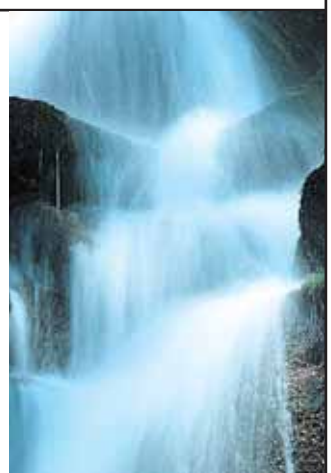
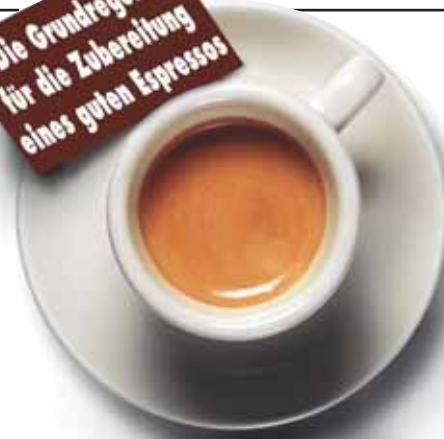


Die Grundregeln für die Zubereitung eines guten Espressos



*Cremefarben „Mönchskutte“.
Der Geschmack: Aromareich,
rassig, weich und cremig, leicht
säuerlich, jedoch nicht bitter und
nachhaltig im Geschmack.*

1	PERFEKTEN ESPRESSO ZUBEREITEN
2	DER KAFFEE / EINSTELLUNG DER KAFFEEMÜHLE
3	WASSERBEHANDLUNG / PFLEGE



1 Die Wasserbehandlung

Das Wasser, die erste Komponente, die in die Zubereitung einer Tasse Espresso eintritt, verdient als solche besondere Aufmerksamkeit. Die Wasserverkalkung ist ausschließlich auf die Präsenz von Kalzium- und Magnesium-Ionen zurückzuführen, die sich unter den Katalysatoreffekt der Wärme kristallisieren. Mit Hilfe von Spezialtests kann die Präsenz der Kalzium- und Magnesium-Bikarbonate im Wasser gemessen werden.

Ziele der Wasserbehandlung:

• **Geschmackseigenschaften:**
Das Wasser muss geschmacksneutral sein, und die Mineralstoffe müssen erhalten bleiben. Das Wasser muss seine Fähigkeit behalten, das Beste aus dem Tee und dem Kaffee herauszuziehen.

• **Funktionseigenschaften:**
Das behandelte Wasser muss Verkalkungsprobleme beseitigen. Es muss die Ablagerung von Kalzium- und Magnesiumbikarbonaten verhindern. Die Wasserbehandlung kann das Wasser ebenfalls mit Mineralien anreichern, wenn nicht ausreichend Mineralstoffe vorhanden sind.

Fälle: Darstellung verschiedener Wassermängel und deren Auswirkungen auf den Geschmack und die Elemente der Kaffeemaschine.

Wassertyp	Hartes Wasser	Weiches Wasser	Chlorhaltiges Wasser	Mit Mikroorganismen versetztes Wasser
Problematik	Starke Konzentration von Kalzium- und Magnesiumbikarbonaten	Geringer Gehalt an Mineralsalzen und PH < 7 (Säure)	Hoher Chlorgehalt	Starke Konzentration von Algen und Mikroorganismen von signifikantem Ausmaß.
Auswirkungen auf die Elemente der Kaffeemaschine	Verkalkung	Rosten der Metallteile	Zerstörung bestimmter Baustoffe	Gefahr einer Verstopfung der Düsen, Filter, usw.
Auswirkungen auf den Geschmack	Keine	Keine automatische Geschmacksentwicklung	Geschmacksbeeinträchtigungen	Eventuelle Geschmacksbeeinträchtigungen
Empfohlene Wasserbehandlung	BRITA Aquaquell Wasserenthärter auf Harzbasis	BRITA Aquasmart	Aktivkohle - BRITA Aquavend - Everpure	Aktivkohle - BRITA Aquavend - Everpure

WICHTIG: Für ein wirksames Wasserbehandlungssystem ist es erforderlich, dass es regelmäßig von der Bedienperson (Wasserenthärter auf Harzbasis) und vom technischen Kundendienst (Brita-System) in den nachstehenden Intervallen gewartet wird: - Wasserenthärter auf Harzbasis: 2 Mal im Monat. - BRITA: 1 Mal im Jahr.

2 Die Pflege

Die Pflege muss methodisch und in regelmäßigen Intervallen erfolgen, um die beste Behandlung des Kaffees zu gewährleisten.*

Tägliche Pflege:

- Die Brühgruppen (Brause und Dichtung) reinigen. Hierzu den Reneka-Reinigungsset (Artikelnummer 9003479) in einen Filterträger für 2 Tassen einlegen, 4 bis 5 Kurzzyklen und danach einen Spülzyklus durchführen.
- Den Filterträger jeden Abend in heißes Wasser legen und am nächsten Morgen mit einem Schwamm säubern.
- Die Abtropfschale und Gitter unter fließend heißem Wasser reinigen.
- Die Abtropfschale und die Abwasserleitung mit heißem Wasser reinigen (diese Tätigkeit wird durch die Reinigung der Dekompressionsleitungen bei der Pflege der Brühgruppen vereinfacht).
- Sorgfältig die Dampföhne, in denen sich Reste von erhitzten Getränken (Milch) ansammeln, säubern.



Wöchentliche Pflege:

- Die Brausen und Strahlscheiben der Brühgruppen demontieren und sie anschließend in heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- Das Maschinengehäuse säubern. Hierfür keine scharfen Reinigungsmittel verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. - Hinweis: Die Kaffeemühle reinigen (siehe Datenblatt Nr. 2).



Foto 1: Ausbau der Brause
Foto 2: Zu reinigende Teile Brause + Strahlscheibe + Schraube.

