

Informacje serwisowe – WODA

Woda, którą używamy do parzenia kawy w urządzeniu Nespresso Professional, jest podstawowym czynnikiem decydującym o niezawodności ekspresu, a także o utrzymaniu z upływem czasu niezmiennie doskonałej jakości i smaku kawy.

Zasadniczy wpływ na działanie ekspresu ma czystość wody i jej skład chemiczny, szczególnie zawartość soli wapnia i magnezu, (określana mianem twardości), które podczas gotowania powodują osadzanie tzw. kamienia kotłowego. Stopniowe zanieczyszczanie bojlera, przewodów i innych elementów systemu wodnego ekspresu kamieniem i osadami z wody (np. cząsteczkami rdzy), prowadzi do zmian parametrów procesu parzenia kawy (takich jak: ciśnienie, temperatura, prędkość przepływu), pogorszenia smaku kawy, a w perspektywie do uszkodzenia urządzenia.

Aby zapewnić długotrwałą i bezawaryjną pracę urządzenia Nespresso Professional i przez cały czas cieszyć się doskonałym smakiem i aromatem kawy należy do ekspresu stosować wodę czystą i miękką.

Poniżej przedstawiono w postaci tabelarycznej różne rodzaje wody, scharakteryzowane pod względem twardości i warunków stosowania do ekspresu.

W tabeli podano:

rodzaj lub nazwę wody, sumaryczną ilość składników mineralnych (podaną przez producenta na etykiecie opakowania) w mg na litr, stopień twardości wody zmierzony testerem Brita (oKH), informację, czy i kiedy należy stosować filtr Brita

Nazwa wody	Minerały	Twardość	Filtr Brita
Żywiecki Kryształ	119	2	nie
Aqua Beskid	231	4	Nie
Żywiec Zdrój	234	5	nie
Vitalinea	231	6	Nie
Eden	281	8	Nie
Korzenianka	328	8	nie
Miejska - filtrowana	-	0 – 8	nie
Nata	346	9	>200 kapsuł/miesiąc
Dobrawa	402	10	>150 kapsuł/miesiąc
Ustronianska	474	11	>150 kapsuł/miesiąc
Laguna	442	12	>150 kapsuł/miesiąc
Piastpol	-	12	tak
"Oligoceńska"	-	12 – 14	tak
Miejska - wodociąg	-	6 – 8	NIE!
Dar Natury	497	14-17	tak
Aretuza	631	16	tak
Mazowszanka	688	17	tak

Nie należy używać wody o twardości powyżej 17 stopni, nawet z filtrem Brita !

Jak wynika z tabeli, nie używa się filtra Brita do wody miękkiej o twardości do 8 o KH, a dla wody średnio twardej, zastosowanie filtra zależne jest od wielkości spożycia kawy. Wykorzystywanie filtra

Brita przy wodzie miękkiej jest wręcz szkodliwe dla maszyny Nespresso, gdyż powoduje wzrost kwasowości wody (obniżenie pH). Podczas podgrzewania i gotowania, w wyniku reakcji „kwaśnej” wody z aluminiowym bojlerem, po dłuższym okresie czasu dochodzi do jego uszkodzenia. Dlatego filtry Brita należy stosować tylko w uzasadnionych twardością wody przypadkach (np. dla wody miejskiej, o twardości 6 o - 8 oKH, dość powszechnie używanej do ekspresów Nespresso - filtru nie stosuje się).

* W przypadku używania do ekspresu ES 100 wody bardzo miękkiej i czystej, np. filtrowanej w procesie „odwróconej osmozy”, lub „Żywieckiego Kryształ”, należy nadzorować włączanie maszyny i po automatycznym opróżnieniu ekspresu ze „starej” wody (ok. 100ml), zatrzymać proces „przelewania”, naciskając przycisk dużej lub małej filiżanki. Aby wygasić ostatnią z prawej, pomarańczową diodę (sygnalizująca ciągłym świeceniem przerwanie funkcji przelewania), należy zrobić pierwszą kawę, lub jeszcze dwukrotnie wcisnąć włącznik dużej lub małej filiżanki. Zjawisko to występuje na skutek kontroli przez czujnik w ekspresie stanu napełnienia bojlera na drodze elektrycznej. Brak w używanej wodzie cząsteczek przewodzących sygnał elektryczny zakłóca lub uniemożliwia pomiar i powoduje konieczność ingerencji użytkownika.

Serwis Techniczny