

Máquinas de espresso

Capítulo Índice

SECCIÓN	NÚMERO DE PÁGINA
NuovaSimonelliBlackEagle - Resumen	2
NuovaSimonelliBlackEagle - Limpieza del SteamWands	3
NuovaSimonelliBlackEagle - Retrolavado GruposconAgua	4
NuovaSimonelliBlackEagle - Retrolavado GruposconCafiza®	6
NuovaSimonelliBlackEagle - Limpieza del Pantallas y Portafiltros con Agua	8
NuovaSimonelliBlackEagle - Limpieza del Pantallas y Portafiltros con Cafiza®	10
NuovaSimonelliBlackEagle-Limiando el GoteoBandejayMáquinaExterior	12
NuovaSimonelliBlackEagle- Solución de problemas	13
Modbar EspressoSystem– Descripción general	15
ModbarEspressoSystem– Limpieza del SteamWands	<small>decisión</small>
ModbarEspressoSystem– Retrolavado GruposconAgua	17
ModbarEspressoSystem – Retrolavado GruposconCafiza®	18
ModbarEspressoSystem– Limpieza del Mamparas y Portafiltros con Agua	20
ModbarEspressoSystem-Limpieza del Pantallas y Portafiltros con Cafiza®	22
Sistema ModbarEspresso- Solución de problemas	24

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle—Descripción general

Después de cada uso:

- Limpie las varillas de vapor “soplándolas” y frotándolas con un paño húmedo saturado con desinfectante.

Múltiples veces al día*:

- El retrolavado se agrupará con agua.
- Limpie las pantallas con agua.

Diarriamente:

- Grupos de retrolavado con Cafiza® Espresso Machine Cleaner.
- Limpie las pantallas y los filtros portafiltros con Cafiza® Espresso Machine Cleaner.

Semanalmente:

- Sin tareas semanales.

Trimestral:

- Reemplace las juntas del grupo y las pantallas.
- Reemplace las canastas portafiltros y los resortes.
- Reemplace las puntas de las varillas de vapor.

Anualmente:

- Reemplace todos los tornillos del difusor.

Según sea necesario:

- Reprogramar las máquinas de espresso.

Estándares de calibración:

TAMAÑO DEL LOTE	VOLUMEN ENTRADA/SALIDA	TIEMPO DE BAJAR Y TIRAR	SEÑALES VISUALES
Un tirón	18g in/36g fuera	5-7 Segunda caída 24-29 segundo tirón	Consistencia de tibio viscosomiel



*La cantidad de veces que se realizan estas tareas de limpieza depende de la producción de la máquina.

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Limpieza de las varitas de vapor

Frecuencia: En curso: después de encender la máquina y después de cada uso

Materiales necesitados:

- ClickSanSanitizer

- Paño de limpieza

MSDS: Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

01– Coloque un paño de limpieza sin apretar sobre la punta de la varita de vapor

02– Abralavarilladevaporpor2segundos

03– Limpie el exterior de la vara de vapor con un paño humedecido con desinfectante.



Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Retrolavado Grupos con Agua

Frecuencia: Varias veces al día

Materiales necesitados:

- Inserción de filtro portaciegos

Advertencia:



Nunca quite los filtros portafiltros mientras la máquina está retrolavando.

01– Grabblindportafilter

- Si no tiene un filtro ciego dedicado, saque la canasta de espresso estándar e inserte el filtro ciego

02– Coloque los filtros porta ciegos en los grupos que se están limpiando.

03– Pulseelbotóndelimpieza

- Esto traerá a colación
Pantalla “Lavado automático, Ciclo”

04– Inicia el ciclo de “Limpieza”

- Al girar la perilla (ubicada a la derecha de la pantalla) resalte el grupo que le gustaría comenzar a lavar nuevamente.
- Con el grupo resaltado, inicie el proceso de limpieza presionando la perilla. • Una vez seleccionado, la pantalla grupo es “Limpieza”.
- Repita este proceso para cada cabezal de grupo que desee limpiar. • El ciclo de “Limpieza” tarda unos dos minutos en completarse.



01 Grabblindportafiltro



02 Colocarfiltrosportaciegosengruposqueselimpian



03 Presioneelbotóndelimpieza



04 Iniciar el ciclo de “Limpieza”

05– Vaciarlosportafiltros

- Después de completar el ciclo de limpieza, aparecerá la palabra “Enjuague” debajo de cada ícono de grupo que se limpió. • Retire los filtros del portafiltros y vierta el líquido en la bandeja de drenaje.
- Vuelva a colocar los filtros de portafiltros en los cabezales de grupo.



05 Vaciarlosfiltrosdelporta

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Retrolavado Grupos con Agua

Continuado

06– Inicia el ciclo “Aclarado”

- Girando la perilla nuevamente, resalte el grupo que está listo para “enjuagar”.
- Para iniciar el proceso de enjuague, presione el mando.
- Repita el proceso para cada resto de cabezal de grupo limpio.
- El ciclo de “Enjuague” tarda unos dos minutos en completarse.



07– Ciclo de “Limpieza” y “Enjuague” completado

- Cuando los grupos terminen de enjuagarse, la pantalla no tendrá palabras debajo de cada uno de los íconos de grupo.
- Use la perilla para desplazarse hasta “Inicio” en la esquina inferior izquierda y presione la perilla para seleccionar “Inicio”.

06 Inicie el ciclo de “Aclarado”



08– Después de seleccionar “Inicio”, la pantalla volverá a la pantalla principal.

09– Returning blindportafilter

- Quite los insertos de filtro del puerto ciego y vuelva a insertar las canastas de café estándar si necesario.

07 Ciclo de “Limpieza” y “Enjuague” completado



08 Despues de seleccionar “Inicio”, la pantalla volverá a la pantalla principal



09 Returning blindportafilter

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Grupos de retrolavado con Cafiza®

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Inserción de portafiltro ciego
- Limpiador de máquinas de espresso Cafiza®

MSDS:

- Paño de limpieza
- ClickSanSanitizer
- Cepillo de detalles solo para contacto con alimentos

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Cafiza® Espresso Machine Cleaner y Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



Nunca quite los filtros portafiltros mientras la máquina está retrolavando.

01– Grabablindportafilter

- Si no tiene un filtro ciego dedicado, saque la canasta de espresso estándar e inserte el filtro ciego



01 Grabablindportafilter



02 Cleangroupheadandscreen

02– Cleangroupheadroundscreen

- Utilice un cepillo de limpieza o un paño de limpieza desinfectante saturado para limpiar el interior de cada grupo, la cabeza alrededor de la pantalla y la junta para eliminar el exceso de tierra.



03– Pon ¼ de cucharadita de Cafiza® Café exprés MachineCleanerintoblindportafilter

04– Coloque los filtros porta ciegos en los grupos que se están limpiando.

05– Pulseelbotóndelimpieza

- Aparecerá el mensaje “Lavado automático
- Pantalla de ciclo

06- Iniciar el ciclo de “Limpieza”

- Al girar la perilla (ubicada a la derecha de la pantalla) resalte el grupo que le gustaría comenzar a lavar nuevamente.
- Con el grupo resaltado, inicie el proceso de limpieza presionando la perilla. • Una vez seleccionado, la pantalla
- grupoes “Limpieza”.
- Repita este proceso para cada cabezal de grupo que desee limpiar. • El ciclo de “Limpieza” dura aproximadamente dos minutos para completar.



05 Presioneelbotóndelimpieza



06 Iniciar el ciclo de “Limpieza”



Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Grupos de retrolavado con Cafiza®

Continuado

07– Vaciar los portafiltros

- Después de completar el ciclo de limpieza, aparecerá la palabra "Enjuague" debajo de cada ícono de grupo que se limpió. • Retire los filtros del portafiltros y vierta el líquido en la bandeja de drenaje.

- Vuelva a colocar los filtros de portafiltros en los cabezales de grupo.



