



GUIDE ET AIDE-MÉMOIRE POUR VOTRE MACHINE MANUELLE



*Laissez-vous du temps pour apprendre. Il ne s'agit pas d'une machine automatique. Vous aurez besoin de **quelques jours à quelques semaines** pour trouver vos repères.*

OPÉRATION DE VOTRE MACHINE



Si vous débutez avec une machine manuelle, nous vous suggérons fortement d'utiliser le même café pour le premier mois d'utilisation car il faudra ajuster votre moulin à chaque changement de café.

- La mouture recommandée pour la plupart des machines espresso manuelles est la mouture espresso. La texture de votre mouture doit se situer entre le sucre en poudre et le sel.
- Pour la plupart des machines espresso équipées d'un groupe de 58 mm, les quantités de café recommandées dans les filtres sont : **10 à 10.5g pour le filtre simple et 18 à 18.5g pour le filtre double.**

- Si votre machine est équipée d'un cadran à pression, la pression recommandée pour l'extraction de votre café doit être entre 8 et 10 bars, idéalement à 9 bars.



Il est normal que La pression de votre machine ne soit pas entre 8 et 10 bars dans les premiers jours, donnez-vous le temps d'appivoiser votre machine.

- Le temps d'extraction ou la quantité d'eau peut être variable. Certains travaillent avec le temps d'écoulement seulement pour un espresso (ex. 20 à 30 sec.). D'autres préfèrent travailler avec des ratios (ex. 18g de café moulu pour 36g de liquide dans la tasse en 30 secondes). Utilisez la méthode qui vous convient le mieux.

ENTRETIEN ET TRAITEMENT DE L'EAU

L'entretien de votre machine est très important pour le bon fonctionnement et la durée de vie de votre machine.

À faire chaque semaine :

- Le rétrolavage (backflush) avec le filtre aveugle (si votre machine le permet)
- Avec une brosse, nettoyer la douchette et le joint de groupe

À faire chaque deux semaines :

- Le rétrolavage (backflush) avec le filtre aveugle et un produit nettoyant comme le Pully Caff (si votre machine le permet) Il est très important de bien faire le rinçage après avoir utilisé le produit nettoyant.

À faire chaque mois :

- Laisser tremper les filtres et le porte filtre dans le Pully Caff ou un autre produit nettoyant.

À faire chaque trois mois :

- Si vous utilisez un filtre, le remplacer au maximum tous les 3 mois.

À faire chaque 6 mois :

- Si vous utilisez une pochette adoucissante (Oscar), la remplacer au maximum tous les 6 mois.

ENTRETIEN ET OPÉRATION DE VOTRE MOULIN



Si vous débutez avec une machine manuelle, nous vous suggérons fortement d'utiliser le même café pour le premier mois d'utilisation car il faudra ajuster votre moulin à chaque changement de café.

Pour effectuer une bonne extraction de votre café, il est important d'ajuster votre moulin à chaque fois que vous changez de café. Si vous ne le faite pas, il est fort probable que la mouture et la quantité de café ne soient plus adéquates.



L'utilisation d'un café plus pâle peut occasionner une usure prématurée des meules. L'utilisation d'un café trop gras ou huileux peut occasionner le blocage du moulin

- Si votre moulin est équipé d'une minuterie, lors de l'ajustement du moulin, débiter par l'ajustement de votre mouture et ensuite ajuster le temps.
- Pour l'entretien de votre moulin, si vous désirez utiliser des pastilles de nettoyage, comme le Pully Grind, vous pouvez le faire. Cependant l'effet de ce type de produit est limité. Il est préférable de le démonter pour le nettoyer. **** Pour certains modèles, il est préférable de le confier à un atelier de réparation, car il peut être difficile à calibrer.**



Si nous n'avons pas répondu à toutes vos questions, vous pouvez consulter [la chaîne YouTube de La machine à café](#) qui regroupe plusieurs vidéos explicatives.