Green Plantation

ZDARMA KE STAŽENÍ

Péče o kávovar: čištění a odvápnění

Plán údržby pro pákové a automatické kávovary, moka konvičku, french press i mlýnek

Vodní kámen a usazené kávové oleje jsou nejčastější příčinou hořké kávy, slabého tlaku i poruch. Pravidelná údržba zabere pár minut týdně a prodlouží život stroje o roky. Vždy platí návod výrobce vašeho přístroje, tento plán je obecný.

Plán údržby

Úkon	Pákový kávovar	Automatický kávovar
Propláchnout hlavu (spařovací jednotku) vodou	po každém použití	provádí stroj sám
Otřít a odpustit parní trysku	po každém napěnění mléka	po každém napěnění mléka
Vyprázdnit odkapávací misku a nádobu na sedliny	denně	denně
Vyměnit vodu v zásobníku	denně	denně
Vyčistit páku a sítka	denně opláchnout, týdně namočit v čističi	–
Backflush se slepým sítkem a čisticím prostředkem	1× týdně (jen stroje s 3cestným ventilem)	–
Opláchnout vyjímatelnou spařovací jednotku	–	1× týdně vlažnou vodou bez saponátu
Čisticí tableta (odmaštění)	–	podle výzvy stroje, zhruba 1× měsíčně
Vyčistit mléčný systém	trysku denně	denně proplach, 1× týdně čistič
Odvápnit	podle tvrdosti vody, viz níže	podle výzvy stroje
Vyměnit vodní filtr	podle výrobce, obvykle po 2 měsících	podle výrobce, obvykle po 2 měsících nebo 50 l
Zkontrolovat těsnění páky	výměna zhruba 1× za 6–12 měsíců	–

Jak často odvápnit

Tvrdost vody	°dH (německé stupně)	Odvápnění orientačně
měkká	do 7	každé 3 měsíce
středně tvrdá	7–14	každé 2 měsíce
tvrdá	nad 14	každý měsíc

Tvrdost vody zjistíte na webu svého dodavatele vody nebo testovacím proužkem, který bývá přibalen ke kávovaru. Používáte-li vodní filtr, interval se prodlužuje.

Odvápnění krok za krokem

1. Vyjměte vodní filtr ze zásobníku, odvápňovač by ho znehodnotil.
2. Připravte roztok odvápňovače přesně podle návodu na obalu prostředku.
3. Automatický kávovar: spusťte program odvápnění a postupujte podle displeje.
4. Pákový kávovar: pouštějte roztok po částech přes hlavu i parní trysku, mezi dávkami nechte 5–10 minut působit.
5. Zásobník vypláchněte a nechte stroj propláchnout nejméně dvěma plnými zásobníky čisté vody.
6. Vraťte filtr a připravte první kávu, kterou vylijte.

> Používejte odvápňovač určený pro kávovary. Ocet může poškodit těsnění a zanechat zápach a řada výrobců ho výslovně nedoporučuje. Před čištěním stroj vypněte a nechte vychladnout, parní tryska a hlava bývají velmi horké. Díly myjte v myčce jen tehdy, když to výrobce povoluje.

Moka konvička, french press a filtr

- Moka konvičku po každém použití rozeberte, opláchněte teplou vodou a nechte rozloženou vyschnout. Hliníkovou konvičku nedávejte do myčky. Těsnění a sítko měňte zhruba jednou ročně.
- French press rozšroubujte, sítko i píst umyjte, jinak se v nich usazují oleje a káva žlukne.
- Skleněné konvice a dripper odvápníte roztokem kyseliny citronové, pak důkladně opláchněte.

Mlýnek na kávu

- Kameny nebo nože jednou za 2–4 týdny vyčistěte štětečkem od zbytků kávy.
- Na kameny nepoužívejte vodu, pokud to výrobce nepovoluje. Pomohou čisticí granule určené pro mlýnky.
- Mletí na olejnatou tmavou kávu zanáší mlýnek rychleji, čistěte častěji.

Plán je obecný. Intervaly a postupy se u jednotlivých strojů liší, rozhodující je vždy návod výrobce. Nedodržení údržby může mít vliv na záruku.
Další návody a zdroje zdarma najdete na www.greenplantation.eu