08– Inicia el ciclo "Aclarado"

- Girando la perilla nuevamente, resalte el grupo que está listo para "enjuagar".
- Para iniciar el proceso de enjuague, presione el mando.
- Repita el proceso para cada grupo restante cabezal de grupo limpio.
- El ciclo de "Enjuague" tarda unos dos minutos en completarse.

09– Ciclo de "Limpieza" y "Enjuague" completado

- Cuando los grupos terminen de enjuagarse, la pantalla no tendrá palabras debajo de cada uno de los íconos de grupo.
- Use la perilla para desplazarse hasta el botón "Inicio" en la esquina inferior izquierda y presione la perilla para seleccionar "Inicio".

10– Después de seleccionar "Inicio", la pantalla volverá a la pantalla principal.

11– Retorno del filtro de portaciego

- Quite los insertos de filtro del puerto ciego y vuelva a insertar las canastas de café estándar si necesario.



08 Inicie el ciclo de "Aclarado"



09 Completado "Limpieza" y

Ciclo de "enjuague"



10 Despues de seleccionar
"Inicio", la pantalla volverá a la
pantalla



11 Returning blind portafilter

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Limpiando las Pantallas con Agua

Frecuencia: Varias veces al día

Materiales necesitados:

- Conjunto de respaldo de pantallas difusoras y tornillos
- Destornillador de mango corto
- Paño de limpieza
- ClickSanitizer
- Cepillo de detalles solo para contacto con alimentos

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



Apague siempre la máquina cuando retire los filtros.

01– Seguridad ante todo

- Asegúrese de decirles a todos los socios que está quitando y limpiando las pantallas.
- No presione ningún botón en la máquina; al hacerlo, el agua caliente saldrá disparada y dañará a los socios y las instalaciones.



02 Quitar la pantalla

02– Quitar la pantalla

- Coloque una toalla sobre la bandeja de goteo para sujetar el tornillo, la pantalla y la placa principal del grupo.
- Con el destornillador de mango corto, extraiga el tornillo del difusor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire la pantalla.
- Advertencia: la placa del cabezal del grupo saldrá con la pantalla y estará muy caliente.
Tenga cuidado: use la toalla para agarrar los artículos calientes o permita que caigan sobre ellos. la toalla.



03Compruebelapantallayatornillelasherramientas

03– Revisar la pantalla y atornillar

- Si la malla de alambre está deshilachada o se separa del respaldo de acero inoxidable, deseche la pantalla y reemplácela por una nueva.

04– Limpie la pantalla y la placa del cabezal del grupo

- Con un paño de limpieza, límpie la pantalla y la placa principal del grupo hasta que se eliminen todos los excesos de acumulación y tierra.

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Limpiando las Pantallas con Agua

Continuado

05– Limpiar la junta de la cabeza del grupo

- Usar el cepillo de contacto para alimentos solo para limpiar en detalle alrededor de la junta del cabezal del grupo
- Limpie la junta de la cabeza del grupo con un paño de limpieza empapado en ClickSan
- Advertencia: la cabeza de grupo estará activa



06– Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

- Coloque la placa y la pantalla del cabezal del grupo limpio vuelva a colocarlo en su lugar y utilice un tornillo para fijar de forma segura todas las piezas a la máquina.
- Utilice el destornillador de mangorecho para apretar el tornillo girando en sentido horario.
- Tenga cuidado de no cruzar la rosca ni apretar demasiado el tornillo del difusor.



05Junta de cabeza de grupo limpio

06Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Limpiando las Pantallas con Cafiza®

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Conjunto de respaldo de pantallas difusoras y tornillos
- Destornillador de mango corto
- Paño de limpieza
- ClickSanitizer
- Cepillo de detalles solo para contacto con alimentos
- Limpiajador de máquinas de espresso Cafiza®
- Cubo de plexiglás de 5"x5"

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer y Cafiza® Espresso Machine Cleaner en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



Apague siempre la máquina cuando retire los filtros.

01– Seguridad ante todo

- Asegúrese de decirles a todos los socios que está quitando y limpiando las pantallas.
- No presione ningún botón en la máquina; al hacerlo, el agua caliente saldrá disparada y dañará a los socios y las instalaciones.



02 Quitar la pantalla

- Coloque una toalla sobre la bandeja de goteo para sujetar el tornillo, la pantalla y la placa principal del grupo.
- Con el destornillador de mango corto, extraiga el tornillo del difusor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire la pantalla.
- Advertencia: la placa del cabezal del grupo saldrá con la pantalla y estará muy caliente.
Tenga cuidado: use la toalla para agarrar los artículos calientes o permita que caigan sobre ellos. la toalla.

03– Revisar la pantalla y atornillar

- Si la malla de alambre está deshilachada o se separa del respaldo de acero inoxidable, deseche la pantalla y reemplácela por una nueva.



03 Compruebe la pantalla y tornille olvidar

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle – Limpiando las Pantallas con Cafiza®

Continuado

04– Comience a remojar la pantalla, la placa principal del grupo y los filtros porta

- Agregue ¼ de cucharadita de Cafiza® Espresso

Limiador de máquinas en un cubo de plexiglás. Llene hasta la mitad con agua caliente. Sumerja las mallas y los tornillos, así como el

portafiltros. Remoje durante 30 minutos. • Nota: No sumerja las asas del portafiltros en la solución .



04 Empiece a remojar la malla, la placa del cabezal del grupo y el filtro porta

05– Limpie la pantalla y la placa del cabezal del grupo

- Con un paño de limpieza, limpie la pantalla y la placa principal del grupo hasta que se eliminen todos los excesos de acumulación y tierra.

06– Limpiar la junta de la cabeza del grupo

- Usar el cepillo de contacto para alimentos solo para limpiar en detalle alrededor de la junta del cabezal del grupo

• Limpie la junta de la cabeza del grupo con un paño de limpieza empapado en ClickSan

• Advertencia: la cabeza de grupo estará activa



06 Junta de cabeza de grupo limpia

07– Reemplace la pantalla y la placa principal del grupo

- Coloque la placa y la pantalla del cabezal del grupo limpio vuelva a colocarlo en su lugar y utilice un tornillo para fijar de forma segura todas las piezas a la máquina.

• Utilice el destornillador de mangorechoncho para apretar el tornillo girando en sentido horario.

- Tenga cuidado de no cruzar hilos

apriete demasiado el tornillo del difusor.



07 Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

08– Repita los pasos 01-07 para todos los jefes de grupo

Máquinas de espresso

Nuova Simonelli Black Eagle: limpieza de la bandeja de goteo y el exterior de la máquina

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Click San Sanitizer

- Paño de limpieza

MSDS: Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

01– Retirarbandejagoteoyrejilla

- Retire la bandeja de goteo y la rejilla de la bandeja de goteo tirando hacia arriba y hacia afuera.



01 Bandeja de goteo y rejilla extraídas

02– Limpiar hacia abajo

- Use un paño saturado con desinfectante para limpiar cualquier acumulación de leche en el área debajo y detrás de la bandeja de goteo. • Limpie la parte superior, los lados y la parte posterior de la máquina, teniendo cuidado de no mojar ningún botón.



02 Limpieza abajo

03– Limpiarbandejagoteoyrejilla

- Lave, enjuague y desinfecte la bandeja de goteo con el método del fregadero de tres compartimentos. Seque al aire.

04– Reemplace la bandeja de goteo.

