



Οσο καλής ποιότητας καφέ κι αν προμηθεύεστε, όσο κι αν προσέχετε τους χρόνους εκκύλισης ή τη θερμοκρασία, τα μαχαίρια και τη διαδικασία της άλεσης, δεν καταφέρνετε τίποτα εάν δεν έχετε προηγουμένως εξασφαλίσει τον σωστό καθαρισμό, τις μεθόδους συντήρησης και -κατά συνέπεια- την άψογη λειτουργία της μπακανής espresso και του μύλου άλεσης.



Oκαθαρισμός της μηχανής espresso και του μύλου άλεσης -όταν και εφόσον διαβέτε έναν στο κατάστημά σας-, απαιτούν από σας συγκεκριμένες εργασίες: πρώτον να τα κειρίζεστε ορθά και αποτελεσματικά, δεύτερον να τα καθαρίζετε απαρέγκλιτα και σα καθημερινή βάση (ει δυνατόν), και τρίτον να συμβάλλετε στην κατάλληλη συντήρησή τους. Για το πρώτο κομμάτι, χρειάζεται σαφέστατα εκπαίδευση και καθημερινή τριβή. Για τα υπόλοιπα, όμως, η καθοδήηση που χρειάζεστε, έρχεται αφενός από τις οδηγίες-μανουαλ που συνοδεύουν τα δύο μηχανήματα, και αφετέρου από κωδικοποιημένες οδηγίες.

Πώς θα καταλάβετε πώς η μηχανή espresso είναι λειωμένη;

Κατά τη διάρκεια της ημέρας η μηχανή του espresso λειρώνεται από τα έλαια του καφέ που εξάγονται τόσο εξωτερι-

κά (κλείστρο) κατά τη διάρκεια της εκχύλισης όσο και εξωτερικά (διασπορέας νερού) κατά την αποσυμπίεση του κλείστρου. Όμως, επίσης, μαζί με τα έλαια προσκολλούνται στα τοιχώματα και υπολείμματα μορίων καφέ που φράσουν πολλές φορές τις εξόδους του νερού με αποτέλεσμα να παρακευάζεται ένας espresso κατώτερος των προσδοκιών σας, που δεν ικανοποιεί τους πελάτες σας.

Τα εξωτερικά μέρη της μηχανής

Για αρχή πρέπει να φροντίσετε τα εξωτερικά μέρη της μηχανής. Συγκεκριμένα:

Κλείστρο: Στο τέλος της βάρδιας καλό είναι και να μουλιάζετε και μετά να πλένετε πολύ καλά τα κλείστρα και το φίλτρο τους με σαπουνάδα και ζεστό νερό, για να αφαιρεθούν τα έλαια και τα μόρια αλεσμένου καφέ που έχουν κολλήσει στα τοιχώματά τους.

Καθαρισμός μηχανής espresso & μύλου άλεσης



Ο συστηματικός καθαρισμός και των δύο μπκανών-βασικών εργαλείων για την παρασκευή καφέ σάς βοηθά να ενισχύσετε την εικόνα του μαγαζιού σας, την ποιότητα των προϊόντων σας και, φυσικά, την κερδοφορία σας.



Σωλήνας παροχής ατμού: Ο καθαρισμός του γνωστού και ως βραστήρα, πριν και μετά από κάθε χρήση του είναι αναγκαίος για την αποφυγή βουλώματος και δημιουργίας μικροβιών. Στο τέλος της μέρας, πρέπει να αφαιρείτε την έξοδο του ατμού και να τη μουλιάζετε σε ένα σκεύος με ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού.



Σχάρα εκκύλισης: Εννοείτε ότι την αφαιρείτε από τη μηχανή και την πλένετε στο τέλος κάθε βάρδιας!

Αποχέτευση μηχανής: Παρόμοια, αδειάζετε μία κανάτα ζεστό νερό, στην οποία έχετε αραίωσει 5 γρ. σκόνης καθαρισμού στην αποχέτευση της μηχανής για να διώξετε τα κολλημένα μέρια του καφέ που βρίσκονται στα τοιχώματά της.

Σχάρα αναμονής φλιτζανιών: Μία φορά την εβδομάδα θα έπρεπε να την απονοπάτε από τη μηχανή και να την πλένετε. Στη συνέχεια και αφού στεγνώσει, την τοποθετείτε στη θέση της.

Ζητήματα συντήρησης

Η ουσιώτικη συντήρηση της μηχανής έχει νάνει από την προστασία της αντίστασης

Καθαρισμός κεφαλών του γκρουπ με "τυφλό" φίλτρο

Μία φορά την ημέρα και κατά προτίμο στο τέλος της βάρδιας, όποτε και η μηχανή σταματά να δουλεύει, πρέπει να την καθαρίζετε με τη χρήση ειδικής τάπας και ειδικού καθαριστικού που θα δρείτε στην αγορά σε σκόνη ή σε χάρι. Η διαδικασία για να διατηρείτε καθαρά τα εσωτερικά μέρη της μηχανής, έχει ως εξής:

1. Αφήνετε να τρέξει λίγο νερό από το γκρουπ για να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα καφέ. Με το ειδι-

κό Βουρτσάκι καθαρίζετε τις κεφαλές του γκρουπ εσωτερικά.

