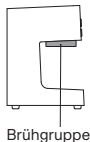


ZURIGA E2 und E2-S

Reinigen und Entfetten

Warum

Kaffeebohnen sind voller ätherischer Öle. Sie sind für den unvergleichlichen Geschmack verantwortlich. Wenn sich diese Öle ablagern und alt werden, schmecken sie ranzig. Diese Kaffeefette sollten regelmässig aus Brühgruppe und Siebträger entfernt werden.



Wie oft

Circa einmal pro Monat. Bei mehr als 4 Tassen pro Tag häufiger.

Aus technischer Sicht sind längere Reinigungsintervalle unproblematisch. Die Kaffeefette werden aber hartnäckiger.

Was du dazu brauchst



Siebträger



Blindsieb
(ohne Löcher)



Reinigungstabletten

Espressomaschine reinigen

- 1 Wassertank füllen, Maschine einschalten und aufheizen lassen. Siebträger ausspannen. Bezug starten, nach 2-3 Sekunden stoppen.
- 2 Vorhandenes Sieb aus Siebträger entfernen. Blindsieb einlegen. 3 Tabletten nebeneinander in Sieb legen. Siebträger einspannen.
- 3 Bezug starten. Aus dem Siebträger tritt kein Wasser aus. Nach 10 Sekunden stoppen. Weiss-brauner Schaum schiesst in die Auffangschale. 10 Sekunden warten.
- 4 Punkt 3 insgesamt 7x wiederholen.
- 5 Siebträger entfernen. Ablaufschale leeren und wieder einsetzen.
- 6 Wassertank mit frischem Wasser füllen. Maschine mit einer Tankfüllung spülen. Deine ZURIGA ist wieder einsatzbereit.

Unter zuriga.coffee/zuriga-entfetten findest du diese Anleitung auch als Video.



Siebträger reinigen

- 1 Siebträger und Siebe in ein Gefäss legen (z.B. tiefe Tasse).
- 2 3 Tabletten ins Gefäss geben. Mit lauwarmem Wasser füllen, so dass Holzgriff nicht benetzt wird. 10 Minuten einwirken lassen.
- 3 Mit feuchtem Lappen reinigen und warm abspülen.