Máquinas de espresso

NuovaSimonelliBlackEagle– Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los disparos son inconsistentes.	La dosis del molinillo de barras es incorrecta.	Verifique que la amoladora de barras esté dosificando con precisión.
	El molinillo de barras es incorrecto.	Ajuste la molienda.
	El hervidor de café no alcanza la temperatura (las luces rojas del panel están encendidas).	Permita que la temperatura de la caldera se recupere. Si usa una máquina de cuatro grupos, alterne los grupos uno y dos con los grupos tres y cuatro.
	Los insertos del portafiltro están desgastados.	Reemplace las pantallas de los insertos de filtro del portafiltro.
	Las pantallas del difusor están desgastadas.	Pantallas de difusor reemplazadas.
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
	La válvula de suministro de agua no está completamente abierta.	Abrala válvula de suministro de agua a través de las caminos.
Los disparos son inconsistentes. El volumen varía de un disparo a otro.	La bomba de la máquina de espresso está gastada o defectuosa.	Notifique a la FCC.
	Los vasos de chupito son diferentes. No todos los vasos de chupito son de una onza.	Verifique el volumen de los vasos de chupito con una taza de calibración.
	La máquina no está programada correctamente.	Reprograme la máquina de espresso. (Consulte el procedimiento en esta sección).
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (See the Water sección Sistemas de tratamiento para más detalles).
	La válvula de suministro de agua no está completamente abierta.	Abrala válvula de suministro de agua a través de las caminos.
La bomba de la máquina de espresso hace ruido.	La bomba necesita agua.	Notifique a la FCC.
		Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
		Revise la línea de suministro de agua para las torceduras y verifique que la válvula esté completamente abierto.



Máquinas de espresso

NuovaSimonelliBlackEagle– Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La presión de vapor es más baja que no hay presión de vapor.	El suministro de vapor se agota debido a un exceso de vapor.	Permita unos minutos para la recuperación.
	El suministro de vapor se ha agotado porque ambas válvulas estaban abiertas al mismo tiempo.	Deje que la máquina se recupere. Asegúrese de que solo una válvula de vapor esté abierta a la vez.
	El interruptor de alimentación no está encendido completamente.	Verifique que el interruptor de encendido esté en la posición dos.
	La punta de la varilla de vapor está obstruida.	Retireyliimpelavarilladevapor propina.
	La chaveta de la válvula de vapor está rota.	Reemplace la chaveta rota. (Consulte el procedimiento en esta sección).
	La caldera de vapor está vacía.	Compruebeelnivelenlamirilla.Sino hay nivel de agua, apague la máquina y avise a la FCC.
Todas las luces en las cajas de botones parpadean.	El agua de la máquina ha sido apagada.	Verifique que la válvula de suministro de agua esté completamente abierta. Para restablecer las luces, coloque el interruptor en APAGADO y luego vuelva a colocarlo en la posición dos.
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
Hay una inundación debajo de la máquina en el mostrador.	La línea de desagüe está pellizcada.	Verifique que la línea de desagüe no tenga torceduras y aproveche la gravedad.
	La línea de desagüe está obstruida.	Limpie el sumidero y desagüe línea.
	El colector está agrietado.	Notifique a la FCC.
El portafiltro se cae.	El resorte del filtro porta está desgastado.	Reemplace el resorte del filtro porta.
Fugas de agua de todo el portafiltro cuando se toma un trago.	El grupo está sucio.	Realice un retrolavado del grupo.
	La junta del grupo está jurada.	Reemplace la junta del grupo. (Consulte el procedimiento de esta sección).
El agua de los grupos es tibia o fría.	El suministro de agua caliente en la caldera de café se ha agotado.	Deje que la caldera de café se tape y vuelva a tener temperatura.
	El interruptor térmico se ha fundido.	Notifique a la FCC.



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Descripción general

Después de cada uso:

- Limpie las varillas de vapor “soplándolas” y frotándolas con un paño húmedo saturado con desinfectante.

Múltiples veces al día*:

- El retrolavado se agrupará con agua.
- Limpie las pantallas con agua.

Diarriamente:

- Grupos de retrolavado con Cafiza® Espresso Machine Cleaner.
- Limpie las pantallas y los filtros portafiltros con Cafiza® Espresso Machine Cleaner.

Semanalmente:

- Sin tareas semanales.

Trimestral:

- Reemplace las juntas del grupo y las pantallas.
- Reemplace las canastas portafiltros y los resortes.
- Reemplace las puntas de las varillas de vapor.

Anualmente:

- Reemplace todos los tornillos del difusor.

Según sea necesario:

- Reprogramar las máquinas de espresso.

Estándares de calibración:

TAMAÑO DEL LOTE	VOLUMEN ENTRADA/SALIDA	TIEMPO DE BAJAR Y TIRAR	SEÑALES VISUALES
Un tirón	18gin/36g fuera	5-7Segunda caída 24-29 segundo tirón	Consistencia de tibio viscosomiel



*La cantidad de veces que se realizan estas tareas de limpieza depende de la producción de la máquina.

Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem: limpieza de las varillas de vapor

Frecuencia: En curso: después de encender la máquina y después de cada uso

Materiales necesitados:

- ClickSanSanitizer

- Paño de limpieza

MSDS: Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

01– Coloque un paño de limpieza sin apretar sobre la punta de la varita de vapor

02– Abralavarilladevaporpor2segundos

03– Limpie el exterior de la vara de vapor con un paño humedecido con desinfectante.



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Grupos de retrolavado con agua

Frecuencia: Varias veces al día

Materiales necesitados:

- Inserción de portafiltro ciego

Advertencia:



Nunca quite los filtros portafiltros mientras la máquina está retrolavando.

01– Grabblindportafilter

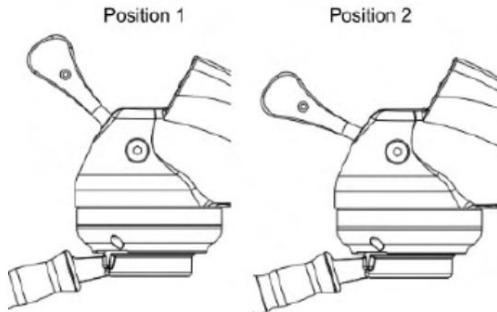
- Si no tiene un filtro ciego dedicado, saque la canasta de espresso standard e inserte el filtro ciego



01Grabblindportafiltro

02– Coloque los filtros porta ciegos en los grupos que se están limpiando.

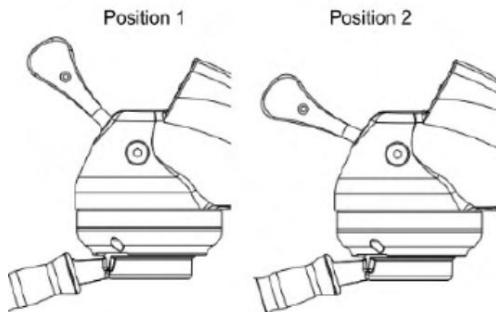
- Cambie la manija de la posición 1 a la posición 2 y viceversa 3 veces en breve sucesión. • El movimiento de palanca es el mismo que se usa en el ciclo de enjuague.



03Activarelciclodelimpieza

04– Deja que el grupo limpie

- La pantalla táctil mostrará "Limpiar" y comenzará la cuenta regresiva desde 99. Durante este tiempo, la bomba se encenderá y apagará automáticamente en un ciclo de limpieza atípico.
- Una vez completado, quite la persiana portafiltroydescargacualquierexcesodellíquidorecogido



05Ejecute un ciclo de enjuague con un filtro porta estándar

Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Grupos de retrolavado con Cafiza®

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Inserción de portafiltro ciego
- Limpiador de máquinas de espresso Cafiza®

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer y Cafiza® Espresso Machine Cleaner en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



Nunca quite los filtros portafiltros mientras la máquina está retrolavando.

01– Limpie el grupo con la cabeza hacia abajo

- Use un cepillo para detalles o un paño para limpiar empapado en ClickSanto para limpiar el interior de cada agrupe la cabeza alrededor de la pantalla y la junta para eliminar el exceso de tierra.



