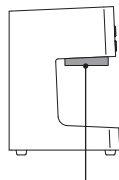




REINIGEN - ENTFETTEN

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.



Brühgruppe

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.

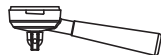
MATERIAL



Reinigungstabletten



Blindsieb (ohne Löcher)



Siebträger

MASCHINE 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.

SIEBTRÄGER REINIGEN

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