

# Die richtige Reinigung der Siebträgermaschine

## Gehäuse

**1x wöchentlich:**  
Mit Glasreiniger und einem weichen Lappen auswischen.

## Brühgruppe

**1 wöchentlich:**  
Die Rückspülung mit einem Blindsieb durchführen.

## Siebträger & Durchsieb

**Nach jedem Bezug & 1x wöchentlich:**  
Siebträger nach jedem Espresso leeren, auswischen und Leerbezug der Maschine durchführen. Außerdem 1x wöchentlich Siebträger und Durchsieb in Kaffeefettlöser einweichen.

## Brühkopf

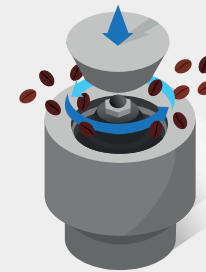
**Nach jedem Bezug:**  
Bevor Sie den Siebträger neu einspannen, im Leerbezug durchspülen.

## Auffangbehälter

**Täglich:**  
Im Alltag mehrere Male ausspülen und am Ende des Tages unter warmem Wasser ausspülen.

## Milchschaumdüse

**Täglich & Wöchentlich:**  
Dampflanze 1x täglich mit Reiniger durchpusten sowie 1x wöchentlich auseinanderschrauben und in Entkalker einweichen



## Kaffeemühle

**1x im Monat:**  
Bohnenbehälter leeren, Kaffeemühlenreiniger durchlaufen lassen und am Ende etwas günstigeren Kaffee mahlen.



## Tamper

**Je nach Verschmutzung:**  
Die Unterseite von Zeit zu Zeit mit Lappen oder Bürste auswischen.

täglich



wöchentlich / monatlich

Wer?

Was und wie oft?

Bauteil

Was und wie oft?

Wer?/Wann?

täglich ausspülen

Wassertank

1x im Monat  
entkalken

nach jedem Bezug

Brühkopf

1x wöchentlich

leeren, auswischen  
& Leerbezug durchführen  
nach jedem Bezug

Siebträger  
& Durchsieb

1x die Woche  
in Kaffeefettlöser  
einweichen

nach jeder Nutzung  
mit Reiniger durchpusten

Milchschaumer  
Milchbehälter

1x die Woche  
entkalken

täglich unter fließendem  
Wasser reinigen

Auffangbehälter

1x die Woche  
mit einem Tuch auswischen

Gehäuse

Tamper

Je nach  
Verschmutzung

Kaffeemühle

1x im Monat reinigen