

## **De koffie is lauw.**

Espressokoffie wordt bereid op ongeveer 90° Celcius. Dit is aanzienlijk lager dan het gekookte water van filterkoffie of andere systemen. Door de kleinere hoeveelheid koffie heeft deze ook nog meer de neiging om snel af te koelen. De volgende zaken zijn daarom van essentieel belang:

- Verwarm de kopjes voor middels het warmhoudplaatje op uw machine of laat eerst heet water in de kopjes lopen.
- Zorg dat de filterdrager toch in de machine geplaatst is wanneer deze niet gebruikt wordt, maar wel aan staat.
- Drink de koffie direct na bereiden op en laat deze niet eerst afkoelen. Zo is espresso bedoeld.
- Stoom eerst de melkschuim en maak daarna pas de (espresso)koffie, bij bereiding van een cappuccino.

N.B.: Wanneer het gebruikte water voor espresso te heet is, leidt dit tot 'verbranding' van de koffie. Dit heeft een bittere en slechte smaak ten gevolge.

## **Mijn machine lekt water langs de filterdrager.**

De o-ring (ook wel pistonring genoemd) die voor de afluiting van de filterdrager met de machine zorgt, gaat bij normaal gebruik ongeveer een jaar mee. Deze ring kunt vaak eenvoudig zelf vervangen. Zorg er altijd voor dat het gedeelte waar de o-ring teruggeplaatst wordt, eerst zorgvuldig schoongemaakt wordt. Aangekoekte koffieresten kunnen anders nog steeds een goede afdichting in de weg staan.

## **De koffie loopt te langzaam door**

De doorlooptijd van een goede espresso is ongeveer tussen de 18 en 30 seconden. Niet langer, want dan neemt de kwaliteit van de koffie af. Het espresso- of het iets grotere lungo kopje moet dan gevuld zijn.

De meest voorkomende oorzaken zijn:

- Gebruik van te fijne koffie maling
- Dosering van te veel koffie
- Het te hard aandrukken van de koffie (met meer dan 20 kilogram)
- De koffie filters of het doucheplaatje in de machine moeten gereinigd worden
- De machine dient ontkalkt te worden

## **De koffie loopt te snel door**

Het tegenovergestelde van bovenstaand punt. Het antwoord ligt daarom voor de hand:

- Gebruik van te grove koffie maling
- Dosering van te weinig koffie
- Het te zacht aandrukken van de koffie (geadviseerde druk : 20 kilogram)

## **Hoe vaak en op welke wijze moet ik mijn machine ontkalken?**

De frequentie van het moeten ontkalken hangt sterk af van de hardheid van het gebruikte water. Verder spelen de gebruikte materialen van de verwarmingstechniek, en de mate waarin u gebruik maakt van de stoomfunctie voor cappuccino een belangrijke rol.

Wij adviseren daarom in het algemeen om eens per maand uw espressomachine te ontkalken. Gebruikt u zacht water, dan volstaat eens per kwartaal.

Vergeet niet het stoompijpje of heetwater uitloopje te ontkalken!

Voor het ontkalken adviseren wij een vloeibaar middel te gebruiken, waarbij op de fles vermeld staat dat het geschikt is voor espresso(koffie) apparatuur. Gebruik nooit azijn! Raadpleeg naast het ontkalkingvoorschrift op de fles, ook altijd de handleiding van uw

espressomachine.

**Mijn filterbakjes blijven in de machine hangen.**

Doordat koffieresten aancoeken in de broeikop kunnen de filterbakjes blijven hangen wanneer dit niet tijdig schoongemaakt wordt. Reinig de broeikop volgens de instructie in de handleiding en vervang de afsluiting. Want ook een versleten ring kan dit probleem veroorzaken. Filterbakjes die na jaren gebruik versleten zijn (de bovenrand gaat scherp aanvoelen dienen ook vervangen te worden.