# Информация по обслуживанию кофемашины Atvel A6



Для того, чтобы кофе всегда был вкусным, а кофемашина радовала вас чашечкой крепкого эспрессо или нежного капучино мы рекомендуем проводить несложную процедуру очистки и обслуживания.



#### Промывка системы

Отрегулируйте высоту дозатора, поставьте под него пустую чашку и нажмите кнопку «Самоочистка». Кофемашина самостоятельно промоет систему (прольётся около 60 мл) жидкости.

Для чего?

Промывка системы удаляет капли кофе и остатки кофейных масел, оставшихся в дозаторе и трубках. Чистая система = вкусный кофе каждый день, а не только в первые пару недель после покупки.

Как часто? Ежедневно, после завершения приготовления кофе.



#### Автоматическая промывка капучинатора

Слейте остатки молока и добавьте в ёмкость воду. Нажмите кнопку «Капучинатор» для очистки капучинатора.

Для чего?

Промывка капучинатора удаляет оставшееся на трубках молоко, предотвращая его засыхание и появление питательной среды для бактерий.

Как часто?

Каждый раз после приготовления напитка с молоком.



## Чистка капучинатора

Снимите капучинатор и промойте его водой.

Для чего?

Засохшее молоко не только портит вкус, но и является главной причиной появления бактерий.

Ежедневно, перед выключением

кофемашины.



#### Очистка поддонов

В кофемашине установлен автоматический счётчик отработанных кофейных капсул. После каждой 5 приготовленной чашки будет появляться сообщение о необходимости очистки контейнера. Вытряхните жмых, промойте контейнер для жмыха и контейнер для сбора капель.

Для чего?

Влажный кофейный жмых является благодатной почвой для бактерий и плесени.

Как часто?

В поддоне для сбора капель установлен поплавковый уровень Очищайте его по мере наполнения либо один раз в день перед выключением кофемашины. Контейнер для жмыха очищайте по факту его наполнения (5 кофейных капсул), а также ежедневно перед выключением кофемашины.



## Промывка ёмкости для воды

Снимите ёмкость для воды и промойте её под проточной водой.

Для чего?

Качество воды сильно влияет на вкус кофе. Промывка ёмкости позволит всегда наслаждаться вкусным напитком, приготовленным на свежей воде.

Как часто?

Ежедневно.



#### Автоматическая очистка заварочного блока

Снимите ёмкость для воды и промойте её под проточной водой.

Для чего?

Автоматическая очистка заварочного блока позволит содержать кофемашину в чистоте и наслаждаться вкусным кофе каждый день.

Как часто?

Один раз в день перед выключением кофемашины.





# Чистка заварочного блока в ручную

Снимите заварочный блок, промойте его под проточной водой и положите на полотенце просушиться. Будьте внимательны! Не вытирайте смазочное масло с нижней и центральной части заварочного блока.

Для чего?

На заварочном блоке скапливается масло и остатки молотого кофе. Это может приводить к засорению кофемашины и её некорректной работы.

Как часто? Еженедельно.



### Дозатор для молока

Снимите дозатор и замочите его в тёплой воде с содой. Протрите насухо и установите на место.

Для чего?

Через дозатор проходит молоко. И часть его остаётся на внутренних стенках. Засохшее молоко не только испортит вкус вашего капучино, но и является отличной питательной средой для бактерий.

Как часто? Еженедельно.



#### Чистка от накипи

Используйте специальные таблетки или жидкости для декальцинации. Налейте в ёмкость для воды чистую воду и добавьте средство. В настройках кофемашины выберите режим декальцинации и активируйте его. По окончании очистки промойте систему не менее 3 раз, чтобы полностью удалить остатки средства из трубок и дозатора.

Для чего?

Декальцинация значительно повышает срок службы компонентов кофемашины. Во время использования на трубках скапливаются мелкие частицы минералов и солей, которые впоследствии могут полностью закупорить систему и привести к поломке. О том, что забитая система значительно ухудшает вкус напитка не стоит и говорить.

Как часто? Один раз в 2-3 месяца в зависимости от жёсткости воды.



## Профилактика и проверка уплотнителей

Осуществляйте профилактический осмотр кофемашины в сертифицированных сервисных центрах. Особо уделяйте внимание уплотнительным кольцам. Если вы заметили протечку, незамедлительно обратитесь в сервисный центр для замены уплотнительных колец.

Для чего?

Профилактический осмотр кофемашины можно приравнять к ТО автомобиля. Ежегодный осмотр позволит продлить срок службы кофемашины.

Как часто? Один раз в год.



#### Чистка кофемолки

Воспользуйтесь средством для чистки кофемолок кофемашины. Засыпьте средство в контейнер для кофе и сварите несколько чашек без зёрен, чтобы почистить кофемолку и полностью убрать остатки средства. После процедуры очистки проведите визуальный осмотр кофемолки: если остались частицы средства, возьмите ключ из комплекта, разберите кофемолку и протрите сухой салфеткой до полной очистки.

Для чего?

Остатки масла на кофемолке перемешиваются с новым помолом, что приводит к ухудшению вкуса кофе, а также способствуют слипанию перемолотого кофе.

Как часто?

Один – два раза в месяц в зависимости от количества приготовленных чашек.

