „Erinnerungen“ oftmals nur an der Anzahl der herausgelassen Tassen. Trinkt man relativ wenig Kaffee, so kann die Aufforderung zum Entkalken unter Umständen erst nach einem sehr langen Zeitraum und eventuell zu spät erfolgen. Als Faustregel gilt, spätestens alle 1-2 Monate sollte entkalkt werden.

Aber was ist eigentlich so schlimm am Kalk? 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 ist es auch ratsam, den Gebrauch von Granulatfiltern zu vermeiden, da diese fast den gesamten Kalk und auch die natürlichen Mineralien wegfiltern. Dies beeinträchtigt übrigens auch den Kaffee geschmack. 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. Hilfreich sind hier der Premium Entkalker bzw. die Premium Entkalkungs-Tabs von ceragol, basierend auf geschmacksneutraler Amidosulfonsäure. Sie entkalken nicht nur sehr effektiv, sie besitzen auch mehrere Additive, um Ihre Maschine optimal zu pflegen und zu schützen.

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



Coffee Clean von ceragol ultra:
Für optimale Hygiene im Automaten.

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 Ihre Siebe sauber und durchlässig.

Gehäuse

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 hochwertige Maschinen besitzen Touchscreens, verchromte Armaturen und Edelstahlapplikationen. Gerade diese Teile sind besonders anfällig für Fingerabdrücke, welche den edlen Gesamteindruck trüben können. Die Lösung für all 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, welcher neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert. Auch das oben erwähnte Kaffee fett ist kein Problem, all das schafft der Cover Clean absolut geruchsneutral und ohne Zusatz von Alkohol.

www.ceragol.com