



CLÔTURE DE POSTE

Malongo

MATÉRIEL NECESSAIRE

- Une brosse spéciale machine à café.
- Un filtre aveugle
- Des pastilles de nettoyage.



MODE D'EMPLOI

1

NETTOYER LES GROUPES

Comment ?

- **Retirer les portes-filtres et enlever les galettes.**
- **Mettre le filtre aveugle dans le porte filtre, enclencher le porte filtre.**
- **Activer la touche « espresso » actionner le porte filtre de gauche à droite sans le sortir complètement.**

Pourquoi ?

Pour éviter que les graisses et résidus de café n'encrassent la douchette et ainsi permettre une bonne diffusion de l'eau sur la mouture.

Pour prolonger la durée de vie de la machine.





CLÔTURE DE POSTE

Malongo

MODE D'EMPLOI

1 (SUITE)

NETTOYER LES GROUPES

Comment ?

- Retirer le porte filtre dès la fin de cycle.
- Passer la brosse sur le joint et autour de la douchette (et non pas sur le filtre de douchette).

Remarque :
1 fois par semaine mettre une pastille ou une dose de poudre (selon le fournisseur) spécial nettoyage dans le porte-filtre aveugle, rincé.

Pourquoi ?

Afin d'éviter d'endommager la douchette et de retirer d'éventuels résidus de café collés sur le joint.





CLÔTURE DE POSTE

Malongo

MODE D'EMPLOI

2

NETTOYER LES PORTE-FILTRES

Comment ?

- **Nettoyer les porte-filtres à l'eau chaude puis les sécher avec un torchon propre.**
- **Réenclencher les porte-filtres sans serrer.**
- **Une à deux fois par semaine, retirer le filtre du porte-filtre et le nettoyer avec de l'eau chaude.**

Pourquoi ?

Pour éviter que les graisses et résidus de café ne s'accumulent à l'intérieur du porte-filtre et dénature le goût du café.



3

EFFECTUER LE NETTOYAGE FINAL DE LA BUSE VAPEUR

Comment ?

- **Entourer la buse d'un linge propre affecté uniquement à cet usage.**
- **Ouvrir la vapeur et frotter la tige et la buse.**

Pourquoi ?

Pour éviter les brûlures.



Remarque :

Ce nettoyage final n'exclut pas l'entretien après chaque utilisation pendant le service.

Attention :

À manipuler avec précaution !



CLÔTURE DE POSTE

Malongo

MODE D'EMPLOI

4

NETTOYER LA GRILLE

Comment ?

- Retirer la grille.
- Nettoyer à l'eau chaude avec une lavette humide.
- Essuyer avec un torchon propre.

Pourquoi ?

Pour que le marc n'abîme pas la carrosserie et ainsi optimiser la durée de vie de la machine.



5

NETTOYER LA BASSINELLE

Comment ?

- Retirer la bassinelle.
- Nettoyer à l'eau chaude avec une lavette humide.
- Essuyer avec un torchon propre.

Pourquoi ?

Pour que le marc n'abîme pas la carrosserie et ainsi optimiser la durée de vie de la machine.



6

RINCER LE BAC D'ÉCOULEMENT SOUS LA BASSINELLE

Comment ?

- Verser de l'eau chaude à l'intérieur du bac d'écoulement jusqu'à élimination de l'eau « sale » et des dépôts.

Pourquoi ?

Pour éviter que les résidus de marc ne bouchent le conduit de vidange.





CLÔTURE DE POSTE

Malongo

MODE D'EMPLOI

7

VIDER LE MOULIN ET LE NETTOYER

Comment ?

- **Vider le réservoir doseur et mettre le café moulu dans une boîte hermétique au frais.**
- **Nettoyer à l'intérieur le reste de mouture avec un pinceau sec et rigide.**
- **Nettoyer l'extérieur du moulin avec du produit alimentaire.**
- **Vider la trémie et mettre le café en grain dans une boîte hermétique au frais.**
- **Nettoyer la trémie avec un produit alimentaire.**

Pourquoi ?

Pour que le café moulu ne perde pas ses arômes et ne rancisse pas.

Pour que la mouture ne s'accumule pas sur les parois intérieures et amène un goût de rance « beurre ».

Pour que le moulin reste toujours propre à l'extérieur.

Pour allonger la durée de vie du matériel.



8

NETTOYER LA CARROSSERIE

Comment ?

- **Retirer les tasses stockées sur la machine.**
- **Avec un produit sans ammoniac et un linge doux, nettoyer l'ensemble de la carrosserie.**
- **Remettre les tasses en place.**

Pourquoi ?

Parce que la propreté de la machine reflète le soin que l'on accorde au produit.

Pour que les tasses soient chaudes.

