

Algemene controle van een volautomatische espressomachine.

1 – Contrôle van de maalmolen.

We testen de machine met een 50% arabica koffie, 50 % robusta koffie, we produceerden een koffie van 60 ml.

- 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 – Contrôle van de pomp.

- We controleren of de pomp goed werkt en geen abnormaal geluid maakt.
- Als het toestel niet ontlucht werd (bijvoorbeeld na verplaatsen) zal de pomp en afwijkend geluid veroorzaken en het water niet uit de tank nemen. Ontluchten doe je door water te tappen uit het stoompijpje, dit wordt in de handleiding uitgelegd.
- 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 – Contrôle 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.

4 – Contrôle van de zetgroep.

- We controleren of de zetgroep niet (gedeeltelijk) verstopt is. De zetgroep moet wekelijks onder de kraan afgespoeld worden. Indien nodig wordt de zetgroep door ons gereinigd of vervangen.
- We controleren of de zetgroep geen afwijkende geluiden geeft. Indien nodig zullen we de zetgroep invetten. (Let op: de zetgroep mag niet in de vaatwasser gereinigd worden)



5 – Contrôle van de koffiekwiteit.

- We controleren de temperatuur van de koffie en bekijken of deze een crema laag 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.

6 – Kofieresten in de machine na reparatie.

- We kunnen niet voorkomen dat er na reparatie/reiniging nog wat water in de leidingen achterblijft, ook zullen er wat koffieresten in de maalmolen achterblijven. Tijdens het vervoer van de machine zal dit loskomen en op de bodem van de machine terechtkomen. Helaas is dit onvermijdelijk.

Helpt dit niet? Neem dan contact op met de consumenten dienst die u met heel veel plezier verder zal helpen