



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 Wasseraufgangbehälter, 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 Fetterückstände 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

