

Entkalkungsanleitung 1 Kreis System

Wie oft muss entkalkt werden?

Täglich ein Espresso oder 10 Becher Kaffee? Kölner Leitungswasser, gefiltertes Wasser oder Evian?

Achtung, gekauftes Trinkwasser hat oft besonders viel Kalk und Salze.

Sicher ist, selbst bei gefiltertem Wasser muss die Maschine regelmäßig entkalkt werden.

Wir verkaufen nur ein Entkalkungsmittel mit Farbindikator, dieser zeigt an wie viel Kalk im Wasser gewesen ist und hilft Ihnen abzuschätzen, wie oft die Maschine entkalkt werden sollte. Dieser Indikator funktioniert nur, wenn das Wasser heiß war.

Anleitung für die Entkalkung einer 1 Kreis Siebträger Espressomaschine:

1. Den Wasserbehälter **mit Frischwasser & Entkalkungspulver befüllen**. (Sollte der Wassertank selbst verkalkt sein, diesen zuerst mit etwas Entkalkungsmittel reinigen.)
2. **Espressomaschine einschalten**.
3. Denn **Pumpenschalter aktivieren**, über das Dampfrohr und Brühgruppe ca. **500ml Wasser beziehen**. (Damit der Kessel mit Entkalkungsmittel gefüllt wird.)
4. Bei der E61 Brühgruppe, den Filterträger mit **Blindsieb** einsetzen, den Brühgruppenhebel mehrmals für ein paar Sekunden betätigen und Druck aufbauen. (10 – 15 Wiederholungen á 15 Sekunden)
5. **10-20 Minuten heizen** lassen. *Meist wird empfohlen das Entkalkungsmittel länger „einwirken“ zu lassen, wir empfehlen dies nicht. Wenn die Maschine an ist, heizt sie auf etwa 100 Grad im Kessel auf. Dies beschleunigt das Entkalken sehr. Nach kurzer Zeit kann das Wasser keinen Kalk mehr aufnehmen und es bilden sich Kalkkristalle im Wasser. Lieber öfter Entkalken.*
6. Das **restliche Wasser** mit Entkalkungsmittel aus dem Tank nach und nach, in etwa 500 ml Schritten, durch die Brühgruppe und den Dampfhebel **pumpen**.
7. Die Espressomaschine ausschalten, den Wassertank reinigen und **mit Frischwasser befüllen**.
8. Die Maschine einschalten und den **Tankinhalt, durch die Maschine pumpen**. Diesen Vorgang sollten Sie **ca 3-4 mal** durchführen, um sicherzustellen, dass kein Entkalkungsmittel im Kessel zurück bleibt. Auch hier wieder mit dem Blindsieb spülen, damit kein Entkalkungsmittel in der Brühgruppe zurück bleibt.

Bei einer bereits sehr stark verkalkten Maschine, ist es möglich, dass die nicht völlig aufgelösten Kalkpartikel Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen kann.

Entfettung der Brühgruppe:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger und befüllen Sie es mit Gruppenreinigungspulver, sodass der Boden nicht mehr sichtbar ist.
3. Setzen Sie den Filterträger ein und betätigen Sie den Brühgruppenhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
4. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühhebel, nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
5. Lassen Sie etwa alle 30 Sekunden Druck aufbauen und durch Herunterdrücken des Hebels, den Druck wieder ab. Dadurch wird der Reiniger nach und nach durch die Brühgruppe geleitet und diese gereinigt.
6. Reinigen Sie anschließend das Blindsieb und wiederholen Sie Schritt 5 mit frischem Wasser, um die Brühgruppe zu spülen. Dies ist besonders wichtig, da der Gruppenreiniger sonst die Dichtungen angreift.

Tipp: Die Entfettung kann bei der Entkalkung durchgeführt werden und sollte im Intervall von 250 Tassen stattfinden.