

REDÉMARRER votre moulin à café en 6 étapes simples et en toute sécurité



**Technologies
Boissons**

Experts en matériels CHR

Procéder à l'ensemble de ces étapes
au moins **1 heure avant de servir votre première café**

Retrouvez également les vidéos

sur notre chaîne **YouTube : Technologies Boissons**
<https://tinyurl.com/RemiseEnRouteMachinesACafe>



Débrancher votre moulin à café !

Fermer la trappe à café de la trémie
café. Enlever la trémie,
et jeter son café rance
dans une poubelle.



Nettoyer la trémie à l'aide d'un produit détergent alimentaire et un chiffon papier, rincer la trémie à l'eau chaude et la sécher.



3

Aspirer le contenu du bocal de café moulu et du restant de café grains.



4

Vider à l'aide d'un porte filtre le restant de café moulu rance du bocal.
Nettoyer l'intérieur du bocal et l'extérieurement du moulin à l'aide d'un pinceau à poils souple.

Repositionner la trémie
sur le moulin à café.
Remplir la trémie avec du café frais.
Ouvrir la trappe de la témie

5



6

Rebrancher électriquement votre moulin à café et mettre en fonction votre moulin à café par le bouton marche/arrêt. **Votre moulin va moudre le café et en quelques secondes il sera prêt.**



**Votre moulin à café est prêt !
Vous pouvez utiliser la mouture.**

Technologies Boissons vous souhaite une bonne reprise !

contact@technologies-boissons.fr

VOTRE EXPERT EN MATÉRIEL CHR

