

AUF DIE RICHTIGE PFLEGE KOMMT ES AN



SIEBTRÄGERMASCHINEN ARBEITEN WIE PROFESSIONELLE GASTRONOMIEGERÄTE MIT EINEM ENTNEHMBAREN SIEBTRÄGER, DER MIT KAFFEEMEHL GEFÜLLT UND MITTELS EINES BAJONETTVERSCHLUSSES IM GERÄT FIXIERT WIRD. ER MUSS UM EINE SEPARATE KAFFEEMÜHLE ERGÄNZT WERDEN (ES GIBT AUCH KOMBIMASCHINEN MIT MÜHLE IM GLEICHEN GEHÄUSE) DA FRISCH GEMAHLENER KAFFEE FÜR EINE HOCHWERTIGE ESPRESSOZUBEREITUNG ABSOLUT NOTWENDIG IST UND JEDE MASCHINE IHREN GANZ SPEZIFISCHEN MAHLGRAD HAT.

Entkalkung

Die Anzahl der Entkalkungen richtet sich nach der Intensität der Benutzung ihrer Espressomaschine und dem Wasserhärtegrad. Sie muss regelmäßig entkalkt werden, auch wenn bereits entkalktes Wasser verwendet wird. Saurer oder kalter Kaffee sind genauso Anzeichen für eine verkalkte Maschine, wie unübliche Geräusche, beispielsweise eine laute Pumpe.

Bei einem hohem Wasserhärtegrad (über 15° dh), sollte man monatlich entkalken. Bei normaler Wasserhärte (ca. 2-6° dh) reicht vierteljährlich. Nur die regelmäßige Entkalkung sorgt für eine lange Lebensdauer und optimalen Kaffeegenuss.

Ein- und Zweikreiser

1. Die Maschine im betriebsbereiten Zustand ausschalten und über die Heißwasserausgabe das Kesselwasser in ein passendes Gefäß ablaufen lassen.
2. Den Wassertank mit frischem Wasser füllen und Ceragol ultra Premium Entkalker (ca. 100 ml) in den Wassertank geben. Dieser ist auch für Kessel oder Boiler aus Aluminium geeignet, da die Additive die Materialien schützen.
3. Anschließend wird ein Leerbezug über die Brühgruppe durchgeführt. Sobald die Entkalkerlösung austritt wird dieser gestoppt.
4. Die Lösung ca. 5 bis 10 Minuten einwirken lassen.
5. Bei hohem Wasserhärtegrad Punkt 2 und 3 wiederholen.
6. Die Maschine ausschalten und über die Heißwasserausgabe das Kesselwasser ablassen.





Die Bilreihe oben zeigt das Entkalken der Maschine, das Reinigen der Brühgruppe und das Reinigen des Milchsäumers (von links nach rechts).

7. Den Wassertank entleeren, ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Die Espressomaschine wieder einschalten und über die Heißwasserausgabe die Reste der Entkalkerlösung entfernen.
8. Die Maschine mit einem feuchten Tuch abwischen, um eventuell vorhandene Rückstände der Entkalkerlösung zu entfernen. Je nach Oberfläche können bei längerem Kontakt unschöne Flecken entstehen.
9. Den Wassertank mit frischem Wasser füllen, die Maschine einschalten, warten bis sie betriebsbereit ist und genießen.

Brühgruppe

1. Die Brühgruppe mit einer geeigneten Bürste von Kaffeerrückständen befreien.
2. Das Gerät aufheizen und auf Betriebstemperatur bringen.
3. Ein Blindsieb in den Siebträger einsetzen.
4. Eine ceragol ultra Premium Reinigungstablette oder ceragol ultra Premium Reinigungspulver in das Blindsieb einlegen und den Siebträger in die Gruppe einsetzen.
5. Den Kaffeeausgabehebel/Bezugsknopf betätigen, so dass sich das Blindsieb mit Wasser füllt. Bei Maschinen mit Druckanzeige so lange warten, bis ca. 8 bis 9 bar am Blindsieb anliegen.
6. Das Wasser mit dem Fettlöser in der Brühgruppe 20 bis 30 Sekunden einwirken lassen.
7. Den Kaffeeausgabehebel/Bezugsknopf betätigen, so dass aus dem Zylinder Kaffeefett und -öle austreten können.
8. Die Punkte 5 und 6 mehrmals wiederholen, bis aus dem Zylinder wieder klares Wasser kommt.
9. Den Siebträger entfernen und unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
10. Den Spülvorgang (Schritte 5 bis 8) ohne Fettlöser mehrmals wiederholen.
11. Wenn möglich Duschsieb abschrauben und reinigen.

Zum Abschluss eine ceragol ultra Premium Reinigungstablette oder ceragol ultra Premium Reinigungspulver in warmem Wasser auflösen und den Siebträger und die Siebe über Nacht einlegen (der Plastikgriff sollte dabei möglichst unberührt bleiben) und am anderen Morgen mit einem feuchten Tuch abwischen. Danach sieht alles wieder wie neu aus. Bei intensiver Nutzung empfiehlt es sich, den Siebträger auch zwischendurch kurz zu reinigen. Dazu einfach abnehmen, mit Coffee Clean einsprühen, kurz einwirken lassen und gründlich abspülen. Fertig.

Milchschaumer

Heutzutage gibt es ganz unterschiedliche Kaffeeverationen, viele von ihnen benötigen zur Herstellung Milchschaum. Fast alle Siebträger verfügen über eine Dampfplanze, die mit der richtigen Technik Milch in die gewünschte Schaumform bringt. Anschließend sollte diese jedoch gründlich gereinigt werden, denn Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen optimal und rückstandslos zu entfernen, eignet sich der ceragol ultra Pronto CremaClean.

1. Die Spitze der Aufschäumdüse abschrauben.
2. 20 bis 50 ml ceragol ultra Pronto CremaClean mit Wasser mischen.
3. Anschließend das Gemisch wie Milch aufschäumen.

Abtropfschale

In der Abtropfschale sammelt sich neben Wasser auch Kaffee und Kaffeemehl. Diese Mischung erweist sich bei der Reinigung als recht hartnäckig. Klares Wasser reicht hier nicht aus. Ceragol ultra Coffee Clean hilft diese Fette zu lösen. So gestaltet sich die Reinigung in Zukunft wesentlich einfacher.

1. Die Abtropfschale herausnehmen und entleeren, anschließend kurz ausspülen.
2. Grossflächig mit ceragol ultra Coffee Clean einsprühen und einige Minuten einwirken lassen.
3. Mit ausreichend Wasser ausspülen.

Gehäuse

Das Gehäuse wird im Alltag nicht nur von Staub und Schmutz verdeckt, auch hartnäckiges Kaffeefett setzt sich mit der Zeit fest und lässt sich nur unter großem Aufwand entfernen. Neue hochwertige Maschinen besitzen Touchscreens, verchromte Armaturen und Edelstahlapplikationen. Diese Teile sind besonders anfällig für Fingerabdrücke, die den edlen Gesamteindruck trüben.

Unsere Lösung für all diese Probleme heißt ceragol ultra Cover Clean, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeefett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, der neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert. Auch das oben erwähnte Kaffeefett ist kein Problem. All dies schafft ceragol ultra Cover Clean absolut geruchsneutral und ohne Zusatz von Alkohol.

www.ceragol.com