

Perfektes Wasser für Kaffee zu Hause

Das ideale Wasser zum Schutz der Maschine vor Kalk und Korrosion, sowie für den perfekten Geschmack, liegt in folgendem Bereich:

Gesamthärte:	3 - 6 °deutsche Härte
Alkalinität/Karbonathärte:	2 - 4 °deutsche Härte
PH:	6 - 8

Informationen zu Ihrem Wasser finden Sie meistens auf der Webseite Ihrer Gemeinde. Diese Kennzahlen können auch mit Wassertestkits selbst ermittelt werden.

Die wenigsten Haushalte haben Wasser im Idealbereich. Wir empfehlen in jedem Fall die Verwendung von gefiltertem Wasser, z.B. mit einem handelsübliche Tischfilter für Trinkwasser. Diese verringern die Gesamthärte und Alkalinität im Wasser und schützen Ihre Maschine länger vor Verkalkung.



Damit Ihre Espressomaschine auch stetig perfektes Wasser ausgibt und Ihr Kaffee perfekt schmeckt, empfehlen wir jeden Morgen frisches Wasser in den Tank zu füllen. Beziehen Sie danach folgende Wassermengen aus der Brühgruppe:

Vor dem ersten Kaffee:	10 Sekunden
Vor und nach jedem gebrühten Kaffee:	3 Sekunden

Die Verwendung von ungefiltertem Leitungswasser oder hartem Mineralwasser kann Ihre Wasserqualität beeinträchtigen und zu Folgeschäden führen, welche nicht von der Garantie gedeckt sind.

Entkalken Sie die Maschine nicht selbst mit Haushaltsmaschinenentkalker! Dies kann zu Verstopfungen der Ventile führen und Rückstände in der Maschine hinterlassen. Überlassen Sie den Service inkl. Entkalkung einer Fachperson.