



L'IMPORTANCE DE L'Entretien

Entretien rime avec hygiène, qui elle-même est indissociable d'une qualité irréprochable. Les machines ont beau être intelligemment conçues pour un maniement des plus aisés, certains gestes simples mais indispensables doivent être scrupuleusement opérés matin et soir.

Une des clés de la qualité finale

Mise en route du matin

Machines à expresso traditionnelles

- › ouvrir les deux robinets à vapeur pendant une vingtaine de secondes afin de s'assurer du bon fonctionnement de la chaudière
- › ré-enclencher les portes-filtres sur les groupes ;
- › réchauffer les groupes en démarrant un cycle normal sans café

Moulins à café

- › remplir les moulins ;
- › contrôler le grammage (7 g)

Machines 1,2,3 Spresso®

- › remplir le réservoir d'eau
- › **Au cours de la journée,** remplir le réservoir d'eau et vider le bac de doses usagées dès que nécessaire.

Maintenance du soir

Machines à expresso traditionnelles

- › ôter les poignées portes-filtres ;
- › en retirer les filtres ;
- › nettoyer les deux parties
- › nettoyer les joints des portes-filtres
- › retirer la bassinelle et bien la nettoyer - ainsi que la gouttière et les grilles
- › nettoyer le bac de vidange
- › contrôler et nettoyer les tubes de vapeur
- › ne pas replacer les poignées porte-filtre sur le groupe,

Moulins à café

- › vider impérativement le réservoir de café en grains
- › vider complètement le distributeur de café moulu
- › nettoyer toutes les pièces plastiques et les interstices

Machines 1,2,3 Spresso®

- › vider l'eau du réservoir ;
- › vider le réceptacle des doses usagées ;
- › nettoyer la bassinelle.

