

ENJOY LIFE & COFFEE

Made in Italy

la CAPSULERIA®

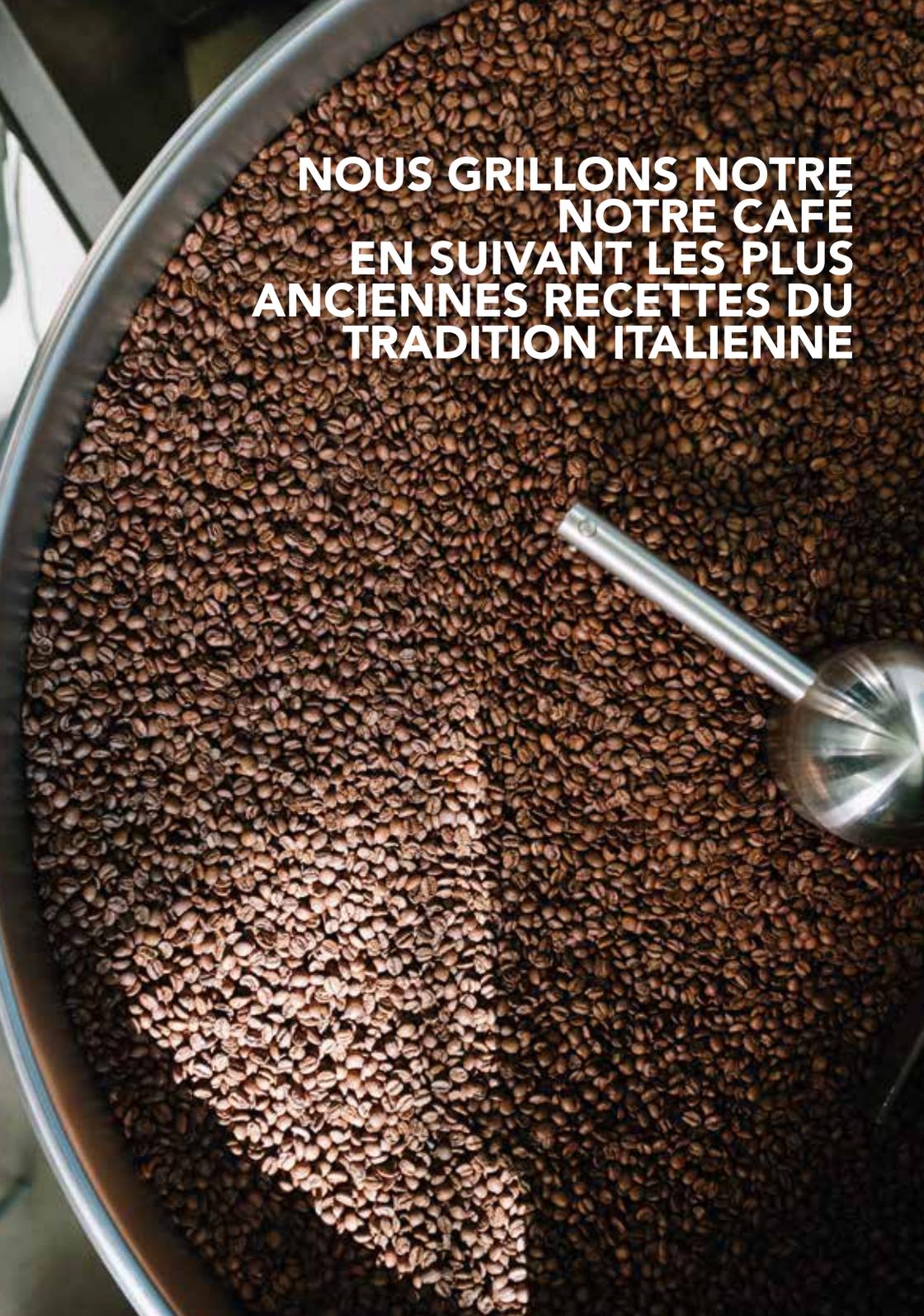
Premium Coffee & Beverage

le guide de la correction

Détartrage

de votre machine
machine à café

SHOP ONLINE
WWW.LACAPSULERIA.COM

A top-down view of a large, circular metal roasting drum filled with dark brown coffee beans. A metal scoop is resting on the right side of the drum. The beans are densely packed and show some lighter, roasted areas. The text is overlaid in the upper right quadrant.

