zaufaj specjalistom

ZADBAJ O EKSPRES, ABY ZAWSZE BYŁ GOTOWY DO PRZYGOTOWANIA TWOJEJ ULUBIONEJ KAWY

Dowiedz się, co trzeba robić:

- CO 1 dzień
- CO 7 dni
- CO 30 dni
- CO 90 dni

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA KONSE

co 1 dzień

1. Czyszczenie obwodów mleka oraz końcówek

Po każdym użyciu umyj go włączając automatyczną funkcję lub przepłucz pod bieżącą wodą. Nie dopuścisz wówczas do skwaśnienia resztek mleka i zatkania końcówki do spieniania. Najczęstszą przyczyną powstawania małej ilości spienionego mleka lub słabej jakości piany są zanieczyszczenia.
Pojemnik na mleko należy czyścić codziennie lub po każdym użyciu. Umożliwia to zachowanie higieny i zapewnia idealną konsystencję spienionego mleka.

UWAGA! Nieczyszczony regularnie spieniacz do mleka jest jednym z najczęstszych przyczyn usterek w ekspresach do kawy!

2. Opróżnianie tacki oraz pojemnika na fusy

Dłuższe pozostawienie fusów w pojemniku może spowodować pojawienie się pleśni.

Pamiętaj! Usuwanie fusów powinno odbywać się przy wyłączonym ekspresie. Układ elektroniczny zliczający ilość zrobionych kaw może błędnie wyświetlać komunikatyt nawet wtedy, gdy pojemnik będzie pusty.

co 7 dni

1. Mycie bloku zaparzającego

Tę czynność należy robić nie rzadziej jak raz w tygodniu. Po wymontowaniu bloku - zgodnie z instrukcją obsługi - myjemy go dokładnie pod ciepłą wodą. Przed montażem należy się upewnić, czy blok jest suchy.

UWAGA! Do mycia bloku nie używamy detergentów.

RWACJI ZNAJDUJE SIĘ PRZY KAŻDYM

co 30 dni

1. Odtłuszczanie bloku zaparzajacego

TABLETKI DO CZYSZCZENIA OBWODÓW KAWY to środki grzybobójcze i bakteriobójcze. Skutecznie usuwają każdy typ zanieczyszczeń pozostawionych przez osady tłuszczu zawartego w kawie, w instalacji lub bloku zaparzającym. Ekspres co ok. 200 cykli wyświetla informację o konieczności jego wyczyszczenia. Niektóre urządzenia mają funkcję samooczyszczania, inne po każdym użyciu trzeba przepłukiwać z resztek kawy.

2. Odtłuszczanie obwodów mleka

Do tego zabiegu stosujemy *OCZYSZCZACZ OBWODÓW MLEKA*, który bez problemu rozpuszcza kazeinę - substancję zawartą w mleku powodującą zatykanie się obwodów, czego następstwem jest brak aromatu w zaparzanej przez ekspres kawie.

co 90 dni

1. Okamienianie układu ekspresu

ODKAMIENIACZ SPECJALISTYCZNY usunie osad wapienny powstający w wyniku podgrzewania wody. Odkamienianie ekspresu powinno odbywać się regularnie. Regularność ta oczywiście zależy od częstotliwości z jaką pracuje urządzenie. Odkamienianie powinno się przeprowadzać raz na około 3 do 6 miesięcy, chyba że urządzenie pracuje intensywniej - to nawet częściej. Dotyczy to ekspresów nie posiadających wskaźnika konieczności odkamieniania.

UWAGA! Tylko regularne usuwanie osadów wapiennych pozwoli na długie, sprawne działanie ekspresu, a ponadto pozwoli na uniknięcie potencjalnych uszkodzeń przez nie spowodowanych i kosztownych napraw.

AKCESORIA DO KONSERWACJI EKSPRESÓW

NA OSTATNIEJ STRONIE LISTA SALONÓW W KTÓRYM DOSTANIESZ NASZE PRODUKTY.

28 zł

PŁYN DO ODKAMIENIANIA EKSPRESÓW

Szybko i skutecznie usuwa kamień oraz osady wapienne z elementów grzejnych. Regularnie stosowany przyczynia się do bezawaryjnego funkcjonowania ekspresu.

500 ml

38 zł

PŁYN CZYSZCZĄCY OBWODY MLEKA

Preparat do usuwania pozostałości mleka z systemu spieniania mleka. Czyści zdecydowanie i bezpiecznie - nie wpływa na walory smakowe przyrządzanej kawy.

500 ml

2,80 zł

TABLETKA CZYSZCZĄCA OBWODY KAWY

Tabletki to środki grzybobójcze i bakteriobójcze. Skutecznie usuwają każdy typ zanieczyszczeń pozostawionych przez osady tłuszczu zawartego w kawie, w instalacji lub bloku zaparzającym.

1szt.

M NOWO ZAKUPIONYM EKSPRESIE

Ekspres do kawy, podobnie jak inne urządzenia wymaga nieustannej konserwacji i pielęgnacji. Dobrze zadbany sprzęt służy dłużej i rzadziej się psuje, a odpowiednio wyczyszczony ekspres parzy lepszą kawę.

Aby zapewnić doskonałą jakość robionej kawy, należy zadbać o swój ekspres regularnie odkamieniając go oraz czyścić zgodnie z zaleceniami producenta, tylko i wyłącznie środkami przeznaczonymi do tego typu urządzeń.

UWAGA!!! Stosowanie innych, zastępczych preparatów może prowadzić do uszkodzenia ekspresu.

Co się dzieje z Twoim ekspresem, jeśli nie konserwujesz go regularnie.

1. Kawa gorzka - złe ustawienie mielenia, np. za długie.
2. Krema jest brązowa, na brzegach biała, szybko znika – to kawa przepalona.
3. Krema biała, w środku „bąbelki" - za niska temperatura parzenia lub kawa źle zmielona.
4. Krema z „oczkiem" w środku - woda za gorąca.
5. Brak kremy - woda jest zimna lub zakamieniony ekspres.
6. Woda w zbiorniku na fusy - uszczelki zaparzacza do wymiany.
7. Fusy w zbiorniku - zużyte żarna w młynku.

Grupa wszystkodokawy.pl powstała w oparciu o serwisy branży AGD, które wybrały drogę specjalizacji kawowej. Większość z nich działa na rynkach lokalnych od kilkunastu lat. Już dzisiaj grupa WSZYSTKOdoKAWY.PL liczy ponad 20 punktów w całej Polsce i ciągle ich przybywa.

ZAPRASZAMY DO NASZYCH SALONÓW

BIAŁYSTOK BYDGOSZCZ GDAŃSK GDYNIA
GLIWICE KIELCE KONIN
KRAKÓW KROSNO LUBLIN
ŁÓDŹ POZNAŃ RADOM
OLSZTYN OPOLE SIEDLCE
RZESZÓW SŁUPSK SZCZECIN
TARNÓW WARSZAWA WROCŁAW
WROCŁAW ZIELONA GÓRA

INFOLINIA: 48 360 66 66
www.wszystkodokawy.pl