

# Entkalkungsanleitung für Espressomaschinen mit 2Kreis-Systemen



Hinweis: Diese Anleitung dient als Hilfestellung und ist nicht auf alle Maschinen universell anzuwenden. Für entstandene Schäden bei der Entkalkung übernehmen wir keine Garantie.

Wir entkalken immer mit konzentrierter Zitronensäure in Pulverform und beziehen uns auf Zweikreisgeräte mit E61 Brühgruppe. Für kleinere Haushaltsgeräte mit verschraubten und nicht verschweissten Boilern bitten wir die Bedienungsanleitung des Geräts zu beachten.

Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4°-9° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Beachten Sie hierbei unbedingt unsere Entkalkungsanleitung und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal zu entkalken. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

1. Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung des Heißwasserventils entleeren. Nach der Entleerung Heißwasserventil wieder schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser mischen (Angabe des Mischverhältnisses auf dem gekauften Mittel beachten) und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Brühhebel betätigen und ca. 20 Sekunden aus der Brühgruppe entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
7. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen, den Brühhebel nach oben drücken, für ca. 20 Sekunden Flüssigkeit entnehmen und Brühhebel nach unten drücken, um Entnahme zu stoppen. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
8. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel ca. 1/2 Stunde einwirken lassen.
9. Entnehmen Sie den Filterträger wieder aus der Brühgruppe.
10. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühhebels durch die Gruppe laufen lassen.
11. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Anschließend Heißwasserventil wieder schließen.

*Wir empfehlen zur besseren Entkalkung das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz im Perlator ansammelt.*

12. Wassertank von Kalk- bzw. Entkalkungsmittelrückständen befreien und ausgiebig ausspülen/ reinigen.
13. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
14. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
15. Frischwasserbehälter nachfüllen.
16. Brühhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
17. Um das Expansionsventil von den Rückständen des Entkalkungsmittels zu reinigen, den Filterträger wieder einspannen und Bezug starten. Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.
18. Vorgang 9. bis 11. fünf- bis sieben Mal wiederholen, um den Kessel zu spülen.
19. Spülen Sie solange (ca. 2-3 l), bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe, als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.

Beachten Sie, dass bei der Verwendung von Entkalker auf Zitronensäurebasis, das Wasser grün bis bläulich verfärbt. Bitte spülen Sie solange, bis das Wasser mit Entkalker vollständig aus der Maschine entfernt, also klar, ist. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gewährleistung.