



**BARESTA**  
CAFFÈ ESPRESSO MERCATO

## ENTKALKUNG DES WÄRMETAUSCHERS FÜR 2-KREIS THERMOSYPHON ESPRESSOMASCHINEN

Liebe Espressogenießer/innen,

zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir, Ihre Maschine mit kalkreduziertem Wasser zu betreiben. Die optimale Härte für Ihren Espresso liegt bei 5-7 d.H.

Hierfür bieten sich folgende Möglichkeiten:

- der Betrieb mit einem Ansaugwasserfilter
- der Betrieb mit einem Wasserfilterpad
- hartes Leitungswasser beispielsweise über BRITA Filterkanne vorfiltrern
- Einsatz von geeignetem Mineralwasser (< 7 d.H. und natriumarm, ph-neutral)

Für eine vorbeugende Entkalkung des Wärmetauschers ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel in der empfohlenen Dosierung wichtig. Sie können ein auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform in unserem Online Shop [www.baresta.com](http://www.baresta.com) unter der Rubrik **Espresso-Reinigung/Pflege** beziehen.

### ENTKALKUNGSVORGANG

Bitte wie folgt vorgehen:

1. Gerät einschalten und ca. 10 Min aufheizen.
2. Entkalkungsmittel (nach Empfehlung des Reinigungsmittelherstellers BILT/Puly) im Wasser komplett auflösen und in den Wasserbehälter füllen.
3. Nun den Espressobezugshebel betätigen, ca. 250 ml Flüssigkeit aus der Gruppe laufen lassen. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
4. Nach max. 5 Minuten Einwirkzeit den Rest des Tankinhaltes durch die Brühgruppe laufen lassen.
5. Wassertank entnehmen, ausspülen und frisches Wasser in den Wasserbehälter geben, Espressobezugshebel betätigen und 1-2 komplette Wassertanks durch die Brühgruppe laufen lassen.

**Allgemein:** Das Entkalkungsmittel entwickelt bei der Kalkauflösung eine bläuliche Verfärbung des Wassers. Nach gründlichem Nachspülen sollte die Einfärbung komplett verschwinden. Dann einen Espresso zubereiten und diesen zuerst ausgießen. Danach können Sie wieder in vollen Zügen Ihren gewohnten Espresso genießen.

**Wichtig:** Diese Anleitung beschreibt die vorbeugende Entkalkung. Bei einem komplett verkalkten Wärmetauscher (kaum Wasserdurchlauf an der Brühgruppe) wird diese Form der Entkalkung nicht ausreichend sein. Grund: Nicht völlig aufgelöste Kalkpartikel könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Düsen, usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen könnte. Wenden Sie sich deshalb an unseren [kundenservice@baresta.com](mailto:kundenservice@baresta.com), damit eine fachgerechte Entkalkung des Wärmetauschers und der und der damit verbundenen Leitungen durchgeführt werden kann. Eine Entkalkung des Kessels sollte von einer Fachwerkstatt professionell durchgeführt werden. Bei Verwendung von kalkreduziertem Wasser ist das in der Regel erst nach einigen Jahren notwendig.

Personen oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Schäden, die durch Verkalkung entstanden sind, sind nicht Bestandteil der Gewährleistung und Garantie. Die Schadensbehebung ist deshalb kostenpflichtig.