ZURIGA G2

Mühle reinigen

Warum

Kaffeebohnen sind voller ätherischer Öle. Sie sind für den unvergleichlichen Geschmack verantwortlich. Wenn sich diese Öle ablagern und alt werden, schmecken sie ranzig. Diese Kaffeefette sollten regelmässig aus der Mühle entfernt werden.

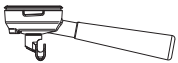
Wie oft

Empfohlenes Intervall: Circa einmal pro Monat. Bei mehr als vier Kaffeebezügen pro Tag häufiger. Aus technischer Sicht sind längere Reinigungsintervalle unproblematisch. Die Kaffeefette werden jedoch hartnäckiger.

Was du dazu brauchst



Mühlenreiniger



Siebträger

ZURIGA

ZURIGA G2 reinigen

1 Ziehe den Netzstecker aus der Maschine.

2 Entferne alle Kaffeebohnen im Bohnenbehälter. Stelle sicher, dass die Sicherheitsschraube angezogen und der Bohnenbehälter fixiert ist. Die Mühle muss zusammen mit dem Bohnenbehälter gekippt werden.

3 Schliesse das Gerät an den Strom an. Mahle übrige Kaffeereste aus der Mühle aus, bis die Mühle kein weiteres Kaffeepulver mehr auswirft.

4 Säubere nun die Pulverrutsche mit einem Pinsel oder dem Staubsauger.

5 Stelle den Mahlgrad bei laufender Mühle auf Stufe 10.

6 Fülle einen Deckel mit Reinigungspellets (ca. 35 g) in den Bohnenbehälter der Mühle.

7 Mahle nun die Pellets durch die Mühle, bis keine Pellets mehr übrig sind und kein Pulver mehr aus der Mühle austritt.

8 Ziehe den Netzstecker aus der Maschine.

9 Löse die Sicherheitsschraube und entferne den Bohnenbehälter. Wische ihn mit einem feuchten Tuch ab. Reinige ihn mit mildem Seifenwasser. Trockne ihn vollständig ab.

10 Setze den Bohnenbehälter wieder auf die Mühle und ziehe die Sicherheitsschraube an. Schliesse das Gerät wieder an den Strom an.

11 Befülle den Bohnenbehälter wieder mit Kaffeebohnen und mahle eine Doppelportion Kaffeepulver aus. Schütte diese erste Portion weg. Die Mühle ist wieder bereit.

Unter zuriga.com/muehle-reinigen findest du diese Anleitung auch als Video.