

Entretien d'une machine à café automatique.

1 – Vérification du moulin à café.

- 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 et du filtre.

- 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 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). Cette vérification se fait avec les parois enlevées.

4 – Vérification du groupe d'infusion et de l'ascenseur.

- Nous vérifions si le groupe d'infusion n'est pas partiellement bouché (il doit être nettoyé au moins une fois par semaine). Nous le nettoyons et le graissons (SER0354).
- Nous vérifions le bruit produit par l'ascenseur et nous le graissons.
- Pour rappel, le groupe d'infusion 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 – Test de dureté de l'eau et détartrage.

- Test de dureté de l'eau que vous utilisez. (Languette 5532110300)
- Détartrage complet de votre appareil

6 – Si l'appareil est équipé d'un pot à lait, vérification de la fonction «lait».

- Nettoyage complet de votre système à lait avec notre produit ECOMULTICLEAN.

7 – 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.

8 – Nettoyage de l'appareil après vérification.

9 – Statistiques - Conseils – Présentation des produits d'entretien.