

Direct oplossen

De robot in je espresso machine registreert alle stappen en activiteiten zoals het zet proces, bonen houders bijvullen, ETC, schoonmaken en meer. Met deze info is de robot je assistent in het managen van consistentheid. Om je hierover te informeren gebruikt de espresso machine de info button (beneden in het display met behulp van een gevaren driehoek). Niet alle berichten zijn errors of storingen. De meeste waarschuwingen zijn service adviezen om iets te ondernemen, denk aan bonen bijvullen of de melk.

Natuurlijk heeft iedereen de intentie om goed voor de machine te zorgen. De ervaring leert echter dat de meeste beginners dezelfde gebruikersfouten maken. We hebben de top 10 voor je bij elkaar gezet.

1. Niet gereinigd aan het einde van de dag

Door het niet reinigen van de machine aan het einde van de dag, maar dit pas de volgende ochtend te doen zorgt voor een bacteriële besmetting en de daarbij horende geuren. Daarnaast blijft in de machine de koffieprut dan plakken en ontstaat er melk verstoppingen op plaatsen waar de machine in zijn geheel op kan blokkeren. Maak reinigen een vast onderdeel van je einde dag sluitingsprocedure om het serveren van topkoffies te kunnen blijven garanderen.

2. Bonen houders leeg

Waterige koffies, de (meestal achterste) houder is leeg of is gesloten zodat de bonen geen toegang hebben tot de molen. -> vul bonen bij en controleer dat de haak in de juiste positie staat -> in een rechte lijn tov jou.

3. waterige koffies

Meestal is dan de (achterste) bonenhouder leeg of zit deze dicht met de haak zodat de bonen geen doorgang hebben naar de molen.

4. Residue lade zit vast

De residulade met koffie prut geeft aan wanneer geleegd te moeten worden. Na het terugplaatsen van de lade vraagt de machine om een bevestiging. Het terugplaatsen van een volle lade en dan zeggen dat deze geleegd is (fout!) geeft kostbare blokkeringen van het zethuis (en geen koffies tot het service team arriveert). -> leeg direct als gevraagd wordt en bevestig wat je gedaan hebt.

5. Water komt terug/loopt niet weg naar afvoer

Bij gebruik van een vaste afvoer (zogenaamde zwanenhals) is maandelijks aandacht nodig om eventuele verstoppingen te voorkomen. Sommige mensen gebruiken namelijk deze afvoer voor iets anders dan koffie wat voor verstopping zorgt. Logisch dat het water dan niet meer weg wil stromen.... Bij gebruik van een afvaltank betekent dat je deze regelmatig moet legen. Om de beste afwatering te hebben dient de slang net boven het hoogste vulpunt te hangen. Hangt de slang 'in' het afvalwater dan kan er een omgekeerde flow ontstaan en juist water opzuigen terug de machine in.

6. Geen melk producten worden uitgegeven, terwijl koelkast is gevuld

Bij gebruik van een melk container moet je er zeker van zijn dat:

- A. de melk koud genoeg is (beneden de 5 graden celsius)
- B. de slangen op de bodem liggen van de gevulde melk container
- C. de witte melk uitzuigblokjes zitten onderaan de slang gemonteerd
- D. de melk slangen zijn niet gebroken (kleine gaatjes of scheurtjes)

EXTRA: Als de melkslangen lucht aanzuigen of als de melk warmer is dan 5 graden beschermt de machine zichzelf en geeft ook de lege koeling waarschuwing. Bij het opwarmen van de boiler kunnen producten zich ook nog niet vrijgeven, eenmaal opgewarmd geeft ook de betreffende producten vrij voor productie.

9. Koude koffie

Koffie dient geserveerd te worden in warme koppen. Zo blijven kwaliteit en smaak optimaal. Maak je je product in een koude steengoed kop dan kan de temperatuur tot wel 10 graden lager worden. Dan krijg je logischerwijs een koude koffie terug... De reden is meestal een koude kop en niet de koffie... Druk eenvoudig een koffie product en (wees voorzichtig) houd je vinger in de straal... Heet? Als het inderdaad niet heet is lees dan de info button in het display. Los de actie op of bel met het service nummer van Eversys.

