

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЧИСТКЕ КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

### **Кофемашина (ежедневно):**

1. Сливной лоток (сетка).
2. Площадка для подогрева чашек.
3. Корпус кофемашины.
4. Паровики (форсунки открутить и замочить в растворенном в воде специальном чистящем порошке для кофемашин, «химии»).
5. Холдеры разобрать и замочить в растворе («химия»+горячая вода) на 15-30 минут, затем помыть щеткой или губкой и прополоскать.
6. Группы:
  - Открутить дисперсионный экран (сетку) группы и замочить в растворе («химия»+горячая вода)
  - Насыпать 1 чайную ложку «химии» в «слепой фильтр».
  - Вставить холдер в группу (без сетки) и включить кнопку пролива на 5 сек.
  - Повторять процедуру до полного вымывания «химии».
  - Прополоскать, открывая-закрывая холдер в группе.
  - Прикрутить дисперсионный экран.
  - Приготовить «оросительную» порцию эспрессо в слив.

### **Кофемолка (ежедневно):**

1. Бункер для зерна мыть средством для мытья посуды, затем вытереть насухо мягкой тканью.
2. Контейнер для молотого кофе: удалить молотый кофе при помощи пылесоса, протереть влажной тряпкой, затем сухой.
3. Протереть корпус.

### **Кофемолка (еженедельно):**

1. Вариант 1. Почистить щеткой камеру с жерновками, затем удалить молотый кофе пылесосом.
2. Вариант 2. Чистка средством для кофемолок: освободить от кофе бункер и камеру с жерновками. Насыпать 40-60 гр средства и промолоть, после промолоть 80-120 гр кофе в зерне.

### **Чистка в процессе работы:**

1. Удалять кофейные таблетки сразу после приготовления и протирать холдер сухим полотенцем или салфеткой.
2. Перед приготовлением проливать воду из группы (3 – 5 сек).
3. Промывать/протирать «носики холдера».
4. Перед взбиванием молока пропускать пар (2-5 сек).
5. После взбивания молока протирать паровик и пропускать пар (1-2 сек).

### **ЗАПРЕЩЕНО!**

1. Мыть кофемашину абразивными средствами, предназначенными для бытового использования (комет, силит, шуманит и т.д.).
2. Стучать темпером по холдеру (недопустимы любые вариации).
3. Выбивать кофейную таблетку об твердые предметы.
4. Сильно затягивать холдер в группе.
5. Оставлять холдеры в группе на ночь, а в режиме работы не в группе.
6. Держать темпер без подставки (можно использовать костер, коврик, салфетку и т.д.).
7. Хранить на кофемашине какие-либо жидкости.
8. Оставлять включенной машину при отключении воды.
9. Намальвать кофе заранее.