



Macina dosatore



Le principali avvertenze per l'uso del macinadosatore sono le seguenti:

- 1- controllare ogni giorno che la macinazione sia corretta.
- 2- non macinare mai troppo caffè, in particolare prima della chiusura. Col passare del tempo, infatti, la polvere può perdere parte delle sue qualità.
- 3- versare sempre poco caffè alla volta nella campana, poi che soggetto a deterioramento, e conservare la confezione ben chiusa in un luogo fresco.

Il **corretto grado di macinazione** dipende da vari fattori: l'umidità nell'aria, il tipo di miscela, la taratura della macchina, la quantità di caffè per ogni dose.

Il fattore più variabile è quello relativo alle condizioni atmosferiche .

Il caffè in polvere è molto delicato e deperibile; seppur macinato al momento e chiuso nel dosatore, è sensibile alla presenza di umidità nell'aria che, se elevata, rallenta l'infusione compattando la polvere; se bassa rende l'infusione più rapida.

Regolazione della macinazione:

Se il caffè scende nella tazzina lentamente, ossia raggiunge la giusta quantità, di circa 3cl, in più di 20-25 secondi circa, significa che è macinato troppo finemente, perciò va aumentata la distanza tra le macine; se scende velocemente (in meno di 20-25 sec.) significa che la polvere è troppo grossa, perciò va diminuita la distanza.

Come fare:

- 1- si toglie il caffè già macinato dal dosatore;
- 2- si sposta la manopola di regolazione di una o due linee verso grosso(+) per far scendere il caffè più velocemente; verso fine(-) per farlo scendere più lentamente;
- 3- si macina abbastanza caffè, si fanno 2-3 scatti raccogliendo il macinato con il coperchio del dosatore, si rimette la polvere estratta nel dosatore: tutto ciò per estrarre in seguito la giusta dose di caffè;
- 4- si fa un caffè per vedere se la nuova macinazione è corretta.

Se il caffè non scende correttamente, si sposta la manopola di un'altra linea e si esegue una nuova prova. Non bisogna fare ampi spostamenti perché si rischia di lavorare a lungo per trovare la posizione corretta, con perdite di tempo e sprechi di caffè.

Usura delle macine:

Nel tempo, a causa della frantumazione dei chicchi di caffè, le macine sono soggette a usura; per verificare se sia necessario sostituirle, si effettua un controllo primario analizzando i seguenti punti:

- *il caffè deve entrare nel dosatore in modo regolare e rapido;
- *la polvere di caffè, quando esce, non deve essere calda;
- *quando si chiude lo sportellino della campana gli ultimi chicchi non devono continuare a salterellare a lungo.

Dosaggio del caffè:

Il dosatore deve dosare e deve far cadere nel filtro la giusta quantità di caffè: è una funzione semplice, ma che necessita di periodici controlli per verificare che la dose corrisponda alla taratura desiderata (7-7.5g).

Per effettuare questo controllo, si fanno 5 o più scatti e si controlla il peso con una bilancia di precisione: dividendo la quantità per il numero degli scatti si ottiene la dose media di un caffè.

Questa verifica, semplice e veloce, ha in genere una cadenza mensile. Nel caso si riscontrino variazioni occorre modificare l'altezza dello scatto del dosatore, agendo su una vite, posta in genere al centro del dosatore, all'interno oppure all'esterno a seconda dei modelli. Avvitando la dose si riduce, mentre svitando aumenta. Dopo avere variato la taratura del dosatore è indispensabile ripetere l'operazione di controllo per verificare il risultato.

Come si pulisce:

La pulizia di questo macchinario è semplice e rapida.

- Ogni settimana si pulisce la campana con uno straccio asciutto e il dosatore con uno spazzolino, per evitare accumuli di polvere di caffè che portano a dosi con quantità non costanti.
- Ogni mese si lava la campana con un detergente non profumato e la si lascia asciugare sopra la macchina tutta la notte, per eliminare i grassi lasciati dai chicchi (presenti sulla loro superficie), che possono irrancidire trasmettendo sapori e odori sgradevoli.

