

((بک فلاش یا شستشو دستگاه اسپرسو ساز))

زمانی که بحث از نظافت دستگاه به میان می آید، هدف نظافت تمامی قسمت هایی است که با قهوه و پودر قهوه در تماس می باشد و بخش دوم نظافت تمامی قسمت هایی است که با شیر در تماس می باشد.

نظافت مسیر قهوه :

زمانی که ما عصاره گیری قهوه را انجام می دهیم مقداری از مایع که در واقع عصاره قهوه می باشد در فنجان پدیدار می شود و ما می توانیم آن را ببینیم ولی بخش دیگری که از پرتافیلتر خارج نمی شود از طریق مسیر دیگری وارد فاضلاب یا آب ریز می شود بنابراین تمامی این قسمت ها در معرض تماس با جرم عصاره قهوه هستند که اگر این جرم را برطرف نکنیم هم از لحاظ بهداشتی مناسب نمی باشد و هم این که به مرور زمان می تواند دستگاه ما را دچار مشکلات فنی کند.

حال چه باید کرد؟

ابتدا تمامی قطعاتی که به چشم دیده می شود شامل پرتافیلتر ، بسکت ، شاور، نگهدارنده شاور را در ظرف آبی با دمای 90 درجه قرار می دهیم و تمامی این قطعات را داخل آن قرار می دهیم و یک پیمانه از پودر مخصوص شستشو را داخل آب ریخته و حل می کنیم بعد از گذشت مدت زمان 15 الی 20 دقیقه تمامی آنها را از مایع خارج کرده و با آب خالی شستشو می دهیم .

نکته: برای شستشو این قطعات از یک اسفنج نرم استفاده می کنیم و هیچ گونه مایع شوینده و یا مواد معطر استفاده نمی کنیم و حتما اطمینان حاصل شود این قطعات کاملا شسته شده و عاری از هرگونه پودر می باشند.

برای شستشوی قسمتهای که با چشم دیده نمی شود از مسیر هد گروپ تا مسیر فاضلاب نیز روش آسانی وجود دارد.

به این ترتیب که ابتدا بسکت نظافت یا بلایند را به جای بسکت اصلی دستگاه قرار می دهیم و یک پیمانه از پودر مخصوص نظافت دستگاه را داخل آن ریخته و پرتافیلتر را بر روی دستگاه قرار می دهیم .

بعد از آن کلید عصاره گیری را روشن می کنیم بعد از 5 ثانیه خاموش کرده با مکتی کوتاه مجدداً این کار را انجام می دهیم این کار را حداقل 5 بار تکرار می کنیم در این حین می توانید مشاهده کنید که این مقدار آب نمی تواند از پرتافیلتر خارج شود بلکه از طریق مسیر فاضلاب خارج می شود.

بعد از این مرحله پرتافیلتر را باز کرده به مدت 10 ثانیه کلید عصاره گیری را روشن می کنیم تا هر چه پودر و مواد دیگر که در هد گروپ قرار دارد خارج شود و با برس نظافت و دستمال می توانیم اطراف هد گروپ و واشر گروپ را نیز نظافت کنیم بعد از آن پرتافیلتر را با همان بسکت نظافت با آب شسته و مجدداً آن را بر روی دستگاه قرار می دهیم و آن 5 مرحله را این بار بدون پودر شستشو انجام می دهیم تا هرچه در مسیر وجود دارد با آب شسته شده و به فاضلاب منتقل شود بعد از آن پرتافیلتر را باز کرده و به مدت 10 ثانیه کلید عصاره گیری را روشن می کنیم تا آب از هدگروپ خارج شود به این صورت نظافت دستگاه تمام می شود.

نکته: دستگاههایی که دارای برنامه شستشو می باشد می توان از آن استفاده کرد به این صورت که بار اول با پودر، شستشو می دهیم و بار دوم بدون پودر شست و شو، این کار را انجام می دهیم (برای تمیز کردن مسیر از پودر و مواد دیگر).

بسیار سوال پیش می آید که زمان و سیکل نظافت چگونه است و هرچند وقت یکبار این کار باید انجام شود.

به صورت کلی می توان با توجه به پیک کاری و حجم کاری دستگاه این دوره نظافت باید تکرار شود که در کافه معمولی حداقل شبی یک بار یا هر دو شب یکبار پیشنهاد می شود و در کافه های شلوغ ممکن است تغییر شیفت کاری این کار را باید انجام شود.

ولی به صورت کلی به دلیل قوی بودن اثرات عصاره قهوه بهتر است که فاصله زیادی بین دوره نظافت ایجاد نشود و می توان با مشاهده حضوری و تغییر رنگ لوازم به این مسئله پی برد که زمان نظافت فرا رسیده. تمام این توضیحات حداکثر 15 الی 20 دقیقه زمان شما را خواهد گرفت پس پیشنهاد می شود با دستگاه خود مهربان باشید و به نظافت دستگاه خود اهمیت بدهید .