

## Perfektes Wasser für Kaffee in der Gastronomie

Das ideale Wasser gemäss Empfehlung Specialty Coffee Association zum Schutz der Maschine vor Kalk und Korrosion, sowie für den perfekten Geschmack:

Gesamthärte:	2.9 - 9.8 °dH (= 50-175 ppm CaCO <sub>3</sub> )
Alkalinität:	2.2 - 4.2 °dH (= 40-75 ppm CaCO <sub>3</sub> )
PH:	6 - 8

Bei der Installation misst unserer Servicetechniker Ihr Wasser und installiert einen geeigneten Wasserfilter, sowie einen Zähler. Kontrollieren Sie den Zähler regelmässig, damit ein verbrauchter Filter rechtzeitig ersetzt werden kann! Die Anzeige zählt rückwärts: Bei 0 ist die Literkapazität erreicht, bei blinkender Anzeige das Ablaufdatum (1 Jahr).



Damit Ihre Espressomaschine auch stetig perfektes Wasser ausgibt, ist ein täglicher Leerbezug von Wasser notwendig, um die nötige Umwälzung in den Boilern sicherzustellen. Wir empfehlen jeden Morgen folgende Leerbezüge:

### 2 Gruppige Maschine:

Brühgruppen:	2 Min pro Gruppe
Dampflanzen:	1 Min pro Lanze
Teewasser:	1 Liter (ohne Temperatur-Bypass)

### 3 Gruppige Maschine:

Brühgruppen:	2 Min pro Gruppe
Dampflanzen:	1 Min pro Lanze
Teewasser:	2 Liter (ohne Temperatur-Bypass)

Das Unterlassen von Leerbezügen, sowie abgelaufene oder falsche Wasserfilter können Ihre Wasserqualität beeinträchtigen und zu Folgeschäden führen, welche nicht von der Garantie gedeckt sind. Kontaktieren Sie im Zweifelsfalle den Servicetechniker.