



Entkalkung von 1-Kreis-Espressomaschinen mit E61-Brühgruppe:

WICHTIGE INFORMATION: Wir empfehlen, Ihre Espressomaschine **ausschließlich** mit vorgefiltertem, enthärtetem Wasser mit einer Wasserhärte von ca. 6 – 8°dH zu betreiben. Kalk kann erhebliche Schäden an Ihrer Maschine verursachen, die nicht der Herstellerhaftung oder Gewährleistung unterliegen. Es gibt auch keine Garantieansprüche bei Kalkschäden.

Die untenstehende Anleitung dient der Hilfestellung zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer E-61-Espressomaschine. Wir übernehmen jedoch keine Haftung oder Garantie für bei der Entkalkung entstandene Schäden. Zur Entkalkung empfehlen wir die von unseren Maschinenherstellern angebotenen Espressomaschinenentkalker (z.B. Puly oder Aroma Organic Cleaner).

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal zu entkalken. Hierfür bitten wir Sie, für nähere Informationen mit uns Kontakt aufzunehmen.

Vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser mischen (das Mischungsverhältnis finden Sie auf der Produktbeschreibung Ihres Entkalkungsmittels) und den Wassertank mit dem Entkalkungsmittel-Wasser-Gemisch befüllen
2. Gerät einschalten
3. Heißwasserbezug und Brühgruppenhebel betätigen und Wasser durch die Brühgruppe und die Heißwasserlanze laufen lassen (je nach Kesselgröße ca. 1 Liter durchlaufen lassen) – dadurch wird der Kessel mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt – Achtung: nur Heißwasserbezug, KEINE Aktivierung der DAMPFFUNKTION!
4. Blindsieb in den Siebträger setzen und (wie bei der täglichen Reinigung) 3-5x Blindsiebspülungen vornehmen, dabei wird das Expansionsventil entkalkt
5. Entkalkungsmittel bei Kupferkessel max. 2 Min., bei Edelstahlkessel 15 Min. einwirken lassen
6. Brühgruppenhebel betätigen und restliches Entkalkungsgemisch durch die Brühgruppe und auch durch die Heißwasserlanze laufen lassen
7. Maschine ausschalten, den Wassertank gut mit klarem Wasser spülen, auch die Ecken und Ränder ev. mit einem weichen Tuch säubern, damit keine Entkalkungsmittelrückstände im Tank bleiben. Wassertank mit frischem, gefiltertem Wasser befüllen.
8. Gerät einschalten
9. Brühgruppenhebel betätigen und ausreichend Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen, Heißwasser durch die Wasser/Dampflanze laufen lassen - wieder insgesamt ca. 1 Liter durchlaufen lassen
10. Blindsiebspülungen wie unter 4. durchführen (mind. 8x, dazwischen Blindsieb immer entleeren), um das Expansionsventil von Entkalkungsmittelrückständen zu befreien
11. Siebträger entfernen



12. Schritt 9 wiederholen – ca. 3-5 x um alle Teile klarzuspülen. Dieser Schritt muss so oft wiederholt werden, bis klares, geruchloses Wasser aus dem Brühkopf und aus dem Heißwasserbezug kommt!