



Handleiding Backflushen

Backflushen is het reinigen van de zetgroep. Doe dit met regelmaat, het liefst 1 keer per week! Een vieze zetgroep smaakt bitter en kan zelfs na verloop van tijd verstopt raken. Ook filterdragers met koffieresten zorgen voor een bittere smaak.

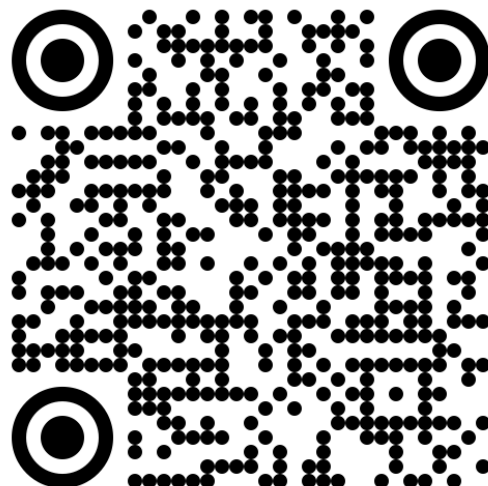
1. Zorg dat je machine op bedrijfstemperatuur is
2. Haal de filterdrager uit de zetgroep en borstel de zetgroep ring en zeef schoon
3. Verwijder het standaard filterbakje uit de filterdrager
4. Plaats het blindfilter in de filterdrager
5. Doe een halve theelepel zetgroep-reiniger (reinigingspoeder) in het blindfilter
6. Plaats de filterdrager in de zetgroep en activeer de machine voor 5 seconden
7. Wacht 5 seconden en herhaal stap 6 + 7 in totaal 7 keer
8. Haal de filterdrager met het blindfilter uit de zetgroep
9. Spoel de zetgroep van de machine door tot er helder water uit komt
10. Spoel de filterdrager en het blindfilter schoon
11. Herhaal stap 6 en 7 wederom 7 keer (nu zonder poeder). Er moet nu helder water onder uit de zetgroep komen
12. Plaats het normale filterbakje weer in de filterdrager
13. Zet een espresso en gooi deze weg ('sink-shot'). De koffie absorbeert de geur en smaak van het reinigingsmiddel en smeert de mechaniek van de 3-weg klep.


Om te backflushen heb je reinigingspoeder en een blindfilter nodig. Een nylon borstel is ook handig. De meeste machines kennen filterbakjes van 58 mm.

Vergeet niet je filterdragers te reinigen!

De filterdragers en filterbakjes zet je in een bakje warm water met daarin 2 theelepels zetgroep-reiniger opgelost. Laat dit enige tijd staan (ten minste 15 minuten) en spoel alles goed schoon. Zorg ervoor dat de steel van de filterdrager boven water staat, anders kan deze verkleuren. Doe dit net zo vaak als het backflushen.

Let op: Niet alle machines zijn geschikt om te backflushen. De machines moeten tenminste een drieweg-klep hebben. Alle E61 machines hebben deze. Lees eerst de gebruiksaanwijzing van jouw espressomachine om te kijken of jouw machine hier geschikt voor is!



Bekijk op  ons kanaal voor de instructie video: