

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЧИСТКЕ ТРАДИЦИОННЫХ КОФЕМАШИН

Главное правило любого бариста: кофемашина **ВСЕГДА** должна поддерживаться **В ИДЕАЛЬНОЙ ЧИСТОТЕ**.

ЧТО ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:



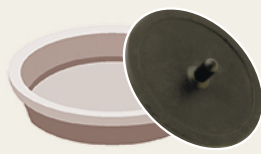
ОТДЕЛ КАЧЕСТВА И РАЗВИТИЯ



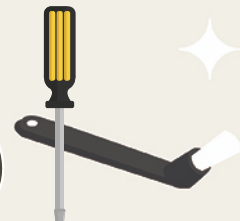
стр. 1



Neodisher CM P
Порошок для прочистки классических кофемашин, 1 кг



Слепой фильтр и/или заглушка



Кисточка для чистки группы и отвертка



Контейнеры / питчеры для замачивания и промывки объемом 0.5 л и 1 л



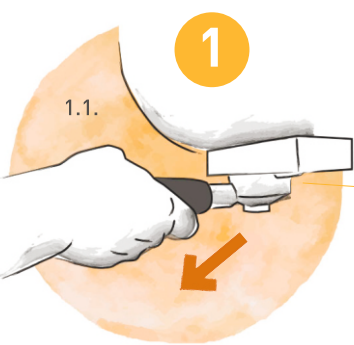
Neodisher Alka 500
Моющее средство для капучинатора, 1 л

Главные враги качественного

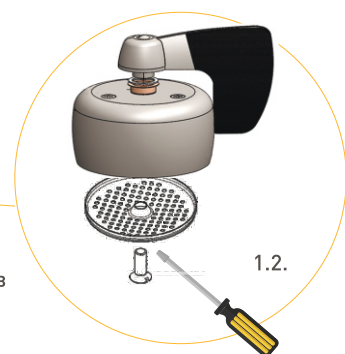
- ⊗ Грязная рабочая группа
- ⊗ Грязный холдер
- ⊗ Грязный паровик
- ⊗ Грязная кофемашина

ДАННЫЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВОДЯТСЯ НА ЕЖЕДНЕВНОЙ ОСНОВЕ В КОНЦЕ КАЖДОГО РАБОЧЕГО ДНЯ

1. Промывка корзины холдера и дисперсионной сетки заварочной группы кофемашины.



1.1. Извлеките холдер из заварочной группы кофемашины.



1.2. Снимите сетку-разбрызгиватель рабочей группы, открутив дисперсионный винт отверткой.



1.3.



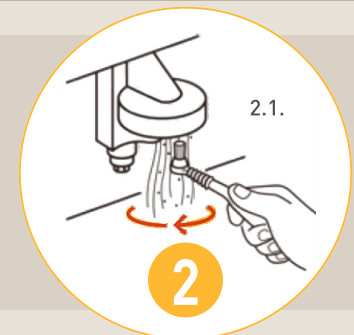
1.4.

1.3. Аккуратно извлеките корзину из холдера при помощи отвертки.

1.4. Вымойте корзину и сетку при помощи губки и небольшого количества моющего средства, а при сильных загрязнениях замочите точно так же, как и холдер, в п. 5.

Корзину и холдер рекомендуется мыть с нейтральным моющим средством регулярно 2-3 раза в день.

2. Чистка прокладки заварочной группы кофемашины.



2.1. Пролейте группу в течение **40 секунд**. Во время пролива жесткой щеточкой очистите прокладку круговыми движениями по диаметру группы.

2.2. В завершении прикрутите **чистую** дисперсионную сетку обратно в группу.



Замена прокладок осуществляется **ТОЛЬКО** техническим специалистом.

Прокладки, или уплотнительные кольца, обеспечивают герметичность при работе с горячей водой под давлением, поэтому их необходимо регулярно менять по мере изнашиваемости.

3. Подготовка холдера к промывке группы.



3.1.



3.2.

3.1. Вместо сетки холдера вставьте в холдер слепой фильтр (специальный фильтр без отверстий), либо поместите непосредственно на сетку резиновую заглушку.

3.2. Поместите в холдер **1/2 чайной ложки (3 г)** чистящего средства **Neodisher CM P**.



Мы рекомендуем использовать для чистки группы порошковое чистящее средство **Neodisher CM P**.

При отсутствии средства можно промывать группу просто горячей водой, но эффективность чистки при этом заметно снижается.

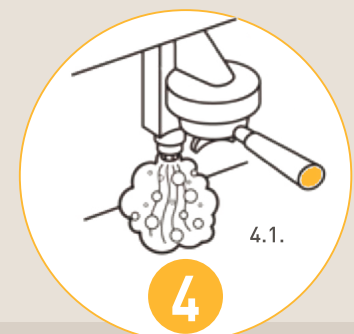


Расходуйте средство экономно, для дозировки используйте мерную или обыкновенную чайную ложку. Слишком большое количество порошка при промывке не растворится в воде, что приведет к нерациональному расходу и необоснованным затратам на закупку средств.



