

MANTENIMENT

El millor és que la màquina tingui algun sistema de descalcificació automàtic. En el 90% dels casos, les avaries a les cafeteres de càpsules tenen l'origen en l'acumulació de calç en els conductes interns de la cafetera.

Cada quant de temps s'hauria d'eliminar la calç?

Generalment seria recomanable descalcificar la màquina cada 300 cafès o cada trimestre.

Depèn de molts factors, però principalment són dos: la qualitat de l'aigua que s'utilitza i la quantitat d'aigua que passa per la màquina.

¿Amb què es descalcifica una màquina de cafè de càpsules?

El primer que cal fer és llegir les instruccions que acompanyen la màquina de cafè de càpsules, o bé pots seguir les següents recomanacions.

CONSELLS PER DESCALCIFICAR

Hi ha molta gent que utilitza vinagre, nosaltres no ho aconsellem per a màquines de càpsules, ja que podries danyar les juntes de connexió.

Utilitza una solució descalcificadora d'àcid cítric específic per a cafeteres exprés. Hi ha diferents marques en el mercat. És una solució inodora i biodegradable que no afecta el sabor del cafè.

COM S'UTILITZAR EL DESCALCIFICADOR

1. Assegure't que la màquina està freda.
2. Posa $\frac{3}{4}$ de tassa del descalcificador en el dipòsit d'aigua de la cafetera, i omple la resta amb aigua. Deixa reposar la barreja durant 10 minuts.
3. Encén la màquina i bombeja aigua fins a consumir la meitat del dipòsit. Després apaga la màquina i deixa que la solució actuï a l'interior de la cafetera durant 10 minuts.
4. Encén de nou la cafetera i bombeja la resta del líquid del dipòsit, espera 10 minuts amb la màquina apagada.
5. Esbandeix tota la màquina amb aigua neta i bombejant 3 dipòsits d'aigua complets per l'interior de la màquina.

Recorda: Bricolatge és l'estalvi i la satisfacció de fer-ho tu mateix

Si tens algun dubte en temes de bricolatge, consulta als professionals de les Ferreteries Agremiades de Catalunya



Gremi de Ferreteria
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



Si vols més informació
www.gremideferreteria.org

AMB QUÈ ET PUC AJUDAR?

Consells pràctics MENATGE



Experiència de qualitat



Gremi de Ferreteria
de Catalunya

www.gremideferreteria.org

COM SABER QUINA CAFETERA COMPRAR PER CASA

Hi ha moltes formes de fer cafè: podem usar la típica cafetera de fogó de tota la vida, comprar-nos una moderna cafetera automàtica o potser les cafeteres de degoteig, les mono dosi o les expresso.

Depenent del fanàtic que siguem del cafè o del nombre de persones que prenen cafè a casa, podem decidir-nos per un tipus de cafetera o un altre.

TIPUS DE CAFETERES

Cafeteres manuals per fogó

És la típica cafetera de tota la vida, són dures i resistents i acostumen a estar fetes d'alumini que s'adapta a qualsevol tipus de foc: vitroceràmica, gas o elèctric.



L'única cosa que varia és la seva capacitat. Les més petites solen ser per a 3 tasses i les majors per a 12 tasses de cafè.

Són fàcils de netejar, fins i tot podem ficar-les al rentavaixelles sense problemes.

I a part de tenir un mànec ergonòmic i una vàlvula de seguretat bàsica, poc més es pot dir d'elles.

Si busques una cafetera econòmica que duri temps i que faci només cafè, aquesta pot ser la teva elecció.

Cafeteres automàtiques

Són l'opció més cara però aquestes fan de tot. Des de moldre el cafè, fins a netejar-se ella sola (alguns models); fins i tot poden preparar una escumosa llet perquè puguis gaudir d'un Capuccino a casa.

Si el cafè és la teva beguda preferida i et vols donar un caprici, una d'aquestes cafeteres et farà feliç.



GAUDEIX D'UN BON CAFÈ

Cafeteres mono dosi

Permeten gaudir d'una gran varietat de diferents tipus i gustos de cafès.

Dins de les marques més reconegudes aquestes cafeteres compten amb dissenys molt variats, algunes tenen diverses funcions com escalfa tasses, apagat automàtic, senyal d'avís per quan es queda sense aigua, dipòsit intern per càpsules o indicador del nivell d'aigua.



Les característiques tècniques mínimes que una cafetera mono dosi hauria d'oferir, són:

- **Potència.** La potència de la màquina té una gran influència en la velocitat amb la qual es prepara el cafè i com s'arriba a la temperatura òptima de la màquina. Com major sigui la potència millor, encara que una potència d'entre 1200- 1500 watts seria el més apropiat.
- **Soroll.** Gairebé totes les màquines fan soroll, però intenti triar una màquina que minimitzi aquest inconvenient.
- **Bomba de pressió.** Almenys hauria de tenir 15 bars de pressió.
- **Dipòsit d'Aigua.** El dipòsit ha de ser d'almenys d'1 litre, i ha de ser extraïble per facilitar la seva neteja.
- **El control del volum de cafè.** Hauria de ser automàtic, Es tria un tipus de cafè, i la màquina fixa la quantitat de cafè necessari. La parada de la màquina ha de ser automàtica.
- **Sistema d'Escalfament d'Aigua.** L'ideal és que incorpora un sistema Thermoblock: L'aigua s'escalfa més ràpidament i de forma uniforme. El sistema de buidatge automàtic de l'aigua del serpentí permet tenir aigua sempre fresca a cada cafè. Així mateix es redueix el risc de calç.

Cafeteres de goteig

Aquest tipus de cafetera tenen un mecanisme molt bàsic. Es fa passar aigua calenta pel cafè mòlt (que hem col·locat prèviament) i el cafè es va dipositant en una gerra de vidre que té un filtre perquè en el cafè no apareguin cap tipus de pòsits ni restes de cafè mòlt.



La capacitat varia des de les dues tasses fins a unes 10 tasses de cafè.

Alguns models tenen porta filtre pivotant, mecanisme de desconexió automàtica, dispositiu per mantenir el cafè calent (30 minuts), vàlvula antigoteig, temporitzador o sistema d'apagat automàtic.

El seu preu és econòmic, tot i que no permeten molta varietat de tipus de cafè.

Cafeteres expresso

Amb aquestes cafeteres gaudiràs del típic cafè espumós que serveixen a les cafeteries. Són ideals per als amants del cafè intens.

La cremositat i la textura característica d'aquest tipus de cafès l'aconsegueixen per mitjà d'un mecanisme de pressió que fa que la llet formi escuma.



N'hi ha de manuals, automàtiques o semiautomàtiques. Alguns models tenen un mecanisme per escalfar la tassa i que el cafè es mantingui calent per més temps. Altres models de "cafeteres expresso" tenen mecanisme antivibració o sistema d'apagat automàtic.