2. Για ολοκληρωμένο καθαρισμό, τοποθετείτε το "τυφλό" φίλτρο (μεταλλική ή λαστικένια τάπα) στο κλείστρο.

3. Στη συνέχεια ρίχνετε μια μικρή δόση καθαριστικού, περίπου ένα κουταλάκι espresso. Κάποια βουρτσάκια μάλιστα έχουν δοσομετρητή για το καθαριστικό σε σκόνη (συνήθως προτιμάται γιατί διαλύεται πιο εύκολα και πάει παντού σε σχέση με το χάρι).

4. Κλείνετε καλά το κλείστρο στην κεφαλή και ξεκινάτε να τρέχετε νερό, όπως εάν βγάζατε espresso. Το διάλυμα στην περίπτωση αυτή, θα συγκεντρώνεται στο εσωτερικό της κεφαλής ενώ όσο αυξάνεται ο χρόνος ροής νερού, τόσο θα ανεβαίνει και η στάθμη και θα βρέχει περισσότερα σημεία. Όποτε δίνετε λοιπόν εντολή ροής το νερό θα περνά μαζί με το καθαριστικό μέσα από τη βαλβίδα και θα εξέρχεται στην αποχέτευση.



που ζεσταίνει το νερό των σωληνώσεων που βρίσκονται στο εσωτερικό της μηχανής από τα δάστα του νερού. Απαραίτητη, δε, είναι και η αντικατάσταση των αναλώσιμων μεριών της μηχανής.

Σχετικά με το μύλο άλεσης

Τα δάστα του καφέ παρασύρουνται από τα οξεία του στην εξωτερική του επιφάνεια, με αποτέλεσμα, και σε συνδυασμό με την υγρασία, να κολλιούν σε όλα τα πλαστικά και μεταλλικά τοιχώματα του μύλου. Εποι, αυτά αρχίζουν σηγά-σηγά να σερβίδωνται και να απλευθερώνουν άσημες οσμές. Ο φρεσκοκολεσμένος κα-



φές, λόγω της έμπροτης που έχει, θα τις απορροφήσει αμέσως δίνοντάς μας ένα δάσκημα γευστικό αποτέλεσμα. Για το λόγο αυτό, είναι επιτακτική στάνταρ και για καθημερινή συχλοπική καθαρίσταση του μύλου (βλ. βοά), η αλλαγή των μαχαιρών ανάλογα με τον τύπο τους (επιπλέον & κωνικά), ώστε το τελικό αποτέλεσμα του espresso να είναι πάντα το επιτυχότερο. Η αλλαγή αυτή γίνεται κάθε 300 κ. καφέ για μύλο άλεσης με επίπεδα μαχαιρία, και κάθε 900 κ. καφέ για μύλο με κωνικά. Η ρήση των μαχαιριών πέρα από αυτά

τα όρια κατανάλωσης, θα αυξήσει τη θερμοκρασία του αλευμένου καφέ λόγω της πολύ μεγάλης τριβής, με αποτέλεσμα να εξασθενεί ο καφές.



Πώς γίνεται ο καθαρισμός του μύλου



Κάθε μύλος άλεσης πρέπει να καθαρίζεται σωστά καθημερινά ή το αργύτερο μέρα παρά μέρα. Ο καλύτερος, ο πιο οικονομικός αλλά και χρονοβόρος παράλληλα τρόπος για να καθαρίσετε το μύλο, είναι το πινέλο. Ας δούμε κάθε θήμα του καθαρισμού:

- 1. Κλείνετε το πορτάκι και θέτετε το μύλο σε λειτουργία, έτσι ώστε να αλέσει όλη την ποσότητα του καφέ που είναι μέσα στα μαχαιρία.**
- 2. Αδειάζετε την ποσότητα του καφέ που έχει μείνει μέσα στη κοάνη ή καμπίνα, σε ένα αεροστεγές σκεύος και το αποθήκευτε σε ένα σκιερό και δροσερό μέρος. Καθαρίζετε τη κοάνη με ζεστό νερό και ένα καθαρό πανί και όχι μέσω σε πλυντήρια πιάτα/ποτηριών ή με απορρυπαντικά και καθαριστικά. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε**
- 3. Παράλληλα, με ένα πινέλο σπρώχνετε όλα τα υπολείμματα που βρίσκονται περιμετρικά των μαχαιριών προς το εσωτερικό για να αλεσθούν. Αδειάζετε όλον τον αλεσμένο καφέ που βρίσκεται μέσα στα δοσομετρικό και τον αποθηκεύετε σε ένα αεροστεγές σκεύος.**
- 4. Με ένα πινέλο αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα του καφέ που βρίσκονται τόσο στα πλαίνα τοιχώματα του δοσομετρικού όσο και στα κάθετα τοιχώματα δοσομετρικών. Καθαρίζοντας δώστε προσαρτήσεις σε εγκόπεδες, αιχμές και οπές-διόδους που συνήθως βουλώνουν από τον καφέ.**
- 5. Για ένα ακόμη καλύτερο αποτέλεσμα, μπορείτε να αφαιρέσετε με ένα πλεκτικό ακουπάλια τα τελευταία υπολείμματα από το δοσομετρικό...**
- 6. ...και τα μαχαίρια.**