

Anleitung zum Rückspülen der Brühgruppe

1.Schritt

Zuerst sollte die Brühgruppe gespült und mit einer passenden Bürste von grober Verschmutzung befreit werden.

2.Schritt

Danach setzt man in den Siebträger ein Blindsieb ein und gibt etwa einen halben Teelöffel Kaffeefettlöser hinein.

3.Schritt

Dann gibt man ein wenig heisses Wasser aus der Brühgruppe hinzu und wartet, bis die Lösung leicht zu schäumen beginnt.

4.Schritt

Nun setzt man den Siebträger ein und lässt die Pumpe durch drücken der Bezugtaste solange laufen, bis sie genügend Druck in der Brühgruppe aufbaut (ca.4-5 sek.). Sobald genügend Druck aufgebaut ist und die Pumpe merklich leiser wird, beendet man den Bezug und die Brühgruppe entleert sich schlagartig über das Drei-Wege-Ventil in die Abtropfschale. An dem austretenden weißem Schaum erkennt man das ausgespülte Reinigungsmittel. Diesen Vorgang wiederholt man etwa zehn Mal bis das Reinigungsmittel verbraucht ist.

5.Schritt

Danach entfernt man den Siebträger, spült diesen unter fließendem Wasser gründlich aus und setzt ihn wieder in die Brühgruppe ein. Nun wiederholt man den Spülvorgang erneut etwa zehn Mal um sämtliche Reste des Kaffeefettlöser aus der Brühgruppe in die Abtropfschale zu spülen. Dann Siebträger entfernen, Brühgruppe spülen und die Ränder des Gruppenkopfes mit einem feuchten Lappen abwischen. Siebträger, Blindsieb und Abtropfschale noch unter fließendem Wasser gründlich abspülen und die Reinigung ist beendet. Die Brühgruppe ist nun von Kaffeeölen und Schmutz befreit und bereit für den nächsten Espresso.