01 Limpie el grupo con la cabeza hacia abajo

02– Filtro portaejemplos grabblind

- Si no tiene un filtro ciego dedicado, saque la canasta de espresso estándar e inserte el filtro ciego



02 Grabablindportafiltro

03– Pon ¼ de cucharadita de Cafiza®Espresso

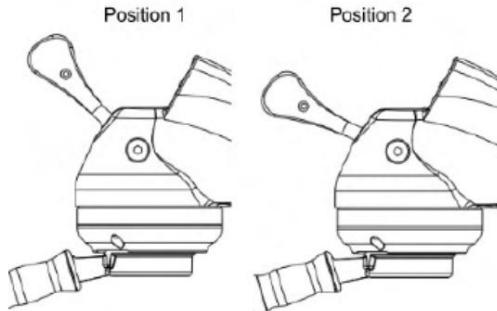
Limpieza de la máquina en un filtro ciego

03Ponga ¼ de cucharadita de Cafiza® en un filtro ciego

04– Coloque los filtros porta ciegos en los grupos que se están limpiando.

05– Activar el ciclo de limpieza

- Mueva el mango de la posición 1 a la posición 2 y al revés 3 veces en breve sucesión.
- El movimiento de palanca es el mismo que se usa en el ciclo de enjuague.



05Activarelciclodelimpieza



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Grupos de retrolavado con Cafiza®

Continuado

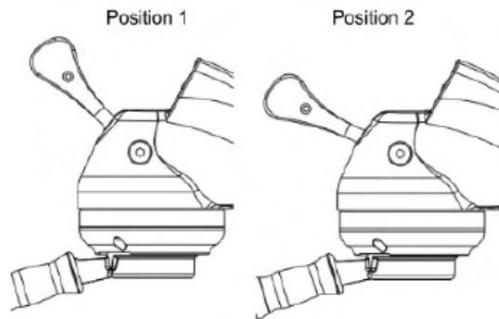
06– Deja que el grupo limpie

- La pantalla táctil mostrará “Limpiar” y comenzará la cuenta regresiva desde 99. Durante este tiempo, la bomba se encenderá y apagará automáticamente en un ciclo de limpieza atípico.
- Una vez completado, quite la persiana portafiltroydescargacualquierexcesodellíquidorecogido

07– Realice un ciclo de enjuague con un filtro

porta estándar

- Con un portafiltro estándar, enjuague bien el grupo con un filtro normal accionando el ciclo de enjuague varias veces.



07Ejecute un ciclo de enjuague con un filtro porta estándar

Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem: limpieza de las pantallas con agua

Frecuencia: Varias veces al día

Materiales necesitados:

- Conjunto de respaldo de pantallas difusoras y tornillos
- Destornillador de mango corto
- Paño de limpieza
- ClickSanitizer
- Cepillo de detalles solo para contacto con alimentos

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



APAGUE siempre la máquina cuando retire los filtros.

01– Seguridad ante todo

- Asegúrese de decirles a todos los socios que está quitando y limpiando las pantallas.
- No presione ningún botón en la máquina; al hacerlo, el agua caliente saldrá disparada y dañará a los socios y las instalaciones.



02 Quitar la pantalla

02– Quitar la pantalla

- Con el destornillador de mango corto, extraiga el tornillo del difusor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire la pantalla.



03Compruebelapantallayatornillelasherramientas

03– Revisar la pantalla y atornillar

- Si la malla de alambre está deshilachada o se separa del respaldo de acero inoxidable, deseche la pantalla y reemplácela por una nueva.

04– Limpie la pantalla y atornille

- Con un paño de limpieza, limpie la pantalla y atornille hasta eliminar todo el exceso de acumulación y suciedad.



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem: limpieza de las pantallas con agua

Continuado

05– Limpiar la junta de la cabeza del grupo

- Usar el cepillo de contacto para alimentos solo para limpiar en detalle alrededor de la junta del cabezal del grupo
- Limpie la junta de la cabeza del grupo con un paño de limpieza empapado en ClickSan
- Advertencia: la cabeza de grupo estará activa



05Junta de cabeza de grupo limpio

06– Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

- Coloque la placa y la pantalla del cabezal del grupo limpíe vuelva a colocarlo en su lugar y utilice un tornillo para fijar de forma segura todas las piezas a la máquina.
- Utilice el destornillador de mangorechoncho para apretar el tornillo girándolo en el sentido contrario.
- Tenga cuidado de no cruzar la rosca ni apretar demasiado el tornillo del difusor.



06Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

07– Repita los pasos 01-06 para todos los jefes de grupo

Máquinas de espresso

SistemaModbarEspresso: limpieza de las pantallas con Cafiza®

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Conjunto de respaldo de pantallas difusoras y tornillos
- Destornillador de mango corto
- Paño de limpieza

- ClickSanitizer
- Cepillo de detalles solo para contacto con alimentos
- Limpiador de máquinas de espresso Cafiza®
- Cubo de plexiglás de 5"x5"

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer y Cafiza® Espresso Machine Cleaner en el Partner Hub.

Estándar:

Pase siempre por los ciclos de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.

Advertencia:



APAGUE siempre la máquina cuando retire los filtros.

01– Seguridad ante todo

- Asegúrese de decirles a todos los socios que está quitando y limpiando las pantallas.
- No presione ningún botón en la máquina; al hacerlo, el agua caliente saldrá disparada y dañará a los socios y las instalaciones.

02– Quitar la pantalla.

- Con el destornillador de mango corto, extraiga el tornillo del difusor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire la pantalla.



02 Quitar la pantalla

03– Revisar la pantalla y atornillar

- Si la malla de alambre está deshilachada o se separa del respaldo de acero inoxidable, deseche la pantalla y reemplácela por una nueva.



03Compruebelapantallaytornille
olvidar



Máquinas de espresso

SistemaModbarEspresso: limpieza de las pantallas con Cafiza®

Continuado

04– Comience a remojar la pantalla, los tornillos y los filtros portátiles

- Agregue $\frac{1}{4}$ de cucharadita de Cafiza Espresso

Limpiador de máquinas en un cubo de plexiglás. Llene hasta la mitad con agua caliente. Sumerja las mallas y los tornillos, así como el portafiltros. Remoje durante 30 minutos. • Nota: No sumerja las asas del portafiltros en la solución .



04Empiece a remojar la pantalla, la placa del cabezal del grupo y el filtro porta

05– Limpie la pantalla, los tornillos y las canastas portafiltros

- Con un paño de limpieza, limpie la pantalla, el tornillo y las canastas hasta que se eliminen todos los excesos de acumulación y tierra.

06– Limpiar la junta de la cabeza del grupo

- Usar el cepillo de contacto para alimentos solo para limpiar en detalle alrededor de la junta del cabezal del grupo
- Limpie la junta de la cabeza del grupo con un paño de limpieza empapado en ClickSan
- Advertencia: la cabeza de grupo estará activa



06Junta de cabeza de grupo limpia

07– Reemplace pantalla y tornillo

- Vuelva a colocar la pantalla limpia en su lugar y use un tornillo para unir firmemente todas las piezas a la máquina.
- Utilice el destornillador de mangorechoncho para apretar el tornillo girándolo en el sentido horario.
- Tenga cuidado de no cruzar hilos
- Apriete demasiado el tornillo del difusor.



