

Guide d'entretien : Votre machine à café Cecotec

Entretien quotidien (Après chaque utilisation)

- Vider et rincer le bac à marc de café pour éviter les moisissures.
- Vider et nettoyer le bac de récupération d'eau.
- Rincer la buse vapeur immédiatement après chaque utilisation pour éviter les résidus de lait séché.
- Essuyer la carrosserie de la machine avec un chiffon doux et humide.
- Rincer le porte-filtre à l'eau chaude.

Entretien hebdomadaire

- Nettoyer le réservoir d'eau à l'eau claire et le sécher.
- Nettoyer le groupe d'infusion (si amovible) sous l'eau tiède sans détergent.
- Nettoyer le plateau repose-tasse et la grille d'égouttage.
- Vérifier l'absence de résidus de café dans la zone de sortie du moulin.

Entretien mensuel et périodique

- Effectuer un cycle de détartrage complet en utilisant un produit adapté aux machines expresso.
- Nettoyer le moulin à café avec une brosse sèche pour enlever les huiles de café accumulées.
- Vérifier l'état des joints d'étanchéité et les remplacer s'ils sont craquelés.
- Nettoyer les conduits internes si la machine propose une fonction de nettoyage automatique.

Conseils pour une longévité optimale

- Utiliser de l'eau filtrée ou peu calcaire pour limiter l'entartrage.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de solvants sur la carrosserie.
- Ne pas forcer sur les composants amovibles lors du démontage.
- Consulter le manuel d'utilisation spécifique à votre modèle Cecotec pour les codes erreurs.