



MIT DER RICHTIGEN REINIGUNG FÄNGT GUTER GESCHMACK AN

Wer eine Siebträger-Kaffeemaschine sein Eigen nennen darf, kann sich glücklich schätzen. Damit lassen sich Espresso, Café Crème und Kaffeegetränke mit Milch in höchster Qualität zubereiten. Allerdings darf die richtige Pflege und Reinigung nicht unterschätzt werden. Eine Siebträger-Kaffeemaschine muss nach jedem Tag im Einsatz gründlich gereinigt werden. Ansonsten können sich die Rückstände in der Brühgruppe negativ auf das Aroma des Kaffees auswirken. Bei der täglichen Reinigung geht ihr am besten wie folgt vor:

1. Zuerst entfernt ihr das Sieb sowie den Draht aus dem Siebträger. Ihr füllt ein Gefäss mit heissem Wasser, gebt eine Reinigungstablette hinzu und legt Sieb und Draht hinein.

2. Das Sieb ersetzt ihr durch ein Blindsieb in welches ihr eine Reinigungstablette gebt. Beides hängt ihr zusammen mit dem Siebträger wieder in die Maschine ein und startet das automatische Reinigungsprogramm. Falls die Maschine kein Reinigungsprogramm hat, so erzeugt ihr durch das abwechselnde Drücken der Wassertaste und kurzem Warten manuell einen Überdruck.

3. Während das Reinigungsprogramm läuft, habt ihr Zeit, um die Tropfschale der Maschine zu reinigen.

4. Sobald das Reinigungsprogramm beendet ist, entnehmt ihr den Siebträger wieder der Maschine und legt diesen nun ebenfalls zusammen mit dem Blindsieb ins Wasser mit der Reinigungstablette. Achtung: Den Siebträger nie komplett ins Wasser eintauchen. Nur der metallige Bereich sollte sich im Wasser befinden. Sonst kann das Reinigungsmittel das Material des Griffs angreifen.

5. Als nächstes schraubt ihr das Duschsieb aus der Brühgruppe und legt dieses zu den anderen Teilen in die Reinigungslösung. Mit einem feuchten Lappen reinigt ihr nun die Brühgruppe.

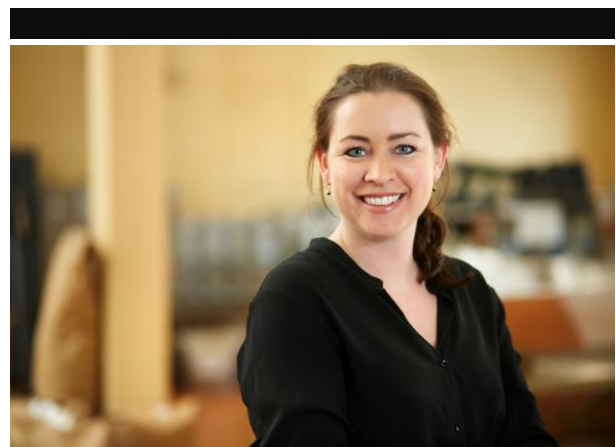
6. Nach einer kurzen Einwirkzeit entnehmt ihr alle Bestandteile aus dem Wasser, spült diese gründlich mit klarem Wasser und wischt sie mit einem Schwamm ab. Das Duschsieb schraubt ihr nun zurück in die Brühgruppe und setzt den Siebträger wieder ein.

Nebst der regelmässigen Reinigung ist es sinnvoll,

die Maschine einmal jährlich von einem Techniker überprüfen und warten zu lassen.

Wer möchte, kann sich die oben beschriebene Vorgehensweise auch als Video auf Facebook ansehen. Unter diesem Link geht's direkt zum Video: <https://www.facebook.com/pg/rastkaffee/videos/>

Für Fragen stehen wir natürlich jederzeit gerne zur Verfügung.



EVELYNE RAST IM PORTRÄT

Evelyne Rast ist seit 2001 im Familienbetrieb tätig. Sie ist ausgebildete SCAE-Trainerin und hat 2012 das CAS "The Science and Art of Coffee" an der ZHAW in Wädenswil abgeschlossen. Ihre Hauptaufgaben liegen in der Kundenbetreuung, Schulung und Qualitätskontrolle.

WWW.RAST.CH