



Milliet avec vous !

La crise du COVID-19 a entraîné la fermeture de
votre établissement.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité,
nous conseillons de **mettre à l'arrêt votre
machine à café**

voici la
procédure
à suivre



PRESERVER SA MACHINE A CAFE PENDANT L'ARRET D'ACTIVITE

1. On retire la poignée
2. On jette le marc
3. On nettoie l'intérieur de la poignée et le bec avec un chiffon non abrasif. Ne jamais mettre au lave-vaisselle, ni laisser tremper les manches)
4. Insérer le filtre bouché (ou borgne)
5. Y mettre une petite cuillère à café de poudre de nettoyage
6. Lancer le programme de nettoyage auto (si existant)
7. A la fin, effectuer un rinçage intensif (2ème nettoyage sans produit)

Procédure mécanique :

- *Insérer 3 grammes de poudre de nettoyage*
 - *Enclencher la poignée*
 - *Mouiller le produit pendant 5 secondes puis arrêt pendant 10 secondes (à répéter 5 fois)*
 - *Rinçage, idem nettoyage sans produit*
 -
8. Décontaminer la buse à lait en immergeant le tube vapeur dans un grand verre d'eau additionné d'une cuillère à café de poudre de nettoyage
 9. Eteindre la machine
 10. Fermer la vanne d'arrivée d'eau de la machine
 11. A la remise en marche, faire couler ½ litre d'eau de chaque groupe
 12. Retirer le verre d'eau et rincer le tube.
 13. Jeter le premier café