

Rengöringsrutiner för LaCimbali

1. Ta av portafiltret från maskinen. Ta loss innerfiltret och lägg allt i ljummet vatten med en halv tesked rengöringsmedel.
2. Skruva loss filtret från bryggruppen och spola rent med ljummet vatten.
Tips – lägg skruvarna i en espressokopp.
3. Rengörning av bryggrupper; "Backflush" – Ta fram blindfiltret och tillsätt en halv tesked rengöringsmedel. Kör rengöringsprogrammet enligt manualen.
4. Rengör portafilten – använd en mjuk trasa för att rengöra insidan av portafiltren och innersillarna.
5. Spillbricka – rengör spillbrickan genom att hälla varmt vatten i utgången för avloppet. Torka sedan rent.
6. Rengör maskinen utvändigt! En ren och snygg maskin ger en känsla av kvalitet, därför är det viktigt att hålla maskinen ren och fin.

Att tänka på vid användning av maskinen

1. Ångröret – rengör ångröret efter varje gång du använder den med en ren och mjuk trasa och blås ut röret innan och efter varje användning.
2. Bryggrupper – "Flusha" bryggruppen innan du brygger – Ta ut portafiltret och kör maskinen 2-3 sekunder för att skölja bort kvarvarande kafferester i bryggruppen.