**NOUS GRILLONS NOTRE
NOTRE CAFÉ
EN SUIVANT LES PLUS
ANCIENNES RECETTES DU
TRADITION ITALIENNE**

Sauver des vies aux machines à café

Deux éléments sont essentiels, fondamentaux et important dans notre vie et notre travail :

- *La qualité de votre café*
- *La vie de votre machine à café*

En ce qui concerne la qualité de votre café, vous pouvez dormir sur vos deux oreilles. Notre chaîne de production est contrôlée dans tous ses aspects par un personnel hautement qualifié, depuis la récolte du café vert, en passant par le transport, la torréfaction, la mouture, l'encapsulation jusqu'à sa destination finale dans votre cuisine.

Nous n'avons vraiment aucun doute sur la qualité de la tasse de café que vous boirez en vous réveillant demain matin !

Attention !!!

Un aspect beaucoup plus délicat et qui nous concerne beaucoup plus est la durée de vie de votre machine à café ! Vous savez comme nous qu'il s'agit d'un petit appareil vraiment extraordinaire, au design attrayant, rapide, coloré... et surtout qu'il vous permet de préparer un espresso extraordinaire avec cette délicieuse crème que l'on a presque l'impression de ne pas voir. même au café, ne peuvent pas être reproduites !

Ahimeé!!

Mais hélas, votre machine à café ne fait pas partie de notre quotidien et nous ne pouvons donc pas la voir ni l'entretenir comme il se doit. régulièrement.

Nous serions ravis de vivre à vos côtés dans votre maison pour prendre soin de votre précieuse machine à café, mais la réalité est que ce n'est pas possible.



Vous devez être celui pour s'en occuper

C'est donc à vous, et non à nous, de prendre soin de votre machine à café grâce à de petits "trucs", afin qu'elle fasse toujours un café super crémeux et bouillant et qu'elle ne connaisse pas de pannes dues au calcaire ou à une mauvaise utilisation.

Nous croyons en vous !

Nous pensons que vous souhaitez également prolonger sa durée de vie !

*!!! La toute première chose
vous devez faire*



La toute première chose à faire pour votre machine à café se détartre ! Une opération très simple qui permet pour éliminer les dépôts de calcaire et les huiles libérées par le café à l'intérieur du flux débit, pour permettre à votre machine à café de maintenir la machine à café pour maintenir une pression correcte température et les empêcher de bloquer la brassage correct.

*!!! La deuxième chose
vous devrez faire*



La deuxième chose que vous devrez faire à votre machine à café est d'insérer un filtre anticalcaire à osmose inverse dans son réservoir. Il purifiera naturellement l'eau que vous mettez dans le réservoir du calcaire et des impuretés. Cela vous permettra de réduire drastiquement le problème du calcaire dans le réservoir. Pour votre machine à café, le calcaire est son ennemi juré, pensez-y comme si votre machine était un petit Superman et que le calcaire était sa Kryptonite.



Détartrage... saint maintenant!

Comme nous l'avons déjà écrit, le détartrage est la " toute première " opération à effectuer. :) ce que vous devrez faire pour permettre à votre machine à café de fonctionner à 100% de ses performances à tout moment. Un détartrage régulier vous permettra de :

- *Éliminer l'accumulation de calcaire*
- *Éliminer les accumulations d'impuretés*
- *Éliminer l'accumulation d'huile*
- *Maintenir la bonne pression de la machine*
- *Maintenir la bonne température de la machine*
- *Nettoyer minutieusement le circuit interne*
- *Nettoyer les composants des accessoires (réservoir... etc)*

Vous devez considérer le détartrage comme un service que vous effectuez régulièrement sur votre voiture : "changement de pneus, filtres, huile etc...."

Sans effectuer régulièrement cette opération simple et rapide, vous risquez de vous retrouver à court.... de café dans ce cas ! !!

Et nous ne voulons absolument pas, premièrement, que vous manquiez de café et, deuxièmement, et c'est peut-être encore plus important, que votre machine à café vous fasse défaut prématurément, parce que nous n'avons pas réussi à vous faire percevoir l'importance de détartrer régulièrement. régulièrement.

Dans les pages suivantes, nous vous expliquerons comment et à quelle fréquence vous devez l'effectuer.

Alors lisez la suite.....



Étape 1. Détartrage. Quand dois-je le faire ?

Nous avons écrit à plusieurs reprises que le détartrage doit être effectué régulièrement. Vous pouvez donc vous demander : dans quel sens ?

Il existe deux paramètres de base pour comprendre à quelle fréquence vous devez détartrer votre précieuse machine à café, et je les résume ci-dessous :

Utilisez-vous de l'eau du robinet pour remplir le réservoir ? Faites-le tous les 3 mois

Si vous utilisez l'eau du robinet pour remplir le réservoir de votre machine à café, vous devrez la détartrer tous les 3 MOIS.

