

Onderhoud van een volautomatische espressomachine.

1 – Controle van de maalmolen.

- We controleren de tijd voor de maling. Afhankelijk van de koffie die gezet wordt ligt deze tussen de 5 en 10 seconden.
- We beoordelen of de koffiepads die achter blijft compact en droog is.
- We beoordelen het geluid van de koffiemolen. Als de koffie onzuiverheden bevat kan de maalmolen een afwijkend geluid produceren. We adviseren een koffie van goede kwaliteit te kiezen.

2 – Controle van de pomp en de filter.

- We controleren of de pomp goed werkt en geen abnormaal geluid maakt.
- Als we het toestel met een waterfilter ontvangen zullen we controleren of het filter niet te oud is, niet verzadigd is en of deze wel goed geïnstalleerd werd. Problemen met het filter zorgen ook voor een afwijkend geluid van de pomp.

3 – Controle op (interne) lekkages.

- We kijken tijdens het koffie zetten of er lekkages voordoen. Ook bekijken we of er eventuele leksporen aanwezig zijn. Het is normaal dat er een kleine hoeveelheid water in de lekbak stroomt. Deze verificatie wordt gedaan zonder de wanden van het toestel.

4 – Controle van de zetgroep en van de lift.

- We controleren of de zetgroep niet (gedeeltelijk) verstopt is. De zetgroep moet wekelijks onder de kraan afgespoeld worden. Reiniging en smering van de zetgroep. (SER0354)
- We controleren of de lift geen afwijkende geluiden geeft. We smeren hem.
- Als herinnering, de zetgroep mag niet in de vaatwasser geplaatst worden. Het vet mag niet verwijderd worden want daardoor kan hij bewegen zonder abnormaal geluid.

5 – Waterhardheid test en het ontkalking.

- Waterhardheid test van het water die u gebruikt. (languette 5532110300)
- Volledige ontkalking van uw toestel

6 – Indien het toestel van een melk kan voorzien is controleer de functie melk

- Volledige reiniging van uw melksysteem met ons onderhoudsproduct ECOMULTICLEAN.

7 – Controle van de koffiekwiteit.

- We controleren de temperatuur van de koffie en bekijken of deze een cremalaag heeft.
- We controleren afzonderlijk de temperatuur van een espresso, we gebruiken hierbij voorverwarmde kopjes.
- Ter informatie, het geheim van een goede koffie:
 - Een goed gereinigde (ontkalkte) machine.
 - Vers kraanwater.
 - Een goede kwaliteit koffiebonen (100% arabica)
 - Verse koffiebonen, bewaard in een vacuum blik.

8 – Reiniging van het toestel na controle.

9 – Statistieken – Tips – Voorstelling van onze onderhoudsproducten.