

# Le protocole d'entretien indispensable pour une machine à café irréprochable

---

## Entretien quotidien : les gestes essentiels

- Nettoyer le groupe de percolation avec un détergent certifié pour éliminer les huiles de cafés rances.
- Purger la lance à vapeur avant et après chaque utilisation et la nettoyer immédiatement avec un chiffon humide propre.
- Réaliser le backflush (nettoyage à contre-courant) avec un filtre aveugle et de la poudre nettoyante dédiée.
- Brosser les meules du broyeur et vérifier l'absence de blocages dans le bac à marc et le système d'évacuation.
- Vider et nettoyer le plateau d'égouttage chaque soir pour prévenir les moisissures et les mauvaises odeurs.

## Maintenance hebdomadaire : pour une extraction constante

- Inspecter les joints de groupe ('group gaskets') pour détecter d'éventuelles craquelures.
- Retirer et nettoyer la douchette (shower screen) pour éliminer les débris de mouture compactés.

## Suivi mensuel et préventif : protéger votre investissement

- Réaliser un test de dureté de l'eau une fois par mois pour ajuster la fréquence de remplacement des cartouches filtrantes.
- Remplacer le filtre à eau en fonction du volume de litres consommés ou des résultats du test de dureté.
- Remplacer préventivement les joints de groupe tous les 3 à 6 mois.

## Règles d'or pour la longévité de votre matériel

- Utiliser exclusivement les produits d'entretien préconisés par le fabricant pour préserver les composants internes et maintenir la garantie.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou non certifiés sur les éléments sensibles de la machine.