



Pflege

Die von uns angebotenen Maschinen sind sehr langlebig und hochwertig. Dennoch gilt es ein paar Dinge zu beachten, damit die Maschine auf lange Sicht Freude macht und der Kaffee gut schmeckt. Ausserdem spart die richtige Pflege der Kaffeemaschinen auch viel Geld. Die meisten Defekte oder Störungen entstehen durch Verschmutzung bzw. Verkalkung der Kaffeemaschine.

Sämtliche von uns empfohlenen Pflegeprodukte nutzen wir selbst seit Jahren, sowohl privat, als auch in unserer Werkstatt.

Somit können wir sie guten Gewissens empfehlen. Für Fragen und Beratung stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir sind unter **061 301 46 83** oder info@ecocoffee.ch für Sie erreichbar.

Entkalkung

Kalk ist der grösste Feind der Kaffeemaschine. Egal wie hochwertig eine Kaffeemaschine ist, es gibt überall Bauteile mit Engstellen, die durch Kalk verstopft werden können. Je nach Wasserhärte empfehlen wir die Entkalkung alle 2-3 Monate durchzuführen. In besonders extremen Fällen ist auch eine monatliche Entkalkung notwendig. Was dabei zu beachten ist und wie man die Kaffeemaschine richtig entkalkt erklären wir hier. Diese Anleitung gilt für Maschinen ohne spezielles Entkalkungsprogramm. Sollte Ihre Maschine ein automatisches Entkalkungsprogramm haben, bitten wir Sie den genauen Vorgang der Bedienungsanleitung zu entnehmen.

Ist jeder Haushaltsentkalker geeignet?

Nein. Hier ist besonders darauf zu achten welche Materialien in der Maschine verbaut sind. Leider gehen viele Hersteller von Entkalkungsmitteln nicht darauf ein. Sollte Kupfer oder Messing in der Maschine verbaut sein gilt es aufzupassen. Kupfer und Messing sind zwar gegenüber Aluminium die höherwertigen Materialien, allerdings auch empfindlicher was eine chemische Reaktion betrifft. In diesem Fall sollte man auf Entkalker verzichten, der Zitronen- oder Essigsäure enthält. Durch diese Reaktion kann Grünspan entstehen, welcher unter Umständen giftig sein kann. Für Kupfer und Messing ist auch noch Entkalker geeignet, der Amidosulfonsäure enthält, jedoch wurde Amidosulfonsäure von der Europäischen Behörde ECHA (European Chemicals Agency) als chronisch schädlich für Wasserlebewesen eingestuft und zwar mit langanhaltendem Effekt (H412).

Sollte es dennoch passieren, dass das Wasser grünlich aus dem Auslauf kommt, kein Grund zur Panik. Dann ist es wichtig mit genug Wasser zu spülen, bis das Wasser wieder ganz klar kommt.



Welcher Entkalker ist geeignet?

Unsere Empfehlung ist der Descaline Naturentkalker. Dieser Entkalker ist garantiert Zitronensäurefrei und auf Lebensmittelbasis. Das heisst, er ist komplett frei von Chemie und dennoch hochwirksam. Ein weiterer Vorteil ist, dass der Kalk nicht nur gelöst wird (was zu Verstopfungen während des Entkalkungsvorgangs führen kann), sondern den Kalk regelrecht aufbricht und somit auch Leitungen und Engstellen in der Maschine schützt. Descaline ist zur Zeit (Stand 2017) das einzige Entkalkungsmittel, welches kein Ätzend- oder Gefahrensymbol tragen muss, da es aus ungiftigen aber hochwirksamen Lebensmittelkomponenten besteht.

Wie entkalke ich meine Maschine nun richtig?

In einer Packung Descaline Naturentkalker befinden sich zwei Beutel mit Entkalkungsmittel. Ein Beutel reicht für einen Entkalkungsvorgang.

