



# Konesso

Kawy • Herbaty • Ekspresy

## Zadbaj

o swój ekspres  
a posłuży Ci na lata



## Czy warto dbać o ekspres?

Odpowiednia konserwacja ma znaczący wpływ na smak i aromat przygotowanej w nim kawy. Ważne jest to, aby uświadomić sobie, że powinniśmy zadbać o czystość naszego urządzenia już dziś. Pozwoli nam to ograniczyć konieczność jego naprawy, sprawi, że uzyskamy prawdziwy, niezanieczyszczony smak [kawy](#) i wydłużymy żywotność ekspresu.

Każda przygotowana kawa składa się w blisko 98% z wody. Oczywiście jest to, że jakość wody wpływa bezpośrednio na smak kawy oraz na kondycję naszego ekspresu. Odpowiednio przefiltrowana woda sprawi, że unikniemy osadzania się kamienia na jego obwodach i podzespołach.

**Zapoznaj się z naszym przewodnikiem  
po konserwacji ekspresu**



# Regularnie **dbaj o swój ekspres**

## ● **Czynności codzienne**

Poniżej przedstawiamy procedury czyszczenia ekspresów, które powinniśmy wykonywać codziennie. W ten sposób zadamy o estetykę naszego urządzenia oraz unikniemy awarii.

### **EKSPRES KOLBOWY**

#### **1. Opróżnianie tacki ociekowej**

W tacy ociekowej zbiera się zanieczyszczona woda więc, aby utrzymać ekspres w czystości i chronić go przed powstawaniem pleśni, powinniśmy opróżniać ją codziennie.

#### **2. Czyszczenie dyszy spieniającej mleko**

Po zakończonym procesie spieniania mleka powinniśmy przetrzeć dyszę moką ściereczką. Co więcej, aby wyptukać zassane mleko, musimy przepuścić przez nią parę wodną. Zaniedbanie tej czynności spowoduje zaschnięcie mleka oraz zatkanie dyszy.



### **EKSPRES AUTOMATYCZNY**

#### **1. Opróżnianie tacki ociekowej**

Regularne czyszczenie tacki ociekowej, oraz zbiornika na fusy wpływa na wygląd urządzenia oraz zapobiega powstawaniu pleśni.

#### **2. Przecieranie ekspresu wilgotną szmatką**

Każdy zakurzony i zachlapany ekspres śmiato możemy przetrzeć szmatką. Dzięki temu nasze urządzenie będzie prezentować się zdecydowanie lepiej.

#### **3. Płukanie przewodów mlecznych, oraz dyszy spieniającej mleko**

Podczas spieniania mleka w dyszy pozostają jego resztki. Aby się ich pozbyć, należy regularnie przepuszczać przez nią wodę.

# Regularnie dbaj o swój ekspres

## ● Czynności cykliczne

Czynności te są bardzo ważne, by utrzymać nasz ekspres jak najdłużej w perfekcyjnym i bezawaryjnym stanie. Częstotliwość wskazanych czynności uzależniona jest od intensywności użytkowania naszego ekspresu.

### **EKSPRES KOLBOWY**

#### **1. Czyszczenie metodą backflushingu**

Większość ekspresów kolbowych powinniśmy czyścić raz na jakiś czas znaną metodą backflushingu. Nie wszystkie ekspresy nadają się do przeprowadzenia tej metody czyszczenia, dlatego przed rozpoczęciem czyszczenia warto zapoznać się z instrukcją obsługi ekspresu lub skontaktować się z producentem. Backflush powinniśmy wykonywać co tydzień. **Czyszczenie ekspresu tą metodą przebiega następująco:**

- w portafiltrze montujemy specjalne **ślepe sitko** zamiast sitka wykorzystywanego do parzenia kawy;
- do sitka wsypujemy łyżeczkę proszku czyszczącego i montujemy portafilter do grupy kawowej;
- uruchamiamy parzenie kawy na około 10 sekund, a następnie wyłączamy i odczekujemy około 10 sekund;
- poprzedni krok powtarzamy 5 razy;
- zdejmujemy portafilter i dwa poprzednie kroki powtarzamy bez użycia proszku czyszczącego;
- pierwszą kawę, którą zaparzysz, należy wylać.

