



Handleiding onderhoud

Met het juiste onderhoud heb je jarenlang plezier van je espressomachine en molen, en presteren deze zoals bedoeld. Je voorkomt vieze smaakjes en geuren en storingen als gevolg van kalk en andere narigheid.

Espressomachine : bij het dagelijks gebruik zorg je ervoor dat je:


- Altijd de koffie na het zetten uitklopt en de portafilter terughangt in de zetgroep.
Zo koekt de koffie niet aan en wordt de zetgroep niet zo snel vies. Ook is de portafilter warm (voor gebruik) en droogt de zetgroep-ring niet uit.
- Bij het opschuimen van melk het stoompijpje leegblaast. Na het opschuimen poets je direct met een vochtig doekje de stoompijp schoon en blaas je hem wederom leeg. *(zo blijven de gaatjes open en is het pijpje steriel)*
- Nooit vloeistof op de machine plaatst *(als het omgaat heb je kortsluiting)*, en bewaart tamper en andere zaken niet op de machine *(er komt dan koffie-gruis in de machine dat storingen kan veroorzaken)*. Ook geen theedoek over de machine, dan wordt hij veel te heet.

Het onderhoud van je espressomachine bestaat uit 3 stappen:

1. **Wekelijks** reinig je de machine door deze te backflushen en de portafilters te reinigen (zie handleiding). Ook maak je het stoompijpje goed schoon door deze in koud water te weken en schoon te vegen. Je poetst het exterieur van de machine en wast de lekbak schoon. Je spoelt ca 2 mokken water uit de heet-waterkraan (zo wordt de boiler gespoeld).
2. **(Minimaal!) Eens per maand** vervang je het anti-kalk filter in de watertank en reinig je de watertank.
3. Je brengt de machine **jaarlijks** voor onderhoud, zo voorkom je dat uit drogende rubber delen en slijtende delen storingen veroorzaken.

Het onderhoud van je koffiemolen:

1. Niet meer koffie in de molen dan je nodig hebt voor een **halve week**; in de zak blijft de koffie langer vers.
2. **Elke maand** was je met de hand de trechter ("hopper") af. Erg goed afdrogen (keukenpapier); er mag geen vocht in de molen komen. Je maakt ook de buitenkant van de molen schoon met een licht vochtige doek en de uitloop ("shute") maak je koffie-vrij met een kwastje.
3. **Minimaal 4 maal per jaar** (mag ook elke maand) haal je de molen uit elkaar; je borstelt de maalschijven met een harde nylon borstel en haalt alle koffie-resten eruit met de stofzuiger. Ook de shute maak je schoon. Let op: hierin zit vaak een klein metalen rastertje dat erg fragiel is. Deze niet verbuigen! (de "clump-crusher" zorgt ervoor dat de koffie niet klontert en sproeit). Neem hier de tijd voor; hoe schoner hoe beter. (oude koffie-resten ruiken assig en bitter en deze narigheid proef je terug in de verse koffie). Gebruik nooit vocht voor het interieur van de molen!

Bekijk op ons  kanaal voor onze instructie videos:





Onderhoudsschema

Dagelijks

- koffie uitkloppen,
 - portafilter terughangen,
 - stoom-pijpje hygiëne..
 - vers water in de tank!
-

Wekelijks

- backflushen
 - portafilters reinigen
 - exterieur machine en molen schoon?
 - boiler spoelen
-

Maandelijks

- Filtertje in watertank wisselen
 - Watertank reinigen
 - Hopper van de molen reinigen
-

4x Jaarlijks

- Molen uit elkaar en maalschijven en shute reinigen
-

Jaarlijks

- Onderhoud voor de espressomachine > maak ruim van tevoren een afspraak!