



Entkalkung der Siebträgermaschine mit thermischer Zirkulationsbrühgruppe So entkalken Sie den Kaffeekreislauf:

Eine regelmäßige Entkalkung der Maschine ist auch bei Verwendung eines Wasserenthärterers unumgänglich um jegliches Verkalken zu verhindern. Entkalken Sie so wenig wie möglich, so oft wie notwendig. Wir empfehlen die Entkalkung sobald eine tiefere Temperatur der Brühgruppe festgestellt wird.



Ein typisches Zeichen, dass eine Entkalkung ansteht ist, wenn die Brühgruppe nicht mehr richtig heiß wird.

Vorgehen:

- Maschine muss betriebsbereit sein (grüne Kontrollleuchte brennt).
- Als erstes einen Teewasserbezug tätigen bis die Pumpe einschaltet und den Boiler befüllt.
- Falls ein EntkalkungsfILTER am Wasserschlauch hängt, entfernen Sie diesen.
- Füllen Sie 1/2 Liter Entkalkungsmittel und 1/2 Liter Wasser in den Wassertank.
- Öffnen Sie den Hebel für Kaffeebezug und lassen Sie die Flüssigkeit für maximal 30 Sekunden in ein Gefäß durchlaufen, danach den Bezugshebel in der mittleren Position (Position 2) lassen. Somit bleibt der Brühkopf unter Druck und das Mittel kann einwirken. Die Maschine kurz abschalten.
- Die Maschine kurz abschalten und für ca. 2 Minuten einwirken lassen.
- Maschine wieder einschalten und die Flüssigkeit in kurzen Intervallen von 10-20 Sekunden durchlaufen lassen.
- Diesen Vorgang solange wiederholen bis keine Schaumbildung mehr stattfindet.
- Entfernen Sie den Tank, setzen ihn ausgespült und mit frisch Wasser aufgefüllt wieder ein.
- Spülen Sie die Maschine gründlich mit frischem Wasser durch, und wischen Sie allfällig verschüttete Entkalker-Flüssigkeit sofort mit einem nassen Lappen auf.
- Frisches Wasser nachfüllen und stecken Sie, falls vorhin verwendet, einen neuen Kalkfilter auf.



Weitere nützliche Tipps und Infos finden Sie auf der zweiten Seite ->



Verwenden Sie ausschließlich ein hochwertiges Entkalkungsmittel welches mit den entsprechend, schonenden Wirkstoffen versehen ist.

Wir empfehlen Ihnen den speziell dafür hergestellten Vitudurum Spezial Entkalker.

Dieses Mittel ist besonders schonend dank Additiven wie Metallkorrosions- und Kunststoffschutz. Die beigefügten schonenden Stoffe schützen das Innenleben ihrer Kaffeemaschine. Die Schäden welche durch Verwendung eines anderen handelsüblichen Entkalkers entstehen, können gravierende Folgen haben.



Niemals Essig oder Zitronensäure zum Entkalken verwenden.



Pumpe nie länger als eine Minute am Stück laufen lassen. Wir empfehlen kurze Intervalle von 10-20 Sekunden. Ansonsten kann die Maschine durch Überhitzung Schaden nehmen.



Häufig wird empfohlen das Entkalkungsmittel länger einwirken zu lassen, wir empfehlen das nicht. Wenn die Maschine an ist, heizt sie auf etwa 100 – 120 Grad und die beschleunigt das Entkalken wesentlich. Nach kurzer Zeit kann das Wasser kein Kalk mehr aufnehmen und es bilden sich Kalkkristalle im Wasser. Besser öfters entkalken.



Betätigen Sie während der Entkalkung weder den Wasser- noch den Dampfhebel, da sonst Entkalkungsmittel in den Kesselkreislauf kommt! Sollte dieser Fall trotzdem eintreten, muss unbedingt der Kessel gespült werden (10-15 Liter Frischwasser).



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

Kontaktieren Sie dann Ihren Servicepartner, oder bringen Sie uns die Maschine zur Prüfung/Behebung.