En effet, l'eau potable du robinet contient un pourcentage élevé de calcaire. Des tests sur l'eau du robinet utilisée dans les machines à café ont montré qu'il est bon de détartrer tous les 3 mois. Vous le remarquerez également parce que le réservoir sera "marqué" par de petites lignes blanches, signe de la grande quantité de calcaire qui se dépose à la fois dans le réservoir et à l'intérieur de la machine.



Utilisez-vous l'eau de la bouteille/de l'adoucisseur d'eau pour remplir le réservoir ? Faites-le tous les 6 mois

Si vous utilisez l'eau potable de la bouteille ou de l'adoucisseur pour remplir le réservoir de votre machine à café, vous devrez détartrer tous les 6 MOIS.

En effet, l'eau potable provenant de la bouteille ou de l'adoucisseur contient un faible pourcentage de calcaire. D'après des tests effectués sur de l'eau potable en bouteille ou sur de l'eau adoucie utilisée dans les machines à café, nous sommes arrivés à la conclusion qu'il est bon de détartrer tous les 6 mois. Dans ce cas, le réservoir sera clair et propre, mais à l'intérieur de la machine, il restera des résidus de café/boisson à nettoyer.



Point 2. Détartrage.

comment dois-je m'y prendre ?

Maintenant que vous avez enfin compris à quelle fréquence vous devez détartrer, regardons et comprenons comment vous devez détartrer.

Ne pensez pas qu'il s'agit d'une opération longue et compliquée, car elle est vraiment rapide et facile. Je te le promets. Voyons ensemble, étape par étape, comment l'exécuter :

1. Préparez votre machine à café

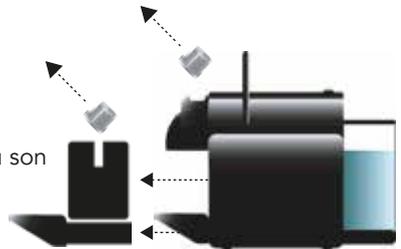
L'idéal est de le placer à côté de l'évier de votre cuisine, afin d'avoir l'eau et l'évier à portée de main pour jeter l'eau usée.

Si ce n'est pas possible, vous pouvez facilement laisser votre machine à café dans sa position habituelle, en plaçant peut-être par précaution un plateau sous la machine afin qu'elle ne soit pas mouillée/salée sur votre meuble de cuisine/plancher.



2. Videz-le des capsules utilisées

Videz votre machine à café de toutes les capsules utilisées dans le collecteur de capsules, le tiroir ou son logement. La machine doit donc être entièrement débarrassée de toute capsule usagée.



3. Remplir le réservoir d'eau

Remplissez le réservoir de votre machine à café avec au moins 500 ml (un demi-litre) d'eau, qu'il s'agisse d'eau du robinet ou d'eau en bouteille, peu importe. L'eau du robinet ou de la bouteille n'a pas d'importance, elle ne passera que pour le détartrage.



Point 2. Détartrage.

comment dois-je m'y prendre ?

4. Préparez un récipient/une tasse vide

Préparez et gardez à portée de main un récipient/une tasse d'une capacité d'au moins 250 ml.

Vous en aurez besoin pour recueillir l'eau que vous distribuerez plus tard à partir de la machine à café lors de la processus de détartrage.



5. Verser le détartrant dans le réservoir

Verser 1 dose de notre détartrant RIO dans le réservoir de votre machine. Notre bouteille de détartrant RIO est valable pour 5 cycles de détartrage. Vous verrez les chiffres "1,2,3,4,5" marqués sur le côté de la bouteille, ce sont les "doses" que vous devez utiliser pour chaque cycle de détartrage. Dans ce cas, versez donc une dose dans le réservoir.



6. Allumez votre machine à café

Allumez votre machine à café et attendez qu'elle soit prête à faire du café.



6. Appuyez sur le bouton de brassage

Si vous avez une machine automatique (qui s'arrête automatiquement) appuyez plusieurs fois sur le bouton d'infusion pour l'espresso ou le café long jusqu'à ce que le récipient/tasse soit plein.

Si vous avez une machine manuelle (qui ne s'arrête pas d'elle-même) appuyez sur le bouton de préparation du café jusqu'à ce que le récipient / la tasse soit plein(e). Alors arrêtez de brasser.



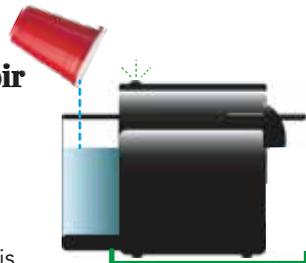
Point 2. Détartrage.

comment dois-je m'y prendre ?

