



KAPO·THEKE

Rückspülen



Zuerst wird die Brühgruppe gespült und mit einer geeigneten Bürste von groben Verschmutzungen befreit.

Danach wird ein Blindsieb in den Siebträger eingesetzt und eine Reinigungstablette eingelegt.

Nun setzt man den Siebträger ein und lässt die Pumpe durch Drücken der Bezugstaste laufen, bis genügend Druck in der Brühgruppe aufgebaut ist.

Sobald genügend Druck aufgebaut ist und die Pumpe merklich leiser wird, beendet man den Bezug und die Brühgruppe entleert sich schlagartig über das Dreiwegeventil in die Abtropfschale.

Am austretenden weißen Schaum erkennt man das ausgespülte Reinigungsmittel.

Dieser Vorgang wird etwa zehnmal wiederholt, bis das Reinigungsmittel verbraucht ist.

Danach wird der Siebträger entnommen, unter fließendem Wasser gründlich ausgespült und wieder in die Brüheinheit eingesetzt.

Kapotheke (Kaffee, Espresso & Barista 2004 KG)
Donnersbergerstraße 35, 80634 München

Den Spülvorgang noch etwa zehnmal wiederholen, um alle Reste des Kaffeefettlösers aus der Brühgruppe in die Abtropfschale zu spülen. Anschließend den Siebträger abnehmen, die Brühgruppe ausspülen und die Ränder des Brühkopfes mit einem feuchten Tuch abwischen. Siebträger, Blindsieb und Abtropfschale noch einmal gründlich unter fließendem Wasser abspülen und die Reinigung ist beendet.

Die Brühgruppe ist nun von Kaffeeölen und Schmutz befreit und bereit für den nächsten Espresso.

**einmal pro Woche ohne Tablette,
alle sechs Wochen mit Tablette**

