



## Entkalkung und Gruppenreinigung Ihrer Espressomaschine Classika

### Gebrauchsanweisung zur Entkalkung

Sehr geehrte Kunden,

zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen. Sie können unser perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei Ihrem Fachhändler beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und zwei Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und Brühgruppe mindestens 1000 ml Wasser, damit der Kesselinhalt mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppen-Bedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühgruppen-Bedienhebels durch die Gruppe und dann auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) laufen lassen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen und Reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca 1000 ml Wasser über die Gruppe und Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Diesen Vorgang sollten Sie ca 4-mal durchführen um sicher zu stellen, dass kein Entkalkungsmittel im Kessel zurück bleibt.
9. Brühgruppen-Bedienhebel drei mal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.

**Wichtig:** Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden sie sich bitte an unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.

### Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:

Unser Gruppenreiniger in Pulverform sowie das Blindsieb zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei Ihrem Fachhändler erhältlich. Die Reinigung erfolgt mittels Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so wird aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.