



UNIK & RETRO INREDNINGSBUTIK

AVKALKNINGSGUIDE

(för de flesta manuella maskiner)

För bästa resultatet på din maskin samt längsta möjliga livslängd, bör du kalka av din maskin regelbundet. Även kaffet blir bättre på en avkalkad maskin. Cirka två gånger per år rekommenderas du kalka av din espressomaskin, sommar och jul förslagsvis!

Obs: Vi rekommenderar inte hemmagjort avkalkningsmedel med citronsyra som avkalkningsmedel. I en espressomaskin med aluminiumkokare (t.ex äldre Gaggia-maskiner) fräter detta i kokaren. Köp istället avkalkning clean machine (artikel 2636).

Innan du börjar kalka av bör du ta bort spridarfiltret och brygggruppen på din espressomaskin (om den är manuell). Hur du gör detta läser du i din instruktionsbok.

Syftet är att eventuellt kalk skall ha så fri väg ut som möjligt att komma ut. Efter du tagit av detta sätter du på din maskin med medlet i tanken. Oavsett om ditt avkalkningsmedel är i pulver eller flytande blandar du upp medlet ordentligt i cirka 2 liter vatten.

Placera en kanna eller dylikt under bryggkuvudet och en under ångröret. Starta pumpen (bryggningen) och kör igenom cirka 2-4 dl så vet du att avkalkningsmedlet nått in i kokaren. Låt maskinen sedan stå i ca 10 minuter. Brygg sedan ut ytterligare vatten genom bryggkuvudet, men nu öppnar du även ångröret (vredet) så att det kommer vatten även där. Stäng av och låt det stå och verka i ytterligare 10 minuter. Upprepa proceduren tills all vätska tar slut. Rengör sedan

den tomma vattentanken och fyll på med rent vatten. Kör igenom rikligt med rent vatten innan du använder maskinen igen.

Rengör och skruva på filterhållaren och filtret (kan ibland behöva ligga i vatten och rengöringsmedel över natten). Handtaget ska också göras rent då och då, har du slarvat med detta gör du det nu. I vissa handtag bildas det en beläggning under filtret som går bort med hjälp av en svamp/swinto eller maskindiskmedel och varmt vatten.

OBS! Kör inga delar från espresso-maskinen i diskmaskin.

(=denna procedur förbättrar din smak på kaffet avsevärt om det var smutsigt!)

TIPS

Rengöring av espressomaskinen

Man bör ge sin espressomaskin lite omsorg och översyn regelbundet. Läckar den till exempel lite vid bryggkuvudet kan det vara dags att städa med en borste upp mot bryggkuvudet lite extra noggrant. Räcker inte detta för att få bort läckaget behövs packningen bytas. (det står utförligt i din instruktionsbok hur man gör). Brukar ta ca 10 minuter och man bör göra detta cirka 1 gång/år.

Backflush

Större hemmaskiner med E-61 grupp (till exempel Rocket) har en

backventil som släpper ut vatten och tryck efter varje bryggning i spillbrickan. Denna passage behöver rengöras för att slippa bismak från kaffefetter och gammalt kaffe. För rengöring med backflush behöver du ett blindfilter och rengöringsmedel som alltså inte är samma som avkalkningsmedlet. Blindfiltret sätter du i handtaget istället för det vanliga filtret (är helt stängt/utan hål i). Slå på pumpen (bryggningen). Maskinen låter och strax hör du på ljudet att den uppnått fullt tryck då ljudet avtar något. Slå då av pumpen direkt.

Backventilen släpper då ut allt vatten i spillbrickan. Detta kan du göra ett par gånger. Upprepa sedan samma procedur fast med 1 tesked rengöringsmedel i blindfiltret. Du är klar när vattnet som är kvar i blindfiltret är klart och utan kaffekorn.

Obs!

Det är viktigt att du slår av pumpen när den uppnått fullt tryck. Proceduren görs inte på mindre hemmaskiner och på halvsmå gör du detta mycket varmsamt.