

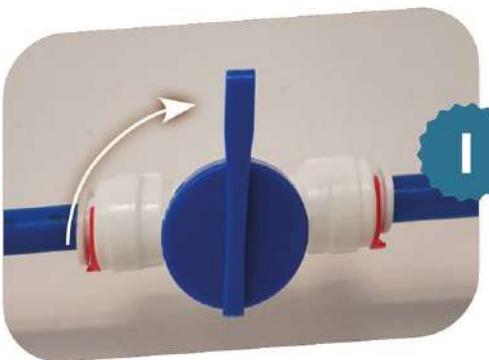
REDÉMARRER votre Machine à café

en 8 étapes simples
et en toute sécurité

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

Retrouvez également les vidéos

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



1
Vérifier si le robinet d'arrivée d'eau est ouvert.



3
Mettre en fonction la machine par son interrupteur



2

Vérifier si la prise de courant est branchée
est que votre disjoncteur est enclenché

4

Appuyer sur les touches de café pour faire un cycle (permet de vérifier si les électrovannes ne sont pas bloquées).

Vérifier en même temps la poussée de la pompe via le manomètre (entre 8 et 12 bars).

Répéter l'opération pour chaque groupe.



**Technologies
Boissons**

Experts en matériels CHR



5

Profitez des 30 minutes de temps de chauffe de la machine, pour **démonter les coupelles** des portes filtres et les **nettoyer avec un produit désinfectant alimentaire et une éponge**.

Remonter les coupelles sur les portes filtres (attention 2 type de porte filtre 1 et 2 tasses)



6

Quand la machine est en température, **ouvrir, l'un après l'autre, les robinets vapeurs et le robinet puisard d'eau** pour vérifier si la machine est chaude et si ils ne sont pas bloqués (**cette opération peut être réalisé pendant la chauffe si vous restez devant la machine**).



7

Nettoyage du groupe café :
Prendre la brosse nylon et frotter les joints de porte filtre....



... Prendre un porte filtre, **y déposer le filtre aveugle et une pastille de nettoyage**. Positionner le porte filtre sur le groupe café et **lancer un cycle de café pendant 5 secondes**, arrêtez et répétez cette opération plusieurs fois.

Enlever le porte filtre du groupe, vider le restant d'eau, enlever le filtre aveugle, et rincez votre porte filtre. Lancer un cycle café sur le groupe et laissez couler jusqu'à la fin du cycle.

Recommencer pour chaque groupe.

8



**Votre machine à café est propre !
Vous pouvez servir un café.**

Technologies Boissons vous souhaite une bonne reprise !

contact@technologies-boissons.fr

VOTRE EXPERT EN MATERIEL CHR