7. Reverser l'eau distribuée dans le réservoir

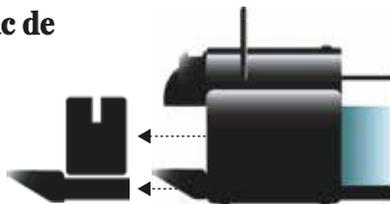
Ne jetez pas l'eau que vous avez précédemment distribuée dans le récipient/la tasse, mais versez-la à nouveau dans le réservoir.

Cette opération doit être effectuée au moins deux fois, afin de laisser passer au moins 1 litre d'eau avec le détartrant, puis de le distribuer.



8. Gardez un œil sur la capsule/le bac de récupération

Gardez un œil sur le bac d'égouttage de votre machine à café car il peut se remplir d'eau pendant le détartrage. Si cela se produit, videz-le de l'eau dans l'évier.



9. Appuyez sur le bouton de brassage

Si vous avez une machine automatique (qui s'arrête automatiquement), appuyez plusieurs fois sur le bouton d'infusion jusqu'à ce que le récipient/tasse soit plein. Si vous avez une machine manuelle (qui ne s'arrête pas automatiquement), appuyez sur le bouton d'infusion jusqu'à ce que le récipient/tasse soit plein. Alors arrêtez de brasser.



10. Jeter l'eau dans l'évier

Jetez toute l'eau de la vidange du réservoir dans l'évier. Vous n'en aurez plus besoin.



Point 2. Détartrage.

comment dois-je m'y prendre ?

11. Rinçage de la machine

Remplissez le réservoir de votre machine à café avec au moins 500ml (un demi-litre) d'eau, qu'elle provienne du robinet ou de la bouteille n'a pas d'importance, elle ne fera que couler dans le réservoir pour nettoyer tout produit détartrant résiduel qui pourrait s'y trouver.



12. Appuyez sur le bouton de distribution

Si vous avez une machine automatique (qui s'arrête toute seule), appuyez plusieurs fois sur le bouton d'infusion pour l'espresso ou le café long jusqu'à ce que le récipient/tasse soit plein. Si vous avez une machine manuelle (qui ne s'arrête pas d'elle-même), appuyez sur le bouton d'infusion du café jusqu'à ce que le récipient/tasse soit plein. Alors arrêtez de brasser.



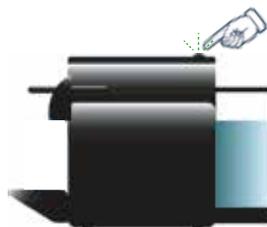
13. Jeter de l'eau dans l'évier

Jetez toute l'eau de la vidange du réservoir dans l'évier. Vous n'en aurez plus besoin.



14. Distribue une capsule de café vide

Faites un premier café dans la tasse. Vous pouvez aussi l'infuser avec une capsule usagée. Cette dernière étape permet d'éliminer complètement et définitivement tout résidu éventuel de détartrant.



14. Parfait, vous avez terminé !)

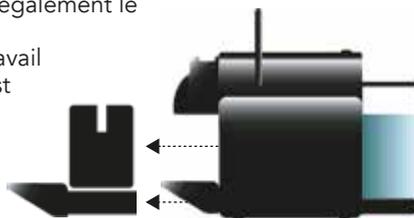
Voilà, vous avez terminé le processus de détartrage parfait pour votre machine à café.

D'autres informations utiles fruits d'années d'expérience...

Ne soyez pas paresseux il suffit d'un peu

Je sais pertinemment que chez vous, vous tirez au sort qui doit vider ou nettoyer le tiroir à capsules chaque fois qu'il est plein.

Ne soyez pas paresseux, rappelez-vous que votre machine à café vous est toujours fidèle, ne la laissez pas tomber ! Videz le tiroir à capsules des capsules usagées chaque fois qu'il est plein. Videz et rincez également le bac d'égouttage afin d'éviter toute fuite d'eau sous la machine ou sur le plan de travail de votre cuisine, car bien souvent, ce n'est pas la machine à café qui laisse échapper trop d'eau. Mais c'est vous qui omettez constamment de vider le bac de récupération.



*Fin de la ligne. Votre machine à café
est propre et brillante*

Ce n'est qu'en utilisant chaque jour les précieux conseils que nous vous avons donnés que vous sauverez la vie de votre machine à café, qui mourra d'une vieillesse heureuse et non de terribles pannes avant l'heure.

Nous sommes certains que vous chérirez ce guide gratuit comme de l'or et que vous marquerez le jour où vous l'avez découvert ainsi dans votre journal intime :

"Découvrir le guide gratuit sur la façon de détartre correctement la machine à café Capsuleria a été le meilleur choix de ma vie (au moins en termes de café).