

RENGÖRINGSMANUAL ESPRESSOMASKIN

Rengör bryggstil och packning underifrån med rengöringsborste samtidigt som det flödar hetvatten från gruppen.

Sätt en blindkopp/ propp i filterhandtaget och lägg i 1 kryddmått med ”coffee cleaner powder”

Alt1. / Manuell

Sätt i filterhandtaget i gruppen och tryck på kanna-knappen, stäng efter ca 5 sek. och gruppen ventilerar ut smutsvatten bakvägen via ventilen. Upprepa ca 3-4 gånger.

Låt sen stå med handtaget i c:a 5 min.

Ta sen ut handtaget, töm det på ev. resterande rengöringsmedel.

Kör sen gruppen i 5 sekunders intervaller med blindsilen i handtaget, start-stopp tills det vatten som ventileras ut bakvägen är rent och klart. Nu är gruppen rengjord.

Alt. 2/ Automatisk

Rengör bryggstil och packning underifrån med rengöringsborste samtidigt som det flödar hetvatten från gruppen.

Sätt blindsil/ propp i filterhandtaget och lägg i 1 kryddmått ”coffee cleaner powder”

Sätt filterhandtaget i gruppen och håll sen in ”kanna-knappen” i 5-6 sek, då startar maskinens automatiska rengöringsprogram. Låt det gå tills det är slut. Viktigt att inte överdosera rengöringsmedel så att det kan sköljas bort. Nu är gruppen rengjord.

!!Attention!!

Tänk på att aldrig starta mjölskumning utan att först ventilerar ut ånga i luften innan ångröret kommer i kontakt med mjölken. Detta kan också ske om man låter ångröret stå i tex. En kanna med vatten.

Då kommer maskinen att dra in mjölk i tanken vilket ger grumligt hetvatten och dålig smak.

Skulle detta ske är det mycket kostsamt att åtgärda.

Kom ihåg, en ren maskin ger ett godare kaffe!

Rengöringsmedel och tillbehör köps hos aromateknik på Info@aromateknik.se alt.

Tel. 08 7987788