07Reemplazo de pantalla y placa de cabeza de grupo

08– Repita los pasos 01-07 para todos los jefes de grupo



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los disparos son inconsistentes	La dosis del molinillo de barras es incorrecta.	Verifique que la amoladora de barras esté dosificando con precisión.
	El molinillo de barras es incorrecto.	Ajuste la molienda.
	El hervidor de café no está a la temperatura (El mensaje 'Calefacción' se muestra en la pantalla del módulo)	Permita que la temperatura de la caldera se recupere. Si usa una máquina de cuatro grupos, alterne los grupos uno y dos con los grupos tres y cuatro.
	Los insertos del portafiltro están desgastados.	Reemplace las pantallas de los insertos de filtro del portafiltro.
	Las pantallas del difusor están desgastadas.	Pantallas de difusor reemplazadas.
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
	La válvula de suministro de agua no está completamente abierta.	Abralaválvuladesuministrodeaguatodaslas camino.
Los disparos son inconsistentes. El volumen varía de un disparo a otro.	La bomba de la máquina de espresso está gastada o defectuosa.	Notifique a la FCC.
	Los vasos de chupito son diferentes. No todos los vasos de chupito son de una onza.	Verifique el volumen de los vasos de chupito con una taza de calibración.
	La máquina no está programada correctamente.	Reprograme la máquina de espresso. (Consulte el procedimiento en esta sección).
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (See the Water sección Sistemas de tratamiento para más detalles).
	La válvula de suministro de agua no está completamente abierta.	Abralaválvuladesuministrodeaguatodaslas camino.
La bomba de la máquina de espresso hace ruido.	La bomba necesita agua.	Notifique a la FCC.
		Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
		Revise la línea de suministro de agua para las torceduras y verifique que la válvula esté completamente abierto.



Máquinas de espresso

ModbarEspressoSystem– Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La presión de vapor es más baja que no hay presión de vapor.	El suministro de vapor se agota debido a un exceso de vapor.	Permita unos minutos para la recuperación.
	El suministro de vapor se ha agotado porque ambas válvulas estaban abiertas al mismo tiempo.	Deje que la máquina se recupere. Asegúrese de que solo una válvula de vapor esté abierta a la vez.
	El interruptor de alimentación no está encendido completamente.	Verifique que el interruptor de encendido esté en la posición dos.
	La punta de la varilla de vapor está obstruida.	Retireyliimpelavarilladavapor propina.
	La caldera de vapor está vacía.	Compruebeelnivelenlamirilla.Sinohayniveldeagua,apaguelamáquinayavisealaFuente
Todas las luces en las cajas de botones parpadean.	El agua al máquina ha sido apagar.	Verifique que la válvula de suministro de agua esté completamente abierta. Para restablecer las luces, coloque el interruptor en APAGADO y luego vuelva a colocarlo en la posición dos.
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
Hay una inundación debajo de la máquina en el mostrador.	La línea de desagüe está pellizcada.	Verifique que la línea de desagüe no tenga torceduras y aproveche la gravedad.
	La línea de desagüe está obstruida.	Limpie el sumidero y desagüe línea.
	El colector está agrietado.	Notifique a la FCC.
El portafiltro se cae.	El resorte del filtro porta está desgastado.	Reemplace el resorte del filtro porta.
Fugas de agua de todo el portafiltro cuando se toma un trago.	El grupo está sucio.	Realice un retrolavado del grupo.
	La junta del grupo está jurada.	Reemplace la junta del grupo. (Consulte el procedimiento de esta sección).
El agua de los grupos es tibia o fría.	El suministro de agua caliente en la caldera de café se ha agotado.	Deje que la caldera de café se tape y vuelva a tener temperatura.
	El interruptor térmico se ha fundido.	Notifique a la FCC.



Muelas

Capítulo Índice

SECCIÓN	NÚMERO DE PÁGINA
Molinillo Ditting®	27
Molinillo Ditting® – Solución de problemas	33
Amoladora Ditting®KR804para Estación de trabajo Clover®	34
Amoladora Ditting®KR804para Estación de trabajo Clover®– Solución de problemas	40
AmoladoraCalibraciónTarjeta	41
NuovaSimonelliMitos Molinillo de espresso	42
NuovaSimonelliMitos Molinillo de espresso- Solución de problemas	45



Muelas

Amoladora Ditting®—Descripción general

Diarriamente:

- Aspire la boquilla y límpie la tolva con un paño limpio y seco.

Semanalmente: • Limpie el conjunto de fresas y el pico.

- Rectificado de verificación.

Según sea necesario:

- Ajustar la molienda.
- Restablezca el interruptor térmico.

Estándares de calibración:

MOLER	AJUSTE
Café expreso	#3
Extrafino (Cono)	#5
Bien (vacío)	#6
Medio (Goteo)	#7 (operado por la empresa), #5..5 (Tiendas con licencia)
Grueso (beneficio)	#9



Muelas

Molinillo Ditting® : limpieza del conjunto de fresas y el pico

Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

- Destornillador estándar
- PlexiCubo

- GrinderOnlyNylonBrush
- Solo contacto con alimentos Vacío
- Paño de limpieza

Advertencia:



Desconecte el molinillo antes de comenzar este procedimiento.

01– Desconecte el molinillo

02– Quitar la tolva del molinillo

- Use un destornillador estándar para quitar la cuatro tornillos.
- Coloque los tornillos en un cubo de plexiglás.



01 Desconecte el molinillo

Montado en la parte superior Montado en el lateral



02 Retire la tolva del molinillo



03– Aflojeloscuatrotornillosdelaplacafresadora •

Use un destornillador estándar(gíren sentido contrario a las agujas del reloj).

• Coloque todas las piezas sueltas en un cubo de plexi.



03 Aflojeloscuatrotornillos
tornillos



04 Retire la placafresadorasuperior delmolinillo

04– Retire la placafresadorasuperior delmolinillo

- Puede ser necesario girar la placa de fresado superior para permitir que la placa se retire.

- También puede ser necesario golpear suavemente la placa de fresado con el mango de un destornillador para liberarla del conjunto.

05– Cepillar y aspirar todo el molido • Utilice el cepillo de nailon y el aspirador para eliminar todos los residuos de las rebabas superior e inferior y de la cámara de triturado.



05 Cepillar y aspirar todos los terrenos



06– Retire todos los residuos restantes

- Utilice un paño limpio y seco.



06 Retire todos los residuos restantes



07 Limpiar la garganta de la amoladora



Muelas

Molinillo Ditting® : limpieza del conjunto de fresas y el pico

Continuado

08– Limpie todos los posos de café y los residuos de la placa de rebabas • Incluidos los bordes y las superficies donde la placa

- se monta en la carcasa.

09– Limpie toda la arena y los residuos del interior del surtidor

- Utilice un paño de limpieza limpio.

10– Limpie todas las piezas antes de volver a montar

- Utilice un paño de limpieza.

11– Vuelva a colocar el conjunto de fresas superiores

12– Vuelva a colocar la tolva y apriete los cuatro tornillos

- Utilice un destornillador estándar.

13– Enchufar el molinillo

- Verifique las moliendas delineadas en el

Procedimiento de "comprobación de la molienda" en esta sección.



08 Limpie todos los posos de café y los residuos de la placa de rebabas



09 Limpie toda la arena y los residuos del interior del surtidor



10 Limpie todas las piezas antes de volver a montar



11 Vuelva a colocar el conjunto de fresas superior

Montado en la parte superior Montado en el lateral



12 Vuelva a colocar la tolva y apriete los cuatro tornillos



13 Enchufar el molinillo

Muelas

Molinillo Ditting® : comprobación del molido

Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

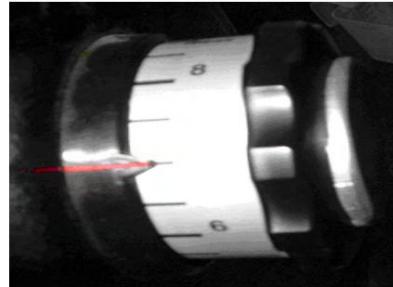
- Tarjeta de Calibración de Molienda

01– Fije la perilla de ajuste de la molienda en el n.º 7
• Las tiendas con licencia deben usar el n.º 7 para
verificar la molienda, pero deben usar el n.º 5.5 para
moler el café para prepararlo.

02– Grindamedio trago de granos de café

03– Comparar visualmente el café molido • Utilizar la
tarjeta de calibración de molinillos.