При чистке заварочной группы и паровика кофемашины и замачивании отдельных деталей помните, что порошковое средство работает **ТОЛЬКО** В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ. Оставлять холдер или другие детали, а также паровик в растворе на ночь не имеет смысла.

4. Полный цикл промывки и споласкивания заварочной группы кофемашины.

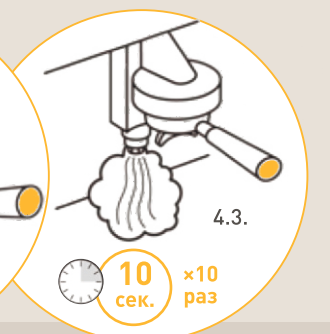


4.1. Вставляем холдер в рабочую группу и на **10 секунд** запускаем пролив. Выключаем пролив и повторяем операцию **10 раз** с интервалом в **10 секунд**. Это и есть полный цикл промывки 10/10/10.



4.2.

10 сек.



4.3.

10 сек.

x10 раз

4.2. Включите пролив воды без холдера на **10 секунд**, смывая остатки химии с группы. Под этой же струей промываем холдер.

4.3. Вставьте **чистый** холдер со слепым фильтром/заглушкой в группу и повторите цикл **10/10/10** без чистящего средства. Это цикл споласкивания.

5. Чистка холдера и рабочих поверхностей.



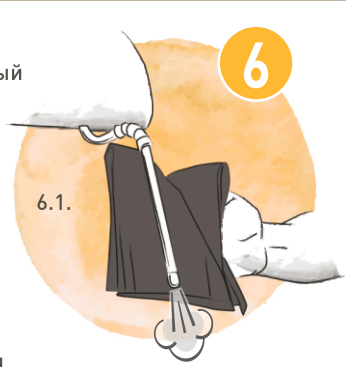
5.1. При **сильных загрязнениях** в конце рабочей смены разобранный холдер, корзину, дисперсионную сетку и форсунку замочите на **20 минут** в горячей воде с чистящим средством **Neodisher CM P (6 г в 1 л воды)**. При замачивании не погружайте в воду пластиковую рукоятку.

После обработки тщательно промойте под струей горячей воды в раковине с использованием нейтрального моющего средства и мягкой губки. Затем вставьте на место корзину и верните холдер в рабочую группу.

5.2. **Каждый день** протирайте влажной тряпочкой или мойте рабочую поверхность кофемашины (каплесборник) и место для подогрева чашек.



5.2.



6.1.

6.1. **Каждый раз после взбивания молока** удалите любые остатки с парового патрубка при помощи влажной тряпочки. Забитую форсунку можно прочистить при помощи иголки. **Благодаря регулярной чистке** качество пара повышается, время взбивания сокращается, улучшается микротекстура взбитого молока.

6. Чистка паропровода. В КОНЦЕ КАЖДОЙ РАБОЧЕЙ СМЕНЫ!

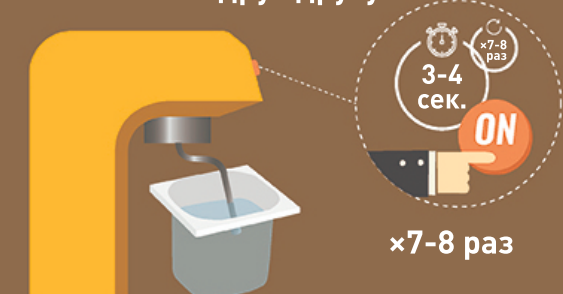
Dr. Weigert Neodisher Alka 500 обеспечивает полное удаление всех отложений, внутренних и внешних, уничтожая бактериальную флору.



6.2. - 6.3. **ТОЛЬКО** для чистки! **15 мл**

для чистки **0.5 л**
для споласкивания **1.0 л**

Схема чистки и споласкивания аналогичны друг другу!



6.2. **ЧИСТКА:** в ёмкость в холодную воду (**0.5 л**) добавить **15 мл** средства **Dr. Weigert Neodisher Alka 500**. Погружаем паровой патрубок в ёмкость, включаем пар на **5-7 секунд**. Такой алгоритм необходимо повторить **до закипания**. Оставить форсунку в растворе на **1-2 минуты** для того, чтобы химия растворила остатки молочных белков и жиров. Достаем паропровод из раствора, вытираем влажной тряпкой. Спускаем пар с форсунки **3-4 секунды**.

6.3. **СПОЛАСКИВАНИЕ.** Далее выливаем жидкость из ёмкости, споласкиваем и заливаем в неё чистую воду (**1 л**). Повторяем цикл, **аналогичный промывке, но уже без химии**.