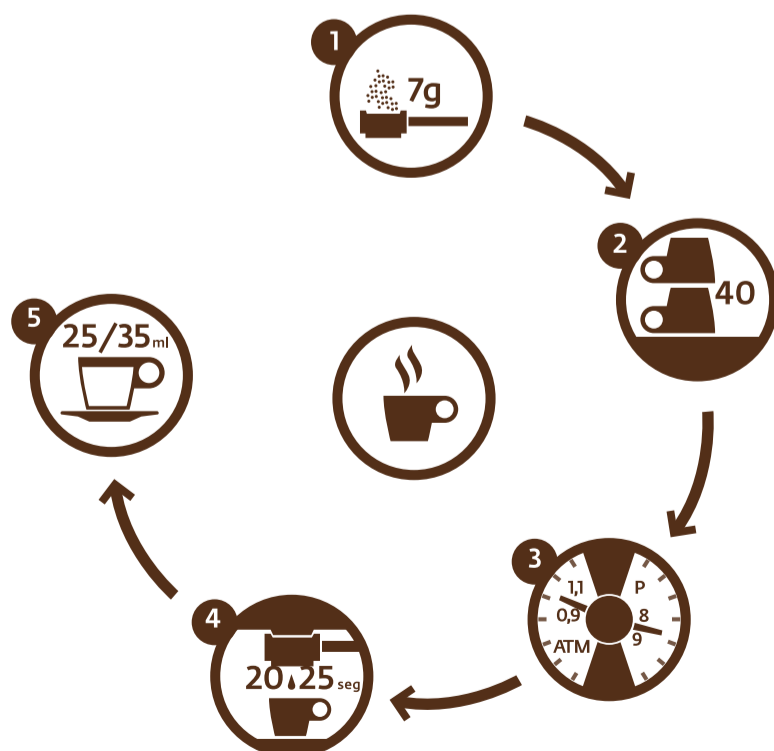




MANUAL DO  
**EXPRESSO PERFEITO**

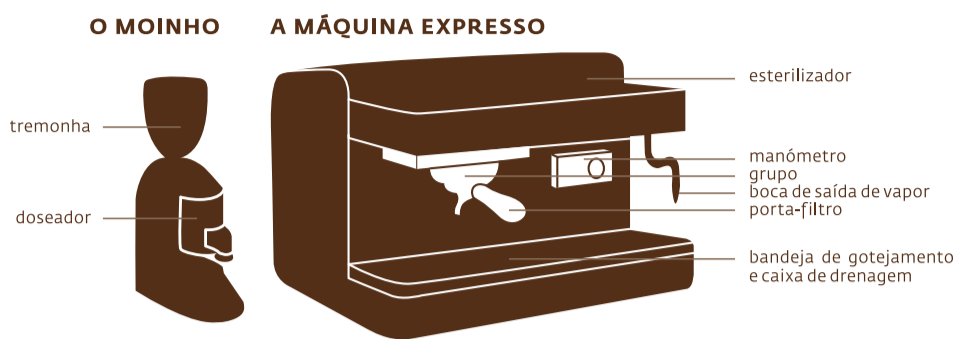
CINCO PASSOS PARA  
**O EXPRESSO PERFEITO**

PARA OBTER UM EXPRESSO COM AROMA, CREME E CORPO PERFEITOS, CUMpra SEMPRE OS PASSOS SEGUINTEs E APOSTE NA QUALIDADE DO LOTE.



# OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO

PARA QUE A MÁQUINA DE EXTRACÇÃO ESTEJA EM PERFEITAS CONDIÇÕES E COM GRANDE DESEMPENHO, DEVERÁ EFECTUAR OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO PERIODICAMENTE. NO INÍCIO DE SERVIÇO, DIVERSOS PONTOS GARANTEM QUE O EQUIPAMENTO ESTEJA A FUNCIONAR CORRECTAMENTE. NO FIM, TUDO DEVE FICAR PRONTO PARA O DIA SEGUINTE CORRER EM ALTA PERFORMANCE. AO EFECTUAR REGULARMENTE ESTAS OPERAÇÕES, TERÁ SEMPRE A MÁQUINA IDEAL PARA EXPRESSOS PERFEITOS.