04– Si el café molido es diferente al de la muestra, proceda
al “Ajuste de la
Procedimiento de esmerilado en esta sección



01 Fije la perilla de ajuste de la molienda
en #7



02 Grindamedio tragodecafe
frijoles



03 Compara visualmente el café molido

Muelas

Molinillo Ditting® : ajuste del molido

Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

- Tarjeta de Calibración de Molienda

- Destornillador estándar

01– Ajustelaperillademolienda

- Ajuste hasta que el molido coincida con la imagen de muestra en la tarjeta de calibración del molinillo.



01 Ajustelaperillademolienda

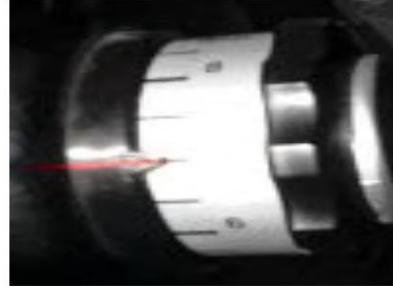


02 Aflojeeltornillodelaperillademolienda

03– Retire la perilla del cuerpo del molinillo y gírela

hasta que el #7 se alinee con la flecha de ajuste de molido

- Las tiendas con licencia deben usar el n.º 7 para verificar la molienda, pero deben usar el n.º 5.5 para moler el café para prepararlo.



03 Retire la perilla del cuerpo del molinillo y gírela hasta que el n.º 7 se alinee con el ajuste de molido. flecha



04 Apriete el tornillo de fijación

04– Aprieteeltornillodefijación •

Mantengalaperillademoliendaalineadaconlaflechacorrespondiente.

- Girar el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj.



05 Grindamedio vaso de granos de café

05– Moler medio vaso de granos de café • Comparar con la tarjeta de calibración del molinillo.

06– Repita los pasos 1-5 según sea necesario

Muelas

Amoladora Ditting®: reinicio del interruptor térmico

Frecuencia: según sea necesario

Advertencia:

- Asegúrese de que el interruptor de la amoladora esté en la posición de "apagado".
- Permita que el molinillo se enfrie (10-15 minutos).
- Pídale ayuda a otro barista cuando le dé la vuelta al molinillo.

01– Ubique el botón de reinicio

- En la parte inferior del molinillo.



01 Ubique el botón de reinicio



02 Presione firmemente el botón rojo hasta que haga clic

02– Presione firmemente el botón rojo hasta que haga clic

- Esto restablecerá el interruptor térmico.

03– Revisar el disyuntor en el tablero eléctrico

de la tienda

- Es posible que se haya disparado cuando el molinillo se sobrecalentó.



03 Comprobar el interruptor en el
panel eléctrico de la tienda

Muelas

Amoladora Ditting®: solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El molinillo no se encenderá.	El rompedor térmico despojado	Deje que el molinillo se enfríe durante 10 a 15 minutos y luego reinicie el interruptor térmico. (Consulte el procedimiento en esta sección). Enchufe el molinillo.
	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.
	El disyuntor está desmontado.	Restablezca el disyuntor. (Consulte Comprobación de los disyuntores en la sección Introducción de este manual).
El molinillo funciona pero no sale café por el surtidor.	Las rebabas y el tubo de descarga están obstruidos.	Limpie las rebabas y el surtidor.
La molienda es demasiado gruesa, demasiado fina o inconsistente.	El molinillo está desajustado.	Ajuste el molinillo.
El molinillo hace ruidos agudos o inusuales mientras muele.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Limpie las rebabas y retire el objeto.
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se tocan.	Limpie y ajuste el molinillo.
El molinillo gira pero las rebabas no se mueven y no se muele café.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Limpie las rebabas y retire el objeto.
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se traban juntas.	Limpie y ajuste el molinillo.



Muelas

Estación de trabajo GrinderforClover® Ditting® KR804 : descripción general

Diariamente:

- Aspire la boquilla y límpie la tolva con un paño limpio y seco.

Semanalmente: • Limpie el conjunto de rebabas y el pico

- Rectificado de verificación.

Según sea necesario:

- Ajustar rectificado.
- Restablezca el interruptor térmico.

Estándares de calibración:

MOLER	AJUSTE
Café preparado Clover®	5



Muelas

Amoladora Ditting® KR804 para la estación de trabajo Clover®: limpieza de las rebabas EnsambleyCaño

Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

- Destornillador estándar
- Tapa de taza Mugor de cerámica

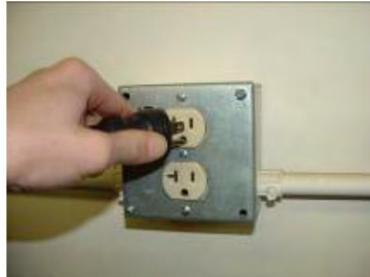
- GrinderOnlyNylonBrush
- Aspiradora solo para alimentos
- Paño de limpieza

Advertencia:



Desconecte el molinillo antes de comenzar este procedimiento.

01– Desconecte el molinillo



01 Desconecte el molinillo

02– Afloje el seguro de la tolva izquierda en la parte posterior del molinillo

- Utilice un destornillador estándar.



02 Afloje el bloqueo de la tolva izquierda en la parte posterior del molinillo

03– Girar la tolva en sentido contrario a las agujas del reloj

- Gire 15 grados y levante la tolva del molinillo.

• Hay una junta tórica entre la tolva y las rebabas. Tenga cuidado al quitar la tolva, para no perderla.



03 gire la tolva en el sentido contrario a las agujas del reloj

04– Afloje los dos tornillos de la placa de fresas girándolos en sentido contrario a las agujas del reloj

- Utilice un destornillador estándar.
- Coloque todas las piezas sueltas en cerámica mi o cuplid.

05– Retire la placa fresadora superior del molinillo

- Puede ser necesario girar la placa de fresado superior para permitir que la placa se retire.

06– Retire todo el café de las rebabas superior e inferior

- Utilice el cepillo de nailon y los alimentos únicamente Aspirar.
- Cepille y aspire todos los posos de la cámara de molienda.
- Utilice un paño seco y limpio para quitar todos los residuos restantes.



05 Retire la placa fresadora superior del molinillo



06 Retire todo el café de la topandbottomburrs



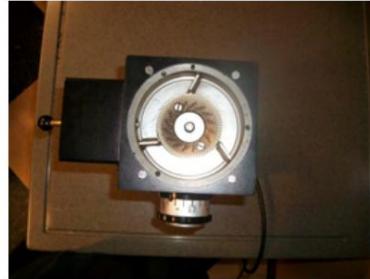
Muelas

Amoladora Ditting® KR804 para la estación de trabajo Clover®: limpieza de las rebabas EnsambleCaño

Continuado

07– Limpie toda la arena y los residuos del interior del surtidor

- Utilice un paño de limpieza limpio.



08– Limpiar todas las piezas antes del montaje

- Utilice un paño de limpieza.

09– Reemplace el conjunto de fresa superior y los tornillos de la placa de fresa

- Utilice un destornillador estándar.



10– Vuelva a colocar la tolva encima del molinillo

- Establezca un ángulo de 15 grados.

- Gire suavemente la tolva en el sentido de las agujas del reloj hasta que vuelva a su lugar.

11– Apriete el tornillo de bloqueo de la tolva izquierda para mantener la tolva en su lugar

- Utilice un destornillador estándar.



12– Enchufar el molinillo

- Verifique las moliendas delineadas en el

Procedimiento de "comprobación de la molienda" en esta sección.

