

# KAFFEE

# ERLEBNIS

## KAFFEE ERLEBEN UND GENIESSEN

### Pflege und Reinigungsanleitung Siebträger und Mahlwerk

#### **Tägliche Pflege:**

Bevor Sie Kaffee zubereiten, spülen Sie die Brühgruppe ohne Siebhalter kurz aus, um die Temperatur auszugleichen und restliche Sedimente zu entfernen.

Wenn der Siebhalter kalt ist, spülen Sie ihn leer mit heißem Wasser durch, um ihn vorzuwärmen.

Nach dem Kaffeebezug sollten Sie die Brühgruppe ebenfalls kurz ohne Siebhalter spülen.

Wenn Sie die Maschine ausschalten, spülen Sie zusätzlich den Siebhalter aus.

Bevor Sie die Milch aufschäumen, öffnen Sie das Dampfventil kurz, um die Restfeuchte auszublasen.

Wischen Sie anschließend die Dampfpflanze mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Um die Brühgruppe zu reinigen, spülen Sie sie nach Möglichkeit täglich mit dem Blindsieb aus, mindestens jedoch 2-3 Mal pro Woche.

Wenn Sie Wasserfilterpads verwenden, füllen Sie den Tank jeden Abend auf und reinigen Sie den Wassertank regelmäßig gründlich.

Reinigen Sie den Siebhalter, die Dampfpflanze, die Gehäuseteile und die Abtropfschale täglich mit einem weichen Tuch.

#### **Monatliche Pflege:**

Um sicherzustellen, dass Ihre Kaffeemaschine einwandfrei funktioniert, empfehlen wir, die Brühgruppe einmal im Monat zu reinigen.

Hierfür benötigen Sie lediglich ein Blindsieb und eine Reinigungstablette (1,6 Gramm).

Setzen Sie das Blindsieb in den Siebhalter ein, legen Sie die Tablette hinein und spannen Sie den Siebhalter in die Maschine ein. Bauen Sie Druck auf und bringen Sie den Brühhebel in eine 45-Grad-Position.

Lassen Sie die Mischung 30-40 Sekunden einwirken und entlasten Sie dann den Druck.

Wiederholen Sie diesen Vorgang bitte fünf Mal.

Zum Abschluss spülen Sie Sieb und Brühgruppe gründlich mit Wasser nach.



ASCASO



PROFITEC



AGUST



CAFFÈ DONATELLO  
espresso toscano



Zahlungsbedingung: Zahlbar sofort ohne Abzug • Rechnungsdatum ist Lieferdatum

KAFFEE Erlebnis  
Heinz Peltzer e.K.  
Hauptstraße 57  
41352 Korschenbroich

Telefon 0 21 82 - 57 82 708  
Telefax 0 21 82 - 57 82 709  
Mobil 0173 - 53 55 111

Mail kontakt@kaffee-erlebnis.com  
Web www.kaffee-erlebnis.com

Sparkasse Neuss  
BLZ 305 500 00  
Konto 933 872 98  
IBAN DE69 3055 0000 0093 3872 98  
BIC WELADEDNXXX

Handelsregister  
Amtsgericht Neuss  
HRA 7006  
USt-IdNr: DE275524946

# KAFFEE

# ERLEBNIS

## KAFFEE ERLEBEN UND GENIESSEN

### Reinigung der Brühgruppe nach 3 Monaten:

Die Reinigungstabletten sind bewusst gering dosiert, um die Dichtungen und Ventile nicht zu beschädigen. Die Tabletten sind fettlösend und sorgen für eine gründliche Reinigung.

Wir empfehlen, sie alle 3 Monate zu verwenden. Um das Gruppenreinigungspulver zu verwenden, füllen Sie bitte 10 Gramm des Pulvers in das Blindsieb und führen Sie den gleichen Ablauf wie mit den Reinigungstabletten durch.

Um das Gruppenreinigungspulver zu verwenden, füllen Sie bitte 10 Gramm des Pulvers in das Blindsieb und führen Sie den gleichen Ablauf wie mit den Reinigungstabletten durch.

Es sollten fünf Durchgänge mit jeweils 30-40 Sekunden Einwirkzeit und anschließendem Klarspülen durchgeführt werden.

Die restlichen 10 Gramm des Gruppenreinigungspulvers lösen Sie am besten in einem kleinen Behälter mit heißem Wasser auf. Anschließend legen Sie die Siebhalter zusammen mit den Sieben für ca. 20 Minuten in die Lösung. Danach spülen sie es einfach gründlich ab.

### Entkalkung:

Die Entkalkung Ihrer Siebträgermaschine hängt vor allem von der Wasserhärte ab. Wenn Sie bereits gefiltertes Wasser verwenden oder ein Wasserfiltersystem im Wassertank Ihrer Maschine haben, kann eine Entkalkung erst nach 6-12 Monaten erforderlich sein. Je besser die Wasserqualität und Ihre Sorgfalt beim Verwenden von gutem Wasser ist, desto seltener muss entkalkt werden.

Bitte sprechen Sie uns im Vorfeld an, damit wir eine Entkalkung durchführen können. Wir geben Ihnen gerne wichtige Hinweise, die Sie bei der Entkalkung beachten sollten.

### Reinigung und Pflege des Mahlwerkes:

Verwenden Sie bitte stets frische Kaffeebohnen in kleinen Gebinden. Ein großes, geöffnetes Paket Kaffee verliert bereits in kurzer Zeit das Aroma durch Oxidation.

Je frischer der Kaffee ist, desto geschmackvoller, cremiger und aromatischer schmeckt er. Bitte polieren Sie den Bohnenvorratsbehälter regelmäßig mit einem trockenen Tuch vorsichtig aus, da verschiedene Kaffeebohnen ölig sind als andere.

Verstreutes Kaffeemehl können Sie mit einem Pinsel entfernen.

Bitte lagern Sie die Kaffeebohnen trocken und nicht im Kühlschrank.

Lassen Sie Ihr Mahlwerk alle 2-3 Jahre von einem Fachhändler reinigen.

**Um einen Reibungslosen und fehlerfreien Betrieb ihrer Kaffeemaschine zu gewährleisten, beachten sie die Pflegehinweise. Sollten noch Fragen unbeantwortet sein, so kontaktieren sie uns sehr gerne.**



ascaso



PROFITEC



AGUST



CAFFÈ DONATELLO  
espresso toscano



KAFFEE Erlebnis Heinz Peltzer

Zahlungsbedingung: Zahlbar sofort ohne Abzug • Rechnungsdatum ist Lieferdatum

KAFFEE Erlebnis  
Heinz Peltzer e.K.  
Hauptstraße 57  
41352 Korschenbroich

Telefon 0 21 82 - 57 82 708  
Telefax 0 21 82 - 57 82 709  
Mobil 0173 - 53 55 111

Mail kontakt@kaffee-erlebnis.com  
Web www.kaffee-erlebnis.com

Sparkasse Neuss  
BLZ 305 500 00  
Konto 933 872 98  
IBAN DE69 3055 0000 0093 3872 98  
BIC WELADEDNXXX

Handelsregister  
Amtsgericht Neuss  
HRA 7006  
USt-IdNr: DE275524946