Green Plantation

ZADARMO NA STIAHNUTIE

Starostlivosť o kávovar: čistenie a odvápnenie

Plán údržby pre pákové a automatické kávovary, moka kanvičku, french press aj mlynček

Vodný kameň a usadené kávové oleje sú najčastejšou príčinou horkej kávy, slabého tlaku aj porúch. Pravidelná údržba zaberie pár minút týždenne a predĺži život stroja o roky. Vždy platí návod výrobcu vášho prístroja, tento plán je všeobecný.

Plán údržby

Úkon	Pákový kávovar	Automatický kávovar
Prepláchnuť hlavu (spariaciu jednotku) vodou	po každom použití	robí stroj sám
Utrieť a odpustiť parnú trysku	po každom spenení mlieka	po každom spenení mlieka
Vyprázdniť odkvapkávaciu misku a nádobu na usadeniny	denne	denne
Vymeniť vodu v zásobníku	denne	denne
Vyčistiť páku a sitká	denne opláchnuť, týždenne namočiť v čističi	–
Backflush so slepým sitkom a čistiacim prostriedkom	1× týždenne (len stroje s 3-cestným ventilom)	–
Opláchnuť vyberateľnú spariaciu jednotku	–	1× týždenne vlažnou vodou bez saponátu
Čistiaca tableta (odmastenie)	–	podľa výzvy stroja, zhruba 1× mesačne
Vyčistiť mliečny systém	trysku denne	denne preplach, 1× týždenne čistič
Odvápniť	podľa tvrdosti vody, pozri nižšie	podľa výzvy stroja
Vymeniť vodný filter	podľa výrobcu, zvyčajne po 2 mesiacoch	podľa výrobcu, zvyčajne po 2 mesiacoch alebo 50 l
Skontrolovať tesnenie páky	výmena zhruba 1× za 6–12 mesiacov	–

Ako často odvápniť

Tvrdosť vody	°dH (nemecké stupne)	Odvápnenie orientačne
mäkká	do 7	každé 3 mesiace
stredne tvrdá	7–14	každé 2 mesiace
tvrdá	nad 14	každý mesiac

Tvrdosť vody zistíte na webe svojho dodávateľa vody alebo testovacím prúžkom, ktorý býva pribalený ku kávovaru. Ak používate vodný filter, interval sa predlžuje.

Odvápnenie krok za krokom

1. Vyberte vodný filter zo zásobníka, odvápňovač by ho znehodnotil.
2. Pripravte roztok odvápňovača presne podľa návodu na obale prostriedku.
3. Automatický kávovar: spustite program odvápnenia a postupujte podľa displeja.
4. Pákový kávovar: púšťajte roztok po častiach cez hlavu aj parnú trysku, medzi dávkami nechajte 5–10 minút pôsobiť.
5. Zásobník vypláchnite a nechajte stroj prepláchnuť najmenej dvoma plnými zásobníkmi čistej vody.
6. Vráťte filter a pripravte prvú kávu, ktorú vylejte.

Používajte odvápňovač určený pre kávovary. Ocot môže poškodiť tesnenia a zanechať zápach a mnohí výrobcovia ho výslovne neodporúčajú. Pred čistením stroj vypnite a nechajte vychladnúť, parná tryska a hlava bývajú veľmi horúce. Diely umývajte v umývačke riadu len vtedy, keď to výrobca povoľuje.

Moka kanvička, french press a filter

- Moka kanvičku po každom použití rozoberte, opláchnite teplou vodou a nechajte rozloženú vyschnúť. Hliníkovú kanvičku nedávajte do umývačky riadu. Tesnenie a sitko meňte zhruba raz ročne.
- French press rozskrutkujte, sitko aj piest umyte, inak sa v nich usádzajú oleje, ktoré sa kazia a zhoršujú chuť kávy.
- Sklenené kanvice a dripper odvápnite roztokom kyseliny citrónovej, potom dôkladne opláchnite.

Mlynček na kávu

- Kamene alebo nože raz za 2–4 týždne vyčistite štetcom od zvyškov kávy.
- Na kamene nepoužívajte vodu, ak to výrobca nepovoľuje. Pomôžu čistiace granule určené pre mlynčeky.
- Mletie olejnatej tmavej kávy zanáša mlynček rýchlejšie, čistite častejšie.

Plán je všeobecný. Intervaly a postupy sa pri jednotlivých strojoch líšia, rozhodujúci je vždy návod výrobcu. Nedodržanie údržby môže mať vplyv na záruku.
Ďalšie návody a zdroje zadarmo nájdete na www.gpkava.sk