

Vérification générale d'une machine à café automatique.

1 – Vérification du moulin à café.

Nous utilisons un café prévu pour machine à espresso (50% arabica, 50% robusta), nous demandons à l'appareil de produire un espresso de 60 ml.

- Nous vérifions le temps de mouture du moulin à café qui, selon le type de café demandé se situe entre 5 et 10 secondes.
- Nous vérifions si la galette éjectée dans le bac à marc est bien compacte.
- Nous vérifions si le moulin à café ne fait pas un bruit anormal. Cela pourrait arriver si le café contient de petites impuretés. C'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un café de bonne qualité.

2 – Vérification de la pompe.

- Nous vérifions si la pompe fonctionne correctement et ne fait pas un bruit anormal. Si le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine la pompe va forcer et produire un bruit anormal.
- Si vous oubliez de faire la procédure d'amorçage de la pompe expliquée dans le mode d'emploi (après un transport de l'appareil, par exemple) la pompe peut aussi forcer et ne pas aspirer l'eau.
- Si l'appareil est équipé d'un filtre dans le réservoir, nous vérifions si ce filtre n'est pas périmé, s'il n'est pas partiellement bouché par des impuretés dans le réservoir, et s'il a bien été amorcé conformément à la procédure d'installation jointe au filtre. Dans ces trois cas, la pompe peut aussi forcer et faire un bruit anormal.

3 – Vérification de l'étanchéité de l'appareil.

- Pendant le passage du café, nous vérifions s'il n'y a aucune fuite interne (il est normal qu'un peu d'eau revienne dans le bac de récupération d'eau sous la machine).

4 – Vérification du groupe infuseur.

- Nous vérifions si le groupe infuseur n'est pas partiellement bouché (il doit être nettoyé au moins une fois par semaine).
Si nécessaire, nous le nettoyons ou selon l'état, nous le remplaçons.
- Nous vérifions le bruit produit par le groupe infuseur et si nécessaire, nous le graissons.
(pour rappel, ce groupe ne doit pas être mis au lave-vaisselle afin de ne pas ôter la graisse qui lui permet de bouger sans produire un bruit anormal)



5 – Vérification de la qualité du café produit.

- Nous vérifions si le café obtenu est chaud et crémeux.
- Nous vérifions aussi la température de l'espresso (N'oubliez pas de préchauffer les tasses)
- Pour rappel, le secret d'un excellent espresso chaud et crémeux :
 - Un appareil propre et bien détartré.
 - Un réservoir propre et contenant de l'eau fraîche.
 - Un café espresso d'une marque de bonne qualité
 - Un café espresso frais, conservé dans un récipient hermétique.

6 – Nettoyage de l'appareil après vérification.

- Bien que nous ayons nettoyé votre appareil, il reste toujours un peu d'eau ainsi qu'un peu de mouture de café à l'intérieur. Lors du transport, quelques gouttes d'eau contenant un peu de marc de café peuvent se déposer sur l'appareil. Ceci est inévitable.

Ceci ne vous aide pas?

N'hésitez pas à contacter notre service consommateurs, nous sommes à votre entière disposition.