- Leeren Sie einen Beutel des Entkalkers in einen Behälter und geben Sie ca. 600ml heisses Wasser hinzu.
- Sollten Sie einen Filter oder Filterbeutel (z.B. Oscar) im Tank haben, entfernen Sie diesen, da dieser sich ansonsten mit dem Entkalker vollsaugt. Sie können ihn nach dem Vorgang wieder verwenden.
- Verrühren Sie das Pulver im heissen Wasser bis es sich komplett aufgelöst hat.
- Leeren Sie die Mischung in den Wassertank (sofern Sie diesen nicht schon im Wassertank angerührt haben).
- Stellen Sie eine Schale unter den Kaffeeauslauf (mindestens 600ml)
- Starten Sie den Kaffeebezug, ohne jedoch Kaffee in die Maschine zu geben (Leerbezug).
- Fahren Sie mit dem Bezug fort bis der Wassertank leer ist.
- Spülen Sie den Wassertank gründlich aus.
- Leeren Sie den Auffangbehälter und stellen ihn wieder unter die Maschine.
- Füllen Sie den Tank mit klarem Wasser und setzen ihn wieder in die Maschine ein.
- Wiederholen Sie den Leerbezug bis der Wassertank halb leer ist.
- Die Maschine ist nun wieder betriebsbereit.



Entfettung

Kaffee enthält, wie viele Lebensmittel, einen natürlich Fettanteil. Dies kann dazu führen, dass das Sieb verstopft und langfristig den Kaffeegeschmack beeinflusst. Daher ist auch hier regelmässige Pflege wichtig. Wir empfehlen die Entfettung, je nach Kaffeeverbrauch ca. alle 2-4 Wochen durchzuführen. In der Gastronomie sollte das täglicher Bestandteil der Maschinenreinigung sein.

Welche Entfettungsmittel sind geeignet?

Grundsätzlich gibt es hier wenige Unterschiede. Die Wirkstoffe sind in der Regel bei den meisten Herstellern gleich. Viele Hersteller empfehlen ihre eigenen Produkte, welche dann allerdings auch sehr teuer sein können. Unsere Empfehlung sind die Entfettungstabletten von "Puly Caff". Puly ist ein sehr erfahrener Hersteller in Sachen Kaffeemaschinenreinigung.

Wie reinige ich meine Maschine nun richtig?

- Schalten Sie die Kaffeemaschine ein
- Füllen Sie den Wassertank vollständig mit Wasser und setzen ihn in die Maschine ein.
- WICHTIG: Die Entfettungstabletten kommen nicht in den Wassertank.
- Legen Sie eine Tablette anstelle des Kaffees in das Sieb der Kaffeemaschine und schliessen Sie den Hebel.
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Kaffeeauslauf.
- Starten Sie den Leerbezug mit Wasser.
- Wiederholen Sie den Bezug so oft bis sich die Tablette vollständig und rückstandsfrei aufgelöst hat.
- Sollten sich noch Rückstände im Sieb befinden fahren Sie mit der Spülung fort.
- Wenn sich alles rückstandsfrei aufgelöst hat ist die Maschine wieder betriebsbereit.



Oberflächenreinigung

Damit Sie lange Freude an Ihrer Kaffeemaschine haben, ist auch die oberflächliche, optische Reinigung der Kaffeemaschine wichtig. Oft findet man auf der Oberfläche Fingerabdrücke, Fettrückstände oder sonstige Partikel, die sich aus der Luft über die Zeit ablagern. Speziell Kaffeemaschinen mit Hochglanzoberflächen sind hier sehr empfindlich.

Welche Reinigungsmittel sind geeignet?

Hier kann man die meisten Oberflächenreiniger verwenden. Da es hier sehr viele, unterschiedliche Produkte gibt kann man keine wirklich pauschale Aussage treffen. Zur Vorsicht empfehlen wir jedoch jeden Reiniger zuerst an einer unsichtbaren Stelle zu testen, damit man im Falle einer Reaktion nicht immer daran erinnert wird wenn man die Maschine ansieht.

Unsere Empfehlung ist hier der "Puly Bar Igienic". Dieser Reiniger ist sehr effektiv und desinfiziert gleichzeitig die Oberfläche.

Wie reinige ich meine Maschine richtig?

- Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und lassen Sie sie abkühlen. Die Reinigung ist bei kalten Maschinen einfacher, da sonst der Reiniger zu schnell verdunstet und Streifen zurück lassen kann.
- Nehmen Sie ein sauberes Microfasertuch.
- Sprühen Sie den Reiniger auf das Tuch und wischen damit über die Maschine.
- Wischen Sie mit einem trockenen Microfasertuch nach.
- Sollten an der Oberfläche Streifen entstehen wischen Sie nochmal feucht und dann gleich trocken über die betreffende Stelle.