## OPERAÇÕES DIÁRIAS

### OPERAÇÕES DE INÍCIO DE SERVIÇO

- Introduzir na tremonha do moinho o café em grão de uma embalagem nova ou café da véspera conservado no frigorífico.
- Moer uma pequena quantidade de café e confirmar que a moagem está correcta. O café moído do dia anterior deverá ser misturado no doseador com o café moído fresco.
- Verificar no manómetro que o ponteiro da temperatura de água está entre 0,9 e 1,1 e que o ponteiro da pressão indica 9 atm durante a extracção de um café (durante este controlo, a extracção deverá ser feita com café).
- Verificar que a água na caldeira está a ¾ do nível máximo.
- Lavar com água quente e uma esponja os porta-filtros deixados em água quente desde a noite anterior.
- Abrir o tubo lança-vapor durante alguns segundos e fazer sair água quente dos grupos com os manípulos e porta-filtros encaixados.
- Verificar o estado dos vedantes durante a saída do café. Não deverão existir perdas de água entre o grupo e o porta-filtros.
- Verificar o estado dos chuveiros: a água deve cair de forma tronco-cónica.

### OPERAÇÕES DE FIM DE SERVIÇO

- Limpar todas as noites com um pincel o recipiente de café moído e o calcador.
- No final do dia, retirar da tremonha o café em grão que sobrou e conservá-lo no frigorífico num recipiente hermético. A mesma operação deve ser efectuada para o café moído que ficou no doseador.
- Lavar os grupos de extracção colocando o filtro cego (filtro sem furos) nos manípulos.
- Limpar os vedantes e os chuveiros com uma escova teflon.
- Lavar as grelhas porta-chávenas e a caixa de drenagem com água quente.
- Limpar o tabuleiro da máquina e o tubo lança vapor de modo a evitar incrustações e focos de germes. Não usar produtos nem materiais abrasivos para não danificar cromados.
- Deixar os porta-filtros e os filtros mergulhados em detergente próprio para lavagens dos mesmos (neutro) durante a noite.
- No fim do serviço aconselha-se a não desligar a máquina por períodos inferiores a 6 horas.

## OPERAÇÕES SEMANAIS

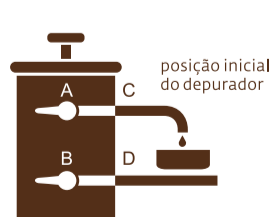
- Lavar a tremonha com água quente e sabão neutro uma vez por semana para retirar os óleos sebáceos que dão um sabor rançoso ao café. Consoante a frequência de utilização da máquina, deve proceder-se à regeneração das resinas do filtro depurador.
- Verificar o revestimento em borracha do bate-borras. Deve estar sempre em bom estado para não danificar os porta-filtros e os filtros.
- Verificar periodicamente que o doseador fornece 6,5 a 7 gr de café moído por cada acção da alavanca.

## OPERAÇÕES MENSAIS

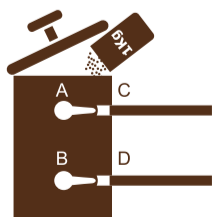
- Verificar **mensalmente** o estado dos vedantes e chuveiros e substituí-los de 6 em 6 meses.

### 2 DEPURAÇÃO FILTROS

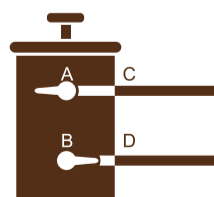
A depuração deve ser feita **mensalmente**. Em locais de consumo superior a 50kg/mês, aconselha-se a depuração **quinzenal**.



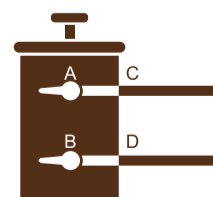
- Colocar o tubo C num recipiente



- Volta o manípulo da torneira A para o lado oposto (fechar água de rede).
- Volta o manípulo da torneira B para o lado oposto.
- Abrir a tampa do depurador.
- Deitar 1 kg de sal.
- Volta a fechar a tampa do depurador.



- Colocar a torneira A na posição inicial (abrir a água).
- Início da depuração (verificar a saída de água salgada pelo tubo D).



- Aguardar 30 minutos. Quando a água já não tiver sabor a sal, está terminada a depuração.
- Colocar a torneira B na posição inicial.