



TÄGLICHE REINIGUNG

Brühgruppen

1. Bei allen Siebträgern die Kaffeereste entfernen.
2. In die Siebträger Blindsiebe einsetzen.
3. Einen Masslöffel mit Reinigungsmittel in das Blindsieb geben und einspannen.
4. Reinigungsprogramm auswählen:

M100: SET / Wasch. / Kaffee / OK / OK

M34 / M39: Reinigungs-Knopf (Tasse mit Dusche)
2 Sek. gedrückt halten / OK /
Reinigungsknopf



weisses Reinigungspulver, gegen Verschmutzungen von Kaffeeölen

Milchreinigung

5. 25 mL Milchreiniger in grosse Milchkanne mit 5 dL kaltem Wasser geben.
6. Gegebenenfalls Spitze von Dampfzange entfernen und in Milchkanne legen.
7. Mit Turbosteam und / oder Dampfzange 5 x 5 Sek. mit 3 Sek. Pause dazwischen, den Milchreiniger in der Milchkanne erhitzen.
8. Danach Krug gut ausspülen und Vorgang mit 1 L kaltem Wasser ohne Milchreiniger wiederholen
(5 x 5 Sek. mit 3 Sek. Pause)



Milchreiniger löst Proteine effizient

TÄGLICHE REINIGUNG

Maschine

9. Nach der Brühgruppenreinigung, die Siebträger und Blindsiebe entfernen.
10. Dusche abschrauben und Duschhalterung mit Lappen abwischen.
11. Die mit Kaffeeöl verschmutzten Gegenstände (*Dusche, Siebträger, Siebe,...*) 15 Min. in heissem Wasser mit einem Masslöffel Reinigungsmittel einweichen. Danach gut abspülen und wieder zusammenbauen.
12. Den Siebträger lose in die Brühgruppe einspannen.
13. Tropfgitter entfernen und reinigen.
14. Die Maschinenoberfläche reinigen und wieder trockenreiben.
15. Gastromaschine in den Ruhezustand setzen, nicht ausschalten.

RUHEZUSTAND

M100 / E71: Bei jeder Gruppe auf Temperatur / STANDBY / SET / Economy drücken

M39: OK drücken, dann START/STOP jeder Gruppe

M34: 2 Sek. OK drücken

REINIGUNG MÜHLE

Täglich

Bohnenstopp ziehen, Trichter von Mühle abnehmen, Trichter mit heissem Wasser, ohne Reinigungsmittel auswaschen, gut abtrocknen und wieder einsetzen

Wöchentlich

1 Deckel (ca. 30 g) Cafetto Mühlenreiniger¹ ins Mahlwerk geben², durchmahlen³, eine Hand voll Kaffee einfüllen⁴, Mahlen bis nur noch Kaffeemehl kommt⁵.