07 Limpie toda la arena y los residuos del interior del surtidor

08 Limpiar todas las piezas antes del montaje

09 Vuelva a colocar el conjunto de rebabas superior y los tornillos de la placa de rebabas

10 Vuelva a colocar la tolva encima del molinillo

11 Apriete el tornillo de bloqueo de la tolva izquierda para mantener la tolva en su lugar

12 Enchufar el molinillo

Muelas

Amoladora Ditting® KR804 para la estación de trabajo Clover®: comprobación de la molienda

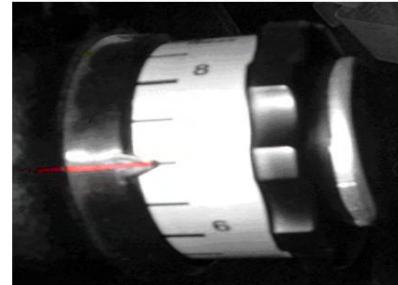
Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

- Tarjeta de Calibración de Molinillo

01– Fije la perilla de ajuste de la molienda en el n.º 7

- Las tiendas deben usar el n.º 7 para verificar la molienda, pero deben usar el n.º 5.5 para moler café para el sistema Clover® Brewing.



01 Fije la perilla de ajuste de la molienda en #7

02– Grindamedio trago de granos de café



02 Grindamedio tragodecafe
frijoles

03– Comparar visualmente el café molido • Utilizar la tarjeta de calibración de molinillos.



03 Compara visualmente el café molido

04– Si el café molido es diferente al de la muestra, continúe con el procedimiento de “Ajuste de la molienda” en esta sección

- Una vez que la molienda no sea correcta, vuelva a colocar la perilla de ajuste de la molienda en el n.º 5.

Muelas

Amoladora Ditting® KR804 para la estación de trabajo Clover®: ajuste de la molienda

Frecuencia: Semanal

Materiales necesitados:

- Tarjeta de Calibración de Molienda

- Destornillador estándar

01– Ajustelaperillademolienda

- Ajuste hasta que el molido coincida con la imagen de muestra en la tarjeta de calibración del molinillo.



01 Ajustelaperillademolienda

02– Afloje el tornillo de la perilla de molienda

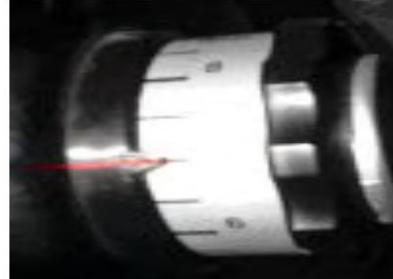
- Girar en sentido contrario a las agujas del reloj.
- No quite el tornillo.



02 Aflojeeltornillodelaperillademolienda

03– Retire la perilla del cuerpo del molinillo y gírela hasta que el #7 se alinee con la flecha de ajuste de molido

- Las tiendas deben usar el #7 para verificar la molienda, pero deben usar el #11 para moler el café para prepararlo.



03 Retire la perilla del cuerpo del molinillo y gírela hasta que el n.º 7 se alinee con el ajuste de molido. flecha



04 Apriete el tornillo de fijación

04– Aprieteeltornillodefijación •

Mantengalaperillademoliendaalineadaconlafléchacorrespondiente.
• Girar el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj.

05– Moler medio vaso de granos de café • Comparar con la tarjeta de calibración del molinillo.

06– Repita los pasos 1-5 según sea necesario



05 Grindamedio vaso de granos de café

Muelas

Amoladora Ditting® KR804 para la estación de trabajo Clover® : reinicio de la temperatura

Interruptor automático

Frecuencia: según sea necesario.....

Advertencia:

- Asegúrese de que el interruptor de la amoladora esté en la posición de "apagado".
- Permita que el molinillo se enfrie (10-15 minutos).
- Pídale ayuda a otro barista cuando le dé la vuelta al molinillo.

01– Ubique el botón de reinicio

• En la parte inferior del molinillo.



01 Ubique el botón de reinicio



02 Presione firmemente el botón rojo hasta que haga clic
hasta que haga clic

02– Presione firmemente el botón rojo hasta que haga clic

• Esto restablecerá el interruptor térmico.

03– Revisar el disyuntor en el tablero eléctrico

de la tienda

- Es posible que se haya disparado cuando el molinillo se sobrecalentó.



03 Comprobar el interruptor en el
panel eléctrico de la tienda

Muelas

Ditting® KR804 GrinderforClover® WorkStation: solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El molinillo no se encenderá.	El rompedor térmico despojado	Deje que el molinillo se enfríe durante 10 a 15 minutos y luego reinicie el interruptor térmico. (Consulte el procedimiento en esta sección). Enchufe el molinillo.
	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.
	El disyuntor está desmontado.	Restablezca el disyuntor. (Consulte Comprobación de los disyuntores en la sección Introducción de este manual).
El molinillo funciona pero no sale café por el surtidor.	Las rebabas y el pico se obstruyeron.	Limpie las rebabas y el surtidor.
La molienda es demasiado gruesa, demasiado fina o inconsistente.	El molinillo necesita un ajuste.	Ajuste la molienda.
El molinillo hace ruidos agudos mientras muele.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Limpie las rebabas y retire el objeto.
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se tocan.	Ajuste la molienda.
El molinillo gira pero las rebabas no se mueven y no se muele café.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Limpie las rebabas y retire el objeto.
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se traban juntas.	Limpie y ajuste el molinillo.



Muelas

AmoladoraCalibraciónTarjeta

1. Configure el molinillo en configuración de goteo media*:

- *Edición: #7*
- *Edición 804:#7*

2. Muela aproximadamente medio vaso de frijoles.

3. Extienda los terrenos en el cuadro de abajo y compárelos con la imagen de la derecha.

4. Si el café molido coincide con la imagen, no se requiere calibración. Si el tamaño de la molienda no coincide, siga las instrucciones de calibración.

LugarTerrenosAquí



*La configuración de molido en esta tarjeta puede no coincidir con la configuración de molido para preparar café en su tienda. La configuración de molido se usa solo para que coincida con la imagen.



Muelas

Nuova Simonelli Mythos Espresso Grinder – Descripción general

Diarriamente:

- *Cepille el surtidor • Limpie la tolva con un paño limpio y seco.*
- *Cepille y limpíe la bandeja del suelo • Limpie los paneles de la carrocería*



Muelas

Nuova Simonelli Mythos Espresso Molinillo – Limpieza

Frecuencia: Diaria

Materiales necesitados:

- Grinder Only Nylon Brush
- Paño de limpieza saturado en desinfectante ClickSan

- Molinillo de café Cubetohold

MSDS: Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Advertencia:



Desenchufe el molinillo antes de comenzar este procedimiento.

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad de materiales para Click San Sanitizer en el portal de la tienda en la carpeta MSDS en el Manual de normas de seguridad, protección y salud.

01– Desconecte el molinillo



02– Abra el molinillo para acceder a la rampa del molinillo

- Abra la puerta delantera del molinillo pellizcando la esquina superior a cada lado de la puerta.
- abierta

03– Cerrar el conducto de la tolva

- Deslice la bola de metal hacia la izquierda



04– Quitar tolva

- Tirar hacia arriba
- Vaciartolvaencubo



05– Limpiar la tolva

- Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior de la tolva.
- Deje SECAR TOTALMENTE AL AIRE

06– Quitar la bandeja del suelo

- Retire la bandeja de posos y lávela, enjuáguela y desinféctela con el método del fregadero de 3 compartimentos.
- NO LO PONGA A TRAVÉS DEL LAVAJILLA.



05 Limpie la tolva

06 Eliminar la basura

Muelas

Nuova Simonelli Mythos Espresso Molinillo – Limpieza

Continuado

07– Limpiar el canal del molinillo y la carcasa externa

- Con un cepillo, elimine cualquier resto suelto del surtidor debajo de la bandeja de suelo.
- Limpie el exterior de la máquina, incluida la bandeja debajo del suelo, con un paño de limpieza empapado en desinfectante.
- Tenga cuidado de no mojar los botones ni los componentes eléctricos.

