

# Памятка по уходу за оборудованием

## КОФЕМАШИНА

Чтобы качество приготавливаемых напитков было на уровне, необходимо осуществлять ежедневную уборку эспрессомашины в конце смены:

При использовании в день более 3-х кг кофе, осуществлять промывку групп специальным средством каждый день. Если в день смывается менее 3-х кг кофе, промывать группы со средством 2 – 3 раза в неделю, остальные дни – только водой.

**1 шаг** – для промывки группы необходимо использовать слепой портафильтр (корзинка): вытащить обычный с дырочками из двойного холдера и вставить слепой.

**2 шаг** – вставить холдер со слепым портафильтром в группу и нажать кнопку пролива.

**3 шаг** – отсчитать 10 – 12 секунд и остановить пролив. Вынуть холдер из группы и вылить грязную воду.

**4 шаг** – далее повторить шаг № 2 и 3 до тех пор, пока вода в ПФ не будет прозрачная.

**5 шаг** – используя плоскую отвертку снять сетку-рассекатель из группы. **ВНИМАНИЕ:** Обязательно придерживайте решетку тряпочкой, чтобы не обжечься. Промойте решетку и болтик под струей теплой воды, при необходимости – большей загрязненности – используйте моющее средство или Пемолюкс.

**6 шаг** – используя специальную щетку или прорезиненную салфетку вычистите группу изнутри. Особое внимание уделите резьбе и резиновой прокладке. **ВНИМАНИЕ:** Ни в коем случае пальцы внутрь не совать, чтобы избежать ожогов и порезов.

**7 шаг** – сетку-рассекать установить на место в группу, сильно не закручивая. Со всех холдеров снять ПФ (корзинки) и, либо промыть с Пемолюксом, либо замочить на ночь со специальным средством при большей загрязненности.

**8 шаг** – особое внимание уделить паровикам, на них не должно быть молока или других загрязнений (используйте также прорезиненную салфетку для очистки, но ни в коем случае не абразивные средства во избежание появления царапин), на ночь следует носики паровиков замачивать в кипятке, либо при более сильной загрязненности в кипятке со средством. **ВНИМАНИЕ:** Не рекомендуется пить из стаканов, которые вы используете для замачивания паровиков со средством.

**9 шаг** – решетки и поддон также моются под проточной водой, при сильных загрязнениях с моющим средством или Пемолюксом.

**10 шаг** – все внешние поверхности эспрессомашины (лицевые, боковые, низ) также следует ежедневно протирать бумажным или вафельным полотенцем, можно использовать средство для стекол либо паровики эспрессомашины. Внешне эспрессомашина должна быть без капель молока, кофе, пыли и разводов.

Не менее одного раза в месяц следует протирать верх эспрессомашины, где греется посуда. Для этого необходимо всю ее снять, также снять решетки и влажной, но не мокрой тряпкой протереть поверхность; решетки также очистить от загрязнений.

**ВНИМАНИЕ!** Для промывки группы изнутри необходимо использовать только специально предназначенные для этого средства. Никакую другую бытовую химию использовать нельзя.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны в процессе уборки эспрессомашины, поскольку паровики, группы, холдеры и др. части эспрессомашины имеют высокую температуру. Также будьте осторожны при мытье решеток поддона, поскольку можно порезаться о загнутые металлические края решеток.

В течение смены при большом потоке посетителей также можно 3 – 4 раза по 10 – 12 секунд прогнать кофемашину со слепым холдером. Сами холдеры, корзинки и особенно «носики» следует промывать под струей горячей воды из группы. Паровики следует протирать влажной прорезиненной салфеткой **КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА**.

**УТРОМ** следует тщательно промыть от средства холдеры, портафильтры и паровики (включить пар на 8 – 10 секунд). Также включить группы и кипятик на 5 – 10 секунд для прогрева оборудования после того, как стрелка на циферблате давления пара достигнет уровня «1». Далее следует прогнать так называемую «оросительную» порцию кофе через все холдеры, на которых вы собираетесь работать в течение дня.

## КОФЕМОЛКА

Кофемолка также нуждается в ежедневном уходе в конце смены:

**1 шаг** – очистить с помощью специальной кисти кофемолку от молотого зерна.

**2 шаг** – влажным полотенцем протереть ее внешние поверхности от капель кофе, молока и других загрязнений.

1 – 2 раза в месяц следует мыть с моющим средством бункер из-под зерна, поскольку кофейные масла оседают на нем и окисляются, меняя вкус свежесыпанного кофе. **ВНИМАНИЕ:** Перед тем как поставить бункер на место, следует протереть его насухо полотенцем, либо оставить на ночь высыхать.

1 раз в месяц следует разбирать кофемолку (это можно сделать самостоятельно, используя Инструкцию по применению, либо попросить мастера по оборудованию), и чистить жернова кофемолки, используя кисточку и/или полотенце. В идеале на жерновах не должно оставаться кофейных масел.

**ВНИМАНИЕ!** Как правило после чистки жерновов кофемолки, помол значительно сбивается. Имейте это в виду при дальнейшей работе с ней.

## АКСЕССУАРЫ БАРИСТА

Аксессуары бариста (темпер, кисточка, питчеры, нокбокс и др.), как и любые барные принадлежности должны содержаться в чистоте. Особое внимание следует уделять «носикам» питчеров.