



Rengöring manuella (halvautomatiska) espressomaskiner

Copyright Kaffemaskinen 2007

Backflush

Maskiner med backventil släpper ut vattnet efter varje bryggning ner i spillbrickan på olika sätt beroende på maskintyp. I samband med detta följer det även med kaffefetter som till slut sätter sig fast i denna passage och därmed ger tråkiga smaker till kaffet. Detta rengör man med en så kallad backflush. Till detta använder man sig av ett filter utan hål (blindfilter).

Det du behöver.

- 1st blindfilter
- rengöringsmedel

Gör enl. följande:

Rengöring med blindfilter: (utan rengöringsmedel)

- Ta bort befintlig filterkorg ur handtaget
- Ersätt med blindfiltret
- Sätt i handtaget i maskinen
- Tryck på bryggknappen med blindfiltret i. Nu kommer trycket att byggas upp och det är **viktigt** att du stänger av pumpen när maskinen uppnått fullt tryck. Detta märker du genom att pumpen ger av sig ett mer dovt ljud. Till en början låter maskinen relativt mycket, för att sedan gå ner i ljudnivå. När detta sker, slå direkt av pumpen och därmed släpper backventilen ut allt vatten ner i spillbrickan.
- Upprepa ca 5 gånger.

Proceduren ovan medför att flödet ökar i denna passage och förhindrar därmed att kaffesump ligger kvar och ger bismak till kaffet. Detta kan man göra mer regelbundet, gärna varje dag, minst 1 gång per vecka vid daglig användning.

Rengöring med blindfilter: (med rengöringsmedel)

Mer sällan kan man göra samma procedur som ovan fast med en tesked rengöringsmedel i blindfiltret. (2-4 veckors mellanrum beroende på användning) Denna grundligare rengöring tar bort de kaffefetter som naturligt sätter sig fast under längre användning. Viktigt här är att man efter rengöringen uppprepar bakspolningen så allt rengöringsmedel försvinner. För att få en uppfattning om hur mycket man borde rengöra med tanke på sin användning så kan man se på diskskummet som kommer ut ur backventilen.

- Alldeles vitt = Kanske rengör lite för mycket
- Brunt = Normalt

Kolsvart = Lite för sent