



Checklist mensual de mantenimiento

Cafetera superautomática

Para qué sirve esta checklist

Usa esta lista una vez al mes para mantener tu cafetera superautomática limpia, evitar acumulación de cal y conservar mejor el sabor del café.

La idea es sencilla: revisar lo básico antes de que aparezcan problemas como café lento, sabor raro, luz de descalcificación frecuente o fallos en el sistema de leche.

Checklist mensual

Tarea	Frecuencia recomendada	Hecho
Vaciar el recipiente de posos	A diario o cuando lo indique la máquina	☐
Vaciar y enjuagar la bandeja de goteo	A diario o cada pocos usos	☐
Lavar el depósito de agua	1 vez por semana	☐
Revisar si hay restos de cal visibles en el depósito	1 vez por semana	☐
Limpiar las salidas de café	1 vez por semana	☐
Limpiar el grupo infusor si es extraíble	1 vez por semana	☐
Ejecutar limpieza del sistema de leche	Después de cada uso con leche	☐
Revisar el filtro de agua	1 vez al mes	☐
Comprobar la dureza del agua configurada	Cada 2-3 meses	☐
Descalcificar la cafetera	Cuando lo indique la máquina	☐
Hacer un enjuague extra si el café sabe raro	Después de descalcificar	☐
Revisar el manual si aparece un aviso nuevo	Cuando sea necesario	☐



BARISTA
CASERO
— ● —
TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Recordatorio rápido

No confundas descalcificar con limpiar.

Descalcificar	Elimina cal y minerales del circuito de agua.
Limpia el grupo infusor	Elimina restos de café y aceites.
Limpia el sistema de leche	Elimina grasa y residuos lácteos.

Notas del mes

Fecha de revisión: _____

Producto descalcificador usado: _____

Filtro de agua cambiado:

☐

Sí

☐

No

☐

No aplica

Observaciones:

Consejo Barista Casero

Si el café empieza a salir más lento, con menos crema o con sabor raro, no ajustes el molinillo de inmediato. Primero revisa limpieza, filtro de agua y descalcificación. Muchas veces el problema está en el mantenimiento, no en el café.