07 Limpie el volvadeltrituradorylascasaexterna



08– Vuelva a colocar la tolva en el molinillo

- Una vez que esté completamente seco al aire, vuelva a colocar suavemente la tolva en el triturador asegurándose de que el conducto de la tolva y el conducto del triturador encajen juntos.
- La rejilla de la tolva de metal debe cerrarse con la bola de metal hacia la izquierda para volver a colocar la tolva en el molinillo.



08 Vuelva a colocar la tolva en el molinillo

09 Cierre el conducto de la tolva

09- Cierra el conducto de la tolva

- Cierre el conducto de la tolva deslizando la bola de metal hacia la derecha
- La tolva debe dejarse vacía toda la noche



10– Cierre la puerta del molinillo

- Cierre la puerta del molinillo apretando las esquinas superiores para asegurarse de que la puerta vuelve a trabar en su lugar.

10 Cerrar la puerta del molinillo

11– Reemplace la bandeja de tierra

11 Reemplace la bandeja de tierra

Muelas

Nuova Simonelli Mythos Espresso Grinder – Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El molinillo no se encenderá.	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.	El molinillo no está enchufado. Enchufe el molinillo.
	El disyuntor está desmontado.	Restablezca el disyuntor. (Consulte Comprobación de los disyuntores en la sección Introducción de este manual).
El molinillo funciona pero no sale café por el surtidor.	El tubo de descarga está obstruido o la compuerta está cerrada.	Confirme que la puerta de frijoles esté abierta y limpie el surtidor.
La molienda es demasiado gruesa, demasiado fina o inconsistente.	El molinillo está desajustado.	Ajuste el molinillo.
El molinillo hace ruidos agudos o inusuales mientras muele.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Llame a la FCC
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se tocan.	Limpie y ajuste el molinillo.
El molinillo gira pero las rebabas no se mueven y no hay café terrestre.	Hay un objeto extraño en las rebabas.	Llame a la FCC
	La molienda es demasiado fina y las rebabas se traban juntas.	Limpie y ajuste el molinillo.



Sistema ModbarPourOver

Capítulo Índice

SECCIÓN	NÚMERO DE PÁGINA
Visión general	47
BarridoAerosolCabezas	48
LimpiezaSprayHeadscon Cafiza®	49
Solución de problemas	50

Sistema ModbarPourOver

Visión general

Después de cada uso:

- Deseche los filtros usados y enjuáguelos sobre el cono.

Diarialmente:

- Limpieza de cabezales rociadores

Semanalmente: • Limpieza de cabezales rociadores con Cafiza®



Sistema ModbarPourOver

BaridoAerosolCabezas

Frecuencia: Diariamente, según sea necesario

Materiales necesitados:

- Paño de limpieza saturado en ClickSanSanitizer

MSDS:

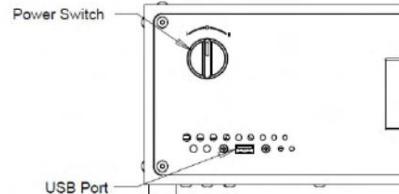
Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Advertencia:



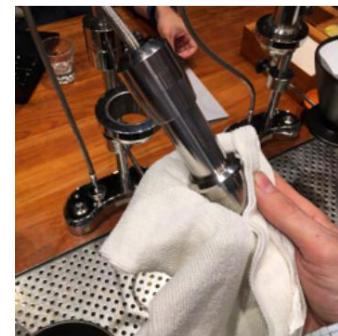
Apague siempre la máquina antes de limpiar los cabezales rociadores.

01– Apague la máquina en el interruptor de alimentación principal



02– Limpiar los rociadores

- Usandoelpañolimpiaodempapadoen ClickSansanitizerlimpielosrociadores



01 Apague la máquina

02 Toallitas rociadoras

Sistema ModbarPourOver

Limpieza de cabezales rociadores con Cafiza®

Frecuencia: Diariamente, según sea necesario

Materiales necesitados:

- Limpiador de máquinas de espresso Cafiza®

MSDS:

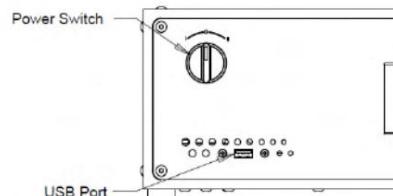
Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Cafiza® Espresso Machine Cleaner y Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Advertencia:



Apague siempre la máquina antes de limpiar los cabezales rociadores.

01– Apague la máquina en el interruptor de alimentación principal



02– Agrega ¼ de cucharadita de Cafiza® Espresso Machine Cleaner into a plexi cube

- Agregar agua caliente ½ lleno

03– Rociadores de remojo

- Sumerja los cabezales rociadores en la solución y déjelos completamente sumergidos durante 30 minutos

04– Rociador de limpieza

- Con un cepillo para detalles o un paño saturado con desinfectante, limpie el cabezal rociador

04– Rociadores de aclarado

- Levante los cabezales rociadores a fondo con agua limpia y haga correr agua caliente a través del dispensador varias veces con los cabezales rociadores en su lugar

01 Apague la máquina



03 Rociadores de remojo

04 Rociador de limpieza



05 Rociadores de enjuague



Sistema ModbarPourOver

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La unidad no dosifica agua o el dosificador es débil	El cabezal rociador está obstruido con posos de café u otra acumulación	Remoja y limpia los cabezales de dosificación
	El agua a la máquina ha sido apagar	Verifique que la válvula de suministro de agua esté completamente abierta.
	Los filtros de agua están obstruidos.	Revise los filtros de agua. (Consulte la sección Sistemas de tratamiento de agua para obtener detalles).
Hay una inundación debajo de la máquina en el mostrador.	La línea de desagüe está pellizcada.	Verifique que la línea de desagüe no tenga torceduras y aproveche la gravedad.
	La línea de desagüe está obstruida.	Limpie el sumidero y desagüe línea.
	El colector está agrietado.	Notifique a la FCC.
La unidad no está dispensando el volumen adecuado de agua	Se requiere reiniciar el programa o reparar la unidad.	Notifique a la FCC.
El agua de los grupos es tibia o fría.	El suministro de agua caliente en la caldera de café se ha agotado.	Deje que la caldera de café se tape y vuelva a tener temperatura.
	El interruptor térmico se ha fundido.	Notifique a la FCC.



Mesa con sifón Hikari

Capítulo Índice

SECCIÓN	NÚMERO DE PÁGINA
Visión general	52
Máquina de limpieza exterior y ventiladores	53
Solución de problemas	54

Mesa con sifón Hikari

Visión general

Después de cada uso:

- Vertederos y limpieza de partes de sifón.

Diarialmente:

- Limpiar el exterior y los ventiladores de la máquina



Mesa con sifón Hikari

Máquinadelimpiezaexterioryventiladores

Frecuencia: Diariamente, según sea necesario

Materiales necesitados:

- Paño de limpieza saturado en ClickSanSanitizer

MSDS:

Se puede encontrar una hoja de datos de seguridad para Click San Sanitizer en el Partner Hub.

Advertencia:



Apague siempre la máquina antes de limpiar los cabezales rociadores.

01– Apague la máquina en el interruptor de alimentación principal



02– Limpie el exterior de la máquina

- Usandoelpañolimpiadoreempapadoen
 - Haga clic en Sanitizer para limpiar el exterior de la estación
- Tenga cuidado de no mojar los botones y los componentes eléctricos



03– Aficionados a la limpieza

- Preste especial atención a las rejillas sobre los ventiladores quitando cualquier acumulación de polvo



01 Apague la máquina

02 Limpie el exterior de la máquina

03 Aficionados a la limpieza



Mesa con sifón Hikari

Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La lámpara no se enciende, se atenúa o el tiempo de preparación es superior al estándar	La unidad necesita reparación por un técnico	Notificar a la FCC
	La unidad no está encendida ni enchufada	Comprobar el interruptor de alimentación y el enchufe
El teclado y la pantalla no responden cuando se presionan los botones	La unidad necesita reparación por un técnico	Notificar a la FCC

