

Perfektes Wasser für Kaffee zu Hause

Das ideale Wasser gemäss Empfehlung Specialty Coffee Association zum Schutz der Maschine vor Kalk und Korrosion, sowie für den perfekten Geschmack:

Gesamthärte:	2.9 - 9.8 °dH (= 50-175 ppm CaCO ₃)
Alkalinität:	2.2 - 4.2 °dH (= 40-75 ppm CaCO ₃)
PH:	6 - 8

Informationen zu Ihrem Wasser finden Sie meistens auf der Webseite Ihrer Gemeinde. Diese Kennzahlen können auch mit Wassertestkits selbst ermittelt werden.

Wir empfehlen in jedem Fall die Verwendung von gefiltertem Wasser. Wenn Ihr Haus nicht über eine Filteranlage verfügt, sind handelsübliche Tischfilter für Trinkwasser zu empfehlen. Diese verringern die Gesamthärte und Alkalinität im Wasser und schützen Ihre Maschine länger vor Verkalkung.



Damit Ihre Espressomaschine auch stetig perfektes Wasser ausgibt, ist ein täglicher Leerbezug von Wasser notwendig, um die nötige Umwälzung in den Boilern sicherzustellen. Wir empfehlen jeden Morgen vor Gebrauch folgende Leerbezüge:

La Marzocco

Brühgruppe:	2 Min
Dampflanze:	1 Min
Teewasser:	1 Liter (ohne Temperatur-Bypass)

Rocket Espresso

Brühgruppe:	2-3 dl
Dampflanze:	30 Sek
Teewasser:	3-4 dl

Das Unterlassen von Leerbezügen, sowie die Verwendung von ungefiltertem Leitungswasser oder Mineralwasser können Ihre Wasserqualität beeinträchtigen und zu Folgeschäden führen, welche nicht von der Garantie gedeckt sind. Kontaktieren Sie im Zweifelsfalle Ihre Verkaufsstelle.

Entkalken Sie die Maschine nicht selbst mit Haushaltsmaschinenentkalker! Dies kann zu Verstopfungen der Ventile führen und Rückstände in der Maschine hinterlassen. Überlassen Sie den ca. jährlichen Service inkl. Entkalkung Ihrer Verkaufsstelle.