

Όσο καλής ποιότητας καφέ κι αν προμηθεύεστε, όσο κι αν προσέχετε τους χρόνους εκκύλισης, τίποτε δεν καταφέρνετε εάν δεν έχετε φροντίσει για τον σωστό και τακτικό καθαρισμό της μηχανής σας.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ ESPRESSO



Άρθρο των Coffee Lovers Editors & Trainers, Φώτη Λέφα και Σοφίας Μπικουβαράκη
Φωτ. Δημήτρης Κοθιάς

Το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνουμε είναι να ξεκουμπώσουμε τα portafilters από τις κεφαλές των γκρουπ, να αποσυναρμολογήσουμε τα μέρη που τις απαρτίζουν (φίλτρα, ελατήρια) και να τα τοποθετήσουμε μέσα σε ένα λεκανάκι που να περιέχει ζεστό νερό και καθαριστικό. Θα τα αφήσουμε εκεί για 10-15 λεπτά περίπου και στη συνέχεια θα πάρουμε ένα σκληρό σφουγγάρι για να τα καθαρίσουμε, έως ότου βεβαιωθούμε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα απανθρακωμένα έλαια του καφέ.

Για να μπορέσουμε να κερδίσουμε λίγο χρόνο μπορούμε να συγχρονίσουμε ταυτόχρονο καθαρισμό περισσότερων μερών της μηχανής, όπως για παράδειγμα των βραστήρων, τους οποίους τους βυθίζουμε σε ζεστό νερό με καθαριστικό (βλ. box, στη σελίδα 36) όση ώρα ασχολούμαστε με τον καθαρισμό της μηχανής.



Επιμένουμε στις κεφαλές του γκρουπ

Με το ειδικό βουρτσάκι καθαρίζουμε τις κεφαλές του γκρουπ εσωτερικά, αλλά έτσι επιτυγχάνεται μόνο επιφανειακός καθαρισμός. Τοποθετούμε λοιπόν μία τάπα -μεταλλική ή λαστιχένια (γνωστό και ως "τυφλό") και στη συνέχεια ρίχνουμε μια μικρή δόση καθαριστικού, περίπου ένα κουταλάκι espresso. Κάποια βουρτσάκια έχουν δοσομετρητή για το καθαριστικό σε σκόνη. Άλλες φορές πάλι στην αγορά θα βρούμε καθαριστικά σε μορφή χάπι. (Συνήθως η σκόνη διαλύεται πιο εύκολα, πιο γρήγορα και πάει παντού). Αφού καθαρίσουμε με το βουρτσάκι, τοποθετούμε την τάπα, κλείνουμε καλά το κλείστρο μας στην κεφαλή και ξεκινάμε να τρέχουμε νερό όπως αν θα κάναμε espresso. Το διάλυμα σε αυτή τη περίπτωση θα συγκεντρώνεται στο εσωτερικό της κεφαλής ενώ όσο αυξάνεται ο χρόνος ροής νερού, θα ανεβαίνει και η στάθμη και θα βρέχει περισσότερα σημεία. Όποτε δίνουμε εντολή ροής το νερό θα περνά μαζί με το καθαριστικό μέσα από τη βαλβίδα και θα εξέρχεται στην αποχέτευση. Στόχος μας είναι να διατηρήσουμε για μεγάλο διάστημα την κεφαλή του γκρουπ συμπεριλαμβανομένης και της βαλβίδας (του διασπορέα και των σιτών) στην αρχική τους κατάσταση, δηλαδή καθαρά. Αφού κουμπώσουμε το κλείστρο στην κεφαλή του γκρουπ με το "τυφλό" και το καθαριστικό, τρέχουμε νερό για 6, 7 δευτερόλεπτα. Διακόπτοντας τη ροή του νερού, αυτόματως ανοίγει από την ηλεκτροβαλβίδα της κεφαλής, η έξοδος προς την αποχέτευση.



1. Τοποθετούμε τυφλό στο κλείστρο μας. 2. Προσθέτουμε μία μικρή δόση καθαριστικού.
3. Το διάλυμα συγκεντρώνεται στο εσωτερικό της κεφαλής. 4. Η διαφορά ανάμεσα σε μια καθαρή βαλβίδα (αριστερά) και μία ποθυκρησιμοποιημένη (δεξιά)

ΣΤΙΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΜΕ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ, Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΔΙΑΡΚΕΙ ΑΠΟ 5 ΕΩΣ 6 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ

Η σημασία της επανάληψης

Η διαδικασία αυτή (διακόπτω - εκκινώ) θα επαναληφθεί για άλλες 7, 8 φορές, μέχρις ότου να διαλυθεί καλά το καθαριστικό. Δεν είναι καθοριστικός μόνο ο αριθμός της επανάληψης της "διακοπής και εκκίνησης", για να ολοκληρωθεί η πρώτη φάση καθαρισμού, αλλά και το πόσο καλά έχει διαλυθεί το καθαριστικό. Αφού βεβαιωθούμε ότι έχει όντως διαλυθεί σωστά, τότε σταματάμε την πρώτη φάση του καθαρισμού. Περιμένουμε δύο λεπτά για να μείνει το καθαριστικό σε επαφή με τα μέρη της κεφαλής του γκρουπ ώστε να μαλακώσει τα καμμένα λίπη και να τα διαλύσει. Κατά το χρόνο 2 λεπτών μπορούμε να επαναλάβουμε τη διαδικασία του καθαρισμού στο δεύτερο γκρουπ.

