

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



Dagelijkse punten van aandacht voor je espressomachine

- **Altijd de koffie na het zetten uit de portafilter kloppen en deze terughangen 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.
- **Na het opschuimen van melk het stoompijpje schoonmaken en leegblazen.**
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).
- **Zorg voor vers water in je watertank.**
Met vers water is de smaak van je koffie een stuk beter dan met water wat al 3 dagen in je tank zit.
- **Nooit vloeistoffen, theedoek of tamper en dergelijken op de machine plaatsen.**
Als vloeistoffen omvallen of lekken krijg je kortsluiting. Ook geen theedoek over de machine, dan wordt hij veel te heet. En met een tamper op je machine heb je kans dat er koffiegruis in de machine komt, dit kan storingen veroorzaken.

Onderhoud aan je espressomachine

- **Wekelijks** reinig je de machine door deze te backflushen en de portafilters te reinigen; zie handleiding backflushen. 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 al het water uit de heet-waterkraan (zo wordt de boiler gespoeld).
- **(Minimaal!) Eenmaal per maand** vervang je het anti-kalk filter in de watertank en reinig je de watertank.
- Je brengt de machine **jaarlijks** voor onderhoud. Zo voorkom je dat rubber delen uitdrogen en slijtende delen storingen veroorzaken.

Onderhoud aan je koffiemolen

- Doe niet meer koffie in de molen dan je nodig hebt voor een **halve week**; in de zak blijft de koffie langer vers.
- **Elke maand** was je met de hand de trechter (hopper) af. Erg goed afdrogen (met 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.
- **Minimaal 4 maal per jaar** (maar mag ook vaker) 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!

Checklist voor onderhoud

Dagelijks

- Koffie uitkloppen na het zetten.
- Portafilter terughangen.
- Stoompijpje schoonmaken.
- Vers water in de tank.



Wekelijks

- Backflushen en portafilter reinigen.
- Exterieur machine en molen schoonmaken.
- Boiler spoelen.



Maandelijks

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



Per kwartaal

- Molen uit elkaar en maalschijven en shute reinigen.



Jaarlijks

- Molen uit elkaar en maalschijven en shute reinigen.

We leggen het je graag nog eens uit

We denken graag met je mee. Daarom nemen we videos op die we op ons YouTube-kanaal plaatsen. Bezoek ons YouTube-kanaal door de QR-code te scannen en bekijk de video's!