#### **2. Czyszczenie portafiltera i sitek**

Portafilter oraz sitka do ekspresu kolbowego powinno się wyczyścić przy pomocy proszku czyszczącego przynajmniej raz na dwa tygodnie. W naczyniu wystarczy rozpuścić 3 łyżeczki (około 10g) proszku czyszczącego w 1 litrze wody, a następnie włożyć i moczyć przez około 15 minut portafilter i sitka. Po tym czasie wystarczy przepłukać pod bieżącą wodą czyszczone akcesoria, a pierwszą przygotowaną kawę należy wylać.

#### **3. Czyszczenie dyszy parowej**

Regularnie powinniśmy czyścić dyszę parową z użyciem specjalnych środków chemicznych. Wewnątrz dyszy parowej mogą odkładać się resztki mleka, a ich usunięcie bez użycia specjalnych środków może okazać się niemożliwe. Do dzbanka do spieniania mleka wlewamy niewielką ilość zimnej wody i kilka kropel płynu do usuwania osadów z mleka. Następnie zanurzamy dyszę w naszej mieszance i odkręcamy zawór pary na około 3 sekundy i zakręcamy. Tę czynność powtarzamy około 10 razy, a następnie powtarzamy całość tylko bez użycia płynu w celu przepłukania dyszy parowej.

#### **4. Odkamienianie ekspresu**

W zależności od jakości wody oraz tego, czy używamy filtra wody ekspres kolbowy powinniśmy odkamieniać co najmniej raz na pół roku. Czynność ta jest tak samo, jak backflush uzależniona

# Regularnie dbaj o swój ekspres

od modelu i producenta ekspresu, więc przed rozpoczęciem odkamieniania warto zapoznać się z instrukcją obsługi ekspresu lub skontaktować się z producentem i spytać, w jaki sposób przeprowadzić odkamienianie. W większości ekspresów odkamienianie przebiega następująco:

- przyrządzamy roztwór odkamieniający, zazwyczaj producenci podają na opakowaniach zalecane proporcje;
- wlewamy roztwór do zbiornika na wodę w ekspresie (należy pamiętać, aby wyjąć wcześniej filtr wody);
- włączamy ekspres i przepuszczamy niewielką ilość roztworu przez kolbę (grupę) i dyszę spieniającą, po czym wytłaczamy ekspres;
- odczekujemy 20 min, włączamy ekspres i przepuszczamy resztę roztworu przez kolbę i dyszę spieniającą i wyłączamy ekspres;
- odczekujemy kolejne 20 min, dolewamy świeżej, czystej wody (bez środków odkamieniających) do zbiornika na wodę, włączamy ekspres i całą wodę przepuszczamy przez kolbę i dyszę spieniającą w celu przepłukania ekspresu ze środka odkamieniającego;
- jeśli mamy wątpliwości czy całość środka odkamieniającego została wyptukana, możemy powtórzyć poprzedni krok.



## **EKSPRES AUTOMATYCZNY**

### **1. Czyszczenie tabletką**

Większość ekspresów automatycznych posiada zintegrowany program czyszczący, który przy użyciu specjalnej tabletki czyszczącej pozbywa się tłuszczu, olejków oraz pozostałości po kawie wewnątrz ekspresu. Czyszczenie ekspresu tabletką to czynność, którą powinniśmy wykonywać cyklicznie w momencie, gdy ekspres wskaże nam taką konieczność.

### **2. Czyszczenie bloku zaparzającego i wnętrza ekspresu**

Niektóre ekspresy do kawy mają możliwość, a w zasadzie konieczność wyciągnięcia modułu zaparzającego. Co najmniej raz w tygodniu powinniśmy wyciągnąć moduł zaparzający i umyć go pod bieżącą wodą. Dodatkowo warto zajrzeć do wnętrza ekspresu i pozbyć się ewentualnie widocznych resztek kawy czy wody co uchroni nas przed powstawaniem pleśni wewnątrz ekspresu.

