

EXZELLENT SAUBERMACHER



Kompetenz in Reinigung und Pflege



MIT DEN PROFI-REINIGUNGSPRODUKTEN VON CERAGOL LASSEN SICH KAFFEE-VOLLAUTOMATEN FACHGERECHT SÄUBERN. HYGIENE UND GEFLEGTHEIT SIND DIE GRUNDLAGE DES UNVERFÄLSCHTEN KAFFEEGENUSSES. DOCH NUR WER MIT DEN PRODUKTEN AUCH UMZUGEHEN WEISS, WIRD OPTIMALE ERFOLGE ERZIELEN.

Sauberkeit und Hygiene sind ein oft unterschätzter aber nicht zu unterschätzender Faktor, wenn es um geschmacksechten Kaffeegenuss geht. Mit den qualitativen Premium-Reinigungsprodukten von Ceragol halten sie Keime, Kalk und Bakterien dauerhaft von ihren Automaten fern.

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

Ein- und Zweikreiser

1. Maschine im betriebsbereiten Zustand ausschalten über die Heisswasserausgabe das Kesselwasser in ein passendes Gefäß ablaufen lassen.
2. Wassertank mit frischem Wasser fü-

len. Ceragol ultra Premium Entkalker (ca. 100ml) in den Wassertank geben. Sogar für Kessel oder Boiler aus Aluminium geeignet, da Additive die Materialien schützen.

3. Leerbezug über die Brühgruppe durchführen bis die Entkalkerlösung austritt und anschließend wieder stoppen.
4. Die Lösung ca. 5-10 Min. einwirken lassen.
5. Bei hohem Wasserhärtegrad Punkt 2-3 wiederholen.
6. Maschine ausschalten und über die Heisswasserausgabe das Kesselwasser ablassen.
7. Wassertank entleeren, ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Espresso-

maschine wieder einschalten und über die Heisswasserausgabe die Reste der Entkalkerlösung entfernen.

8. 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. Wassertank mit frischem Wasser füllen. Einschalten und warten bis Maschine betriebsbereit ist und genießen.

Brühgruppe

1. Brühgruppe mit geeigneter Bürste von Kaffeerückständen befreien.
2. Gerät aufheizen und auf Betriebstemperatur bringen.
3. Blindsieb in den Siebträger einsetzen.
4. Eine ceragol ultra Premium Reinigungstablette oder ceragol ultra Premium Reinigungspulver in das Blindsieb einlegen und Siebträger in die Gruppe einsetzen.
5. Kaffeeausgabehebel/Bezugsknopf betätigen, so dass sich das Blindsieb mit Wasser füllt. Bei Maschinen mit Druckanzeige warten bis ca. 8-9 bar am Blindsieb anliegen.
6. Das Wasser mit dem Fettlöser in der Brühgruppe 20-30 Sekunden einwirken lassen.
7. Kaffeeausgabehebel/Bezugsknopf betätigen, so dass aus dem Zylinder Kaffeeöl und -fette austreten können.
8. Punkte 5 und 6 mehrmals wiederholen, bis aus dem Zylinder wieder klares Wasser kommt.
9. Siebträger entfernen und unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
10. Spülvorgang (Schritte 5-8) 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 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. Einfach abnehmen, mit Coffee Clean einsprühen, kurz einwirken lassen und anschliessend gründlich abspülen. Fertig.

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. Die Reinigung fällt in Zukunft wesentlich einfacher.

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

Gehäuse

Das Gehäuse wird im Alltag nicht nur von Staub und Schmutz verdeckt, auch hartnäckiges Kaffeeöl 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. Unsere Lösung für all diese Probleme heisst ceragol ultra Cover Clean, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeeöl spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschliessend einen Lotuseffekt, welcher neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert. Auch das oben erwähnte Kaffeeöl ist kein Problem, all das schafft ceragol ultra Cover Clean absolut geruchsneutral und ohne Zusatz von Alkohol.

Weitere Informationen unter:

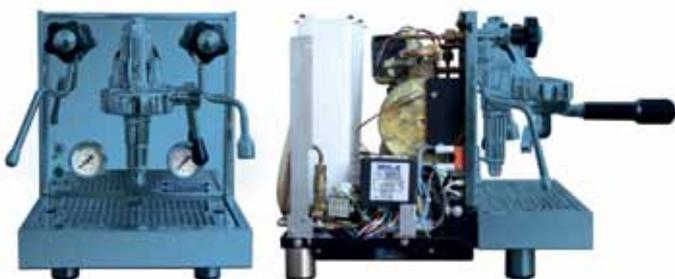
Comtag AG
 Tel.: +41 (0) 44 879 16 30
 Fax: +41 (0) 44 879 16 32
 kontakt@ceragol.com
 www.comtag.biz / www.ceragol.com



Entkalkung der Maschine



Reinigung der Abtropfschale



Gehäusereinigung der Maschine



Reinigung des Gehäuses