Οι τρεις διαδρομές του καθαριστικού

Υπάρχουν 3 διαδρομές που εκτελεί το νερό με το καθαριστικό στην κεφαλή του γκρουπ. Η μία είναι η διαδρομή από το εσωτερικό μέρος του γκρουπ που έρχεται μέσα από το boiler, η δεύτερη είναι η κατεύθυνση προς τους εκροείς του portafilter για να τρέξει στα φλιτζάνια και η τρίτη όταν διακόπτεται η κίνηση προς τους εκροείς, με κατεύθυνση προς την αποχέτευση. Μια παρατήρηση απλή για να καταλάβουμε ότι η τρίτη έξοδος, δεν λειτουργεί καλά, είναι αν το coffee rack κρατάει μέσα πάρα πολύ νερό μετά την εκκύλιση. Επίσης, όπως αναφέραμε ήδη, υπάρχουν μηχανές που κάνουν αυτόματο καθαρισμό. Σε αυτή την περίπτωση εκτελείται αυτόματα η διαδικασία πλύσης με το καθαριστικό και το ξέπλυμα με σκέτο νερό. Δεν απαιτείται δηλαδή από εμάς η διαρκής πίεση πλήκτρων On/Off. Σ' αυτές τις μηχανές η διαδικασία ψεκασμού διαρκεί 5 έως 6 δευτερόλεπτα.

Επιμελές ξέπλυμα



Αφού περάσουν τα δύο λεπτά, ξανά-κουμπώνουμε στο 1ο γκρουπ το κλείστρο μας και ξεκινάμε να κάνουμε πολλές πλύσεις, ώστε να απομακρυνθεί το καθαριστικό με ό,τι μπορεί να συμπαρασύρει μαζί του. Στο στάδιο αυτό οι μηχανές με αυτόματο καθαρισμό κάνουν μέχρι και 20 επαναλήψεις, γι' αυτό δεν θα ήταν κακό να ακολουθήσουμε την ίδια τακτική. Το νερό που θα περάσει αυτή τη φορά θα είναι πιο καθαρό χωρίς υπολείμματα από καθαριστικό. Κουμπώνουμε λοιπόν το portafilter και ξεπλένουμε με άφθονο νερό (τουλάχιστον για 1') ώστε να απομακρυνθούν από τα δύσκολα σημεία τα όποια σωματίδια αλεσμένου καφέ, καμμένα έλαια και οι οσμές.



Πώς να καθαρίσετε βραστήρες & σωλήνες αποχέτευσης

Όση ώρα ασχολούμαστε με τον καθαρισμό της μηχανής, μπορούμε παράλληλα να έχουμε αφήσει βυθισμένους σε βραστό νερό (σκέτο ή με καθαριστικό) τους βραστήρες μας, ώστε να μαλακώσουν όσα λίπη ή σωματίδια έχουν κολλήσει στο εσωτερικό τους. Αφού βράσουμε το νερό και προσθέσουμε το καθαριστικό

θα αφήσουμε τους βραστήρες βυθισμένους (όσο δυνατόν να καλύπτονται περισσότερο) όση ώρα θα προκωράμε στον καθαρισμό των κεφαλών των γρουπ. Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός των Head Groups, θα ξαναβράσουμε μια φορά με τους βραστήρες ώστε να απομακρυνθεί οποιοδήποτε υπόλειμμα από το εσωτερικό

τους. Κάποιοι συνηθίζουν να τους τοποθετούν σε ανοξείδωτο σκεύος με πάγο για να διευκολύνουν την αποκόλληση των καμένων λιπών, ενώ στο εμπόριο κυκλοφορούν και διάφορα βουρτσάκια για τον εσωτερικό καθαρισμό τους. Φροντίζοντας οι βραστήρες μας να είναι καθαροί (μέσα και έξω) είμαστε πιο σίγουροι ότι αυτό που σερβίρουμε είναι ασφαλές (υγιεινό), ενώ διασφαλίζουμε και την κατάλληλη ροή ατμού, για να βράζουμε σωστά τα ροφήματα που απαιτούν ωραία υφή όπως τα cappuccino μας. Τέλος, το νερό που παίρνουμε από τους βραστήρες το ρίχνουμε στη σκάρα αποστράγγισης και όχι στον νιπτήρα, διότι ο στόχος μας είναι να



περάσει καυτό νερό με οσπτική ορμή, ώστε να σπρώξει οποιαδήποτε σωματίδια επικαθόνται στο σπινάλ. Ρίχνοντας το ζεστό νερό από τον καθαρισμό των βραστήρων στη σκάρα αποστράγγισης, καθαρίζουμε το σπινάλ που καταλήγει στην αποχέτευση και έτσι επιμηκύνουμε τη σωστή λειτουργία απορροής.