8. Heet water uitgifte is te koud

De centrale heet water uitgifte geeft minder heet water dan voorheen. Controleer of de regulator is aangepast (maar met te grote stappen) en reduceer terug met minder koud water toevoeging. Zie volgende pagina.

7. Stoompijp weigert

De stoompijp dient na ieder gebruik kort gefluid te worden. Bij het niet gebruiken van de flush functie kan de pijp inwendig blokkeren. Uiteindelijk ontstaat er te weinig druk en daardoor lagere kwaliteit schuim in je kop. Gebruik je flush knop en geniet van het geluid! Voor veel gasten is dit geluid het symbool voor heerlijke koffie!

10. Koppenwarmer functioneert niet goed of geeft een vieze geur af

Koppen kunnen tot een maximale hoogte van 2/3 lagen worden gestapeld om nog effectief van de warmte afgifte gebruik te maken. Het afdekken van de koppen met een schone doek helpt om de warmte meer vast te houden. Plaats NOOIT glaswerk bovenop de koppenwarmer! Gebroken glas kan in de machine vallen en voor obstructies zorgen. Punt 2: Gebruik de koppenwarmer ook niet voor het verwarmen van chocolade of honing... Dit kan in de machine vallen en vervolgens voor vieze geuren zorgen.



Dagelijkse reinigingsprocedure

Juiste reinigingsmoment

- Iedere 24 uur geeft de espresso machine aan gereinigd te willen worden. Deze tijd kan op een vast moment van de dag worden geprogrammeerd (meest gebruikelijke is aan het einde van een operationele dag).
- Volg de instructie op het display. Als je handmatig het reinigingsprogramma wenst te starten toest dan minstens 2 sec. de spoeltoets op het linker display en bevestig met "ja" in het pop-up scherm.
- Volg de instructie precies (Gooi bijvoorbeeld GEEN water bij de melkreiniging, dit doet de espresso automatisch en in juiste dosering).
- Na het reinigen, blijft er (heet) residu water in de residulade. Leeg de lade in een daarvoor bestemde afvoer (er zit koffie prut in dus zorg dat afvoerpijp breed genoeg is). Maak de residulade schoon en droog deze met een doek voordat je deze terug in de machine plaatst.



Goed om te weten:

- Reiniging duurt 8 minuten (10 min. bij melk machines)
- Je start de reiniging en vervolgens regelt machine alles verder. Er is geen tussentijdse aandacht van je nodig.
- Machine gaat in de standby modus zodra reiniging gereed is en ontwaakt de volgende ochtend op het voorgeprogrammeerde tijdstip. Eversys assisteert je graag in het bereiden van super koffies.



Automatische melk machines

Bij gebruik van een volautomatische machine (E2m, E4m, E6m) reinig dan iedere keer ook de buitenzijde van de melkslangen met een schone doek. Zorg dat alle melk resten zijn verwijderd. Controleer en reinig ook de melkcontainers, binnenzijde van de koelkast en alle oppervlakken die in aanraking komen met verse melk.

Melk is een organisch product om heerlijke koffies mee te bereiden. Niet hygienisch werken heeft effect op de kwaliteit in de kop die je serveert... Train jezelf en je collega's om schoonhouden op te nemen in je routine.



Maandelijks reiniging

Aansluitend op de dagelijkse reiniging adviseren we om op een vast moment in de maand deze controles uit te voeren. Zie de speciale pagina om te lezen hoe dit het beste te doen. De maandelijks procedure bevat:

- Schoonmaken uitgifte kop
- Schoonmaken bonen houders
- Bijvullen reinigngsballen kamer(s)
- Lekbak controle en reiniging
- Managen van de in-cup kwaliteit
- Controle van centrale water temperatuur uitgifte
- Balanceren uitgifte kop(pen)



Simpele verschillen direct oplossen.

- druppelende koffie uitgifte -> controleer de in-cup kwaliteit door 3 producten per molen (groene + blauwe klokje indicator, meestal 1x koffie en dubbele/2x espresso toets), de automatische extractie tijd controle (ETC) zal zorgen voor een betere flow. Alternatief is inloggen op de molen en de betreffende molen 4 ticken grover zetten.
- ongelijke koppen gevuld bij dubbele bereiding uit 1 uitgifte -> controleer en maak uitgifte kop schoon, zie de maandelijks reiniging, helpt dit niet balanceer dan de uitgifte kop volgens instructie.