# Regularnie dbaj o swój ekspres

## 3. Wymiana filtra wody

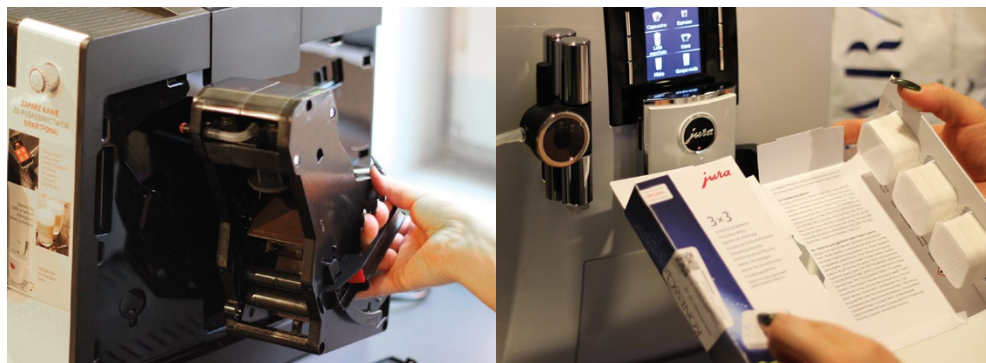
Filtr wody ma za zadanie oczyszczanie wody, która posłuży do przygotowania filiżanki ulubionej kawy. Regularna wymiana filtra wody w ekspresie **ma znaczący wpływ na smak kawy** oraz na częstotliwość konieczności odkamieniania ekspresu. Większość filtrów montowanych w ekspresach ma wydajność 50 litrów lub 2 miesiące od daty zamontowania w zbiorniku na wodę. Niektóre ekspresy komunikują o konieczności wymiany filtra, a w tych, które nie posiadają takiej funkcji, powinniśmy wymieniać filtr co najmniej co 2 miesiące.

## 4. Odkamienianie ekspresu

Wewnątrz układu ekspresu odkłada się spora ilość kamienia kotłowego, którego regularnie powinniśmy się pozbywać chcąc, aby nasz ekspres działał przez lata bez zarzutu. Automatyczne ekspresy do kawy posiadają zintegrowane programy odkamieniające oraz funkcje informującą o konieczności odkamieniania. Naszym zadaniem jest stworzenie rozтворu odkamieniającego w zbiorniku na wodę oraz uruchomienie programu odkamieniania. **Ważne jest, aby przed rozpoczęciem odkamieniania ekspresu automatycznego wyciągnąć ze zbiornika na wodę filtr.** Jeżeli ekspres nie posiada funkcji informowania o konieczności odkamieniania to w zależności od twardości używanej wody powinniśmy go samodzielnie odkamieniać — im twardsza woda, tym częstsze odkamienianie. W przypadku używania filtra wody lub wody dobrej jakości proponujemy odkamienianie co najmniej co pół roku.

## 5. Czyszczenie systemu mlecznego

Przynajmniej raz w tygodniu powinniśmy wykonać automatyczne czyszczenie systemu mlecznego przy użyciu specjalnych środków chemicznych. Warto również raz na tydzień rozebrać elementy dyszy spieniającej mleko i dokładnie je wyczyścić przy użyciu środka chemicznego.





# Regularnie dbaj o swój ekspres

## • Co się dzieje, gdy nie czyścisz ekspresu regularnie?

1. Kawa traci swój idealny smak i nie smakuje tak jak powinna.
2. Wewnątrz ekspresu osadzają się tłuszcze i olejki mogące spowodować uszkodzenie urządzenia.
3. Wewnątrz ekspresu może pojawić się pleśń.
4. Przewody wewnątrz ekspresu stają się niedrożne.
5. Narażasz się na dodatkowe koszty związane z naprawą lub wymianą ekspresu.

## • Wypróbuj środki konserwujące



KRUPS



jura



SIEMENS

W ofercie naszego sklepu znajdziesz filtry oraz środki do konserwacji wielu producentów ekspresów do kawy. Oprócz oryginalnych akcesoriów do ekspresów oferujemy także wysokiej jakości zamienniki w bardzo atrakcyjnych cenach. W naszej ofercie znajdziesz między innymi:

### 1. TABLETKI CZYSZCZĄCE

po wprowadzeniu rozpuszczają olejki kawowe (osad) znajdujące się na ściankach układu oraz modułu zaparzącego.

### 3. PŁYNY CZYSZCZĄCE SYSTEM MLEKA

skutecznie usuwają pozostałości zaschniętego mleka. Nadają się do ekspresów automatycznych oraz kolbowych.

### 2. ŚRODKI ODKAMENIAJĄCE

pozwalają na utrzymanie drożności układu wodnego wewnątrz ekspresu.

### 4. FILTRY WODY

są montowane wewnątrz pojemnika na wodę w ekspresie. Mają za zadanie poprawić smak wody, usunąć szkodliwe substancje, zmniejszyć ilość kamienia w wodzie oraz zneutralizować odczyn pH wody.



**Konesso**  
Kawy • Herbaty • Ekspresy

[www.konesso.pl](http://www.konesso.pl)