



Espressomaschine Modell CECILIA

Was muss der Kunde regelmäßig reinigen?

Erfreulicherweise nur sehr wenig. Lediglich 2 Dinge:

1. Auslauf des Kaffees

Hierfür reicht es wenn die Kaffeetrinker nach jedem Kaffee einfach kurz mit Heißwasser nachspülen.

Also: Pad entfernen, Pad-Halter zuklappen und auf Kaffee drücken.

Nach 1 bis 2 Sekunden nochmal drücken und fertig ist die Reinigung.

2. Milchschauch und Cappuccinatore (Milchaufschäumer)

Diese Reinigung ist aufgrund der Fettbildung noch wichtiger als die Erste aber genauso einfach. Hierfür ist es notwendig, dass die Kaffeetrinker möglichst oft nach jedem Milchaufschäumen den Schlauch in ein danebenstehendes mit Wasser gefülltes Gefäß hineinstecken und daraus statt Milch nun Wasser saugen.

Solange ziehen lassen bis das Wasser transparent heraus fließt.

Am besten, Sie stellen eine leere Tasse drunter. Fertig.

Bei sehr starker Verschmutzung:

Wenn diese Reinigung (Punkt 2) vernachlässigt wird, kann es dazu führen, dass keine Milch gesaugt wird obwohl das Manometer genug Druck anzeigt (ca. 1,5 bar).

Dann hilft meistens folgender Trick:

Ziehen Sie den Cappuccinatore ab indem Sie ihn zu sich herausziehen.

Er besteht aus 3 Teilen:

Gehäuse, Deckel und Regulierstift. Den Deckel aufklappen und den Regulierstift rausziehen (siehe Foto).

Dann nehmen Sie eine etwas größere Büroklammer und basteln einen einfachen Draht mit Griff. Stecken Sie dann diesen Draht in das kleine Loch im Cappuccinatore durch den Anschlussbereich (siehe Foto). Mit dem Draht jetzt nicht einfach hin und herschieben, sondern mit der Spitze des Drahtes die Innenwände des „Tunnels“ auskratzen. Dieser Trick hilft fast immer egal wie groß die Verschmutzung ist. Sie sollten es aber nicht so weit kommen lassen.



Telefon: (030) 688 11 49 – 0

Sie erreichen uns zwischen 8:00 bis 17:00 Uhr

E-Mail: info@kaffee-service-espresso.de