Macchina caffè espresso



La macchina espresso, dopo essere stata tarata da un tecnico (e revisionata periodicamente), non necessita di alcun intervento da parte dell'operatore, se non di frequenti pulizie.

Controlli:

Ogni giorno si devono controllare sugli appositi indicatori che i dati standard della macchina siano rispettati.

La macchina è dotata di sensori che segnalano all'operatore il funzionamento regolare:

- * il manometro della pompa, quando si aziona la macchina (cioè quando si eroga il caffè), deve riportare una pressione da 9 a 10 Atm circa,
- * il manometro della pressione della caldaia: nelle odierne macchine a erogazione continua deve registrare valori di circa 1-1,5atm, corrispondente ad una temperatura dell'acqua nella caldaia di circa 120°C; ciò consente all'acqua che diventerà caffè

di passare nella serpentina interna e riscaldarsi a circa 90°C;
* l'indicatore di livello: indica il livello dell'acqua nella caldaia, che nei modelli manuali va caricata alla sera prima di chiudere, e controllata più volte al giorno. Nei modelli automatici si controlla solo, ogni tanto, che l'automatismo stia funzionando (prelevando dell'acqua calda si sentirà la pompa volumetrica entrare in funzione per il ricarica dell'acqua).

Durante il funzionamento, i gruppi di erogazione e i filtri operano in condizioni critiche, se si considera che lavorano con una pressione di circa 9atm e con temperature elevate.

Di conseguenza:

* ogni mese è necessario controllare l'usura dei filtri, perché il bordo si consuma facendo fuoriuscire acqua e polvere che finiscono nella tazzina, e i fori si allargano impedendo una perfetta infusione.

* mensilmente si deve verificare l'usura delle guarnizioni di gomma poste all'interno dei gruppi erogatori, le quali, aderendo perfettamente ai filtri, permettono la perfetta tenuta dell'acqua. Calore, pressione dell'acqua e forza di contatto deteriorano le guarnizioni che tendono a non chiudere più perfettamente; le conseguenze sono un caffè ottenuto con meno pressione, e quindi con polvere di caffè sfruttata in misura inferiore, e polvere che esce dai bordi finendo nella tazzina.

I suddetti controlli mensili verranno effettuati periodicamente e puntualmente dai nostri tecnici.

Pulizie

La pulizia dei macchinari per l'espresso non è solo una questione igienica o estetica:

è una necessità di funzionamento.

Se i vari componenti non sono puliti le macchine lavorano male e si ottiene un caffè meno buono.

La macchina è l'attrezzatura più soggetta a sporcarsi, e quella che risente maggiormente di una scarsa pulizia dei vari componenti.

Ogni sera si devono pulire i gruppi con filtro cieco e apposito detersivo.

Ogni sera si devono pulire filtri, porta filtro, doccette e guarnizioni.

Come fare:

1- con l'apposita spazzola in dotazione si pulisce la guarnizione di gomma.

2- si inserisce il filtro cieco (si tratta di un filtro in acciaio senza fori) nel porta filtro, si mette nel filtro cieco 1/2 cucchiaino di detergente neutro (che vi verrà fornito dalla nostra azienda), si aggancia il braccio al gruppo, poi si aziona il comando per circa 15 secondi in modo che l'acqua pulisca bene l'interno del gruppo erogatore. In un primo momento è possibile allargare e stringere il braccio per 2-3 volte, a intervalli di qualche secondo, in modo che la pressione spinga l'acqua fuori dai bordi, pulendo la guarnizione sottocoppa, quella gomma che permette la tenuta perfetta del filtro. Questa operazione va eseguita avvolgendo una spugnetta al braccio porta filtro, per proteggere la mano dall'acqua calda in uscita.

3- si svitano le doccette, si stacca il filtro dal porta filtro e con una spugnetta ruvida e acqua calda (senza detersivo) si lava bene tutto e si reinserisce ogni elemento al suo posto. Le

doccette si tolgono in alcuni tipi svitando una vite centrale, in altri tipi facendo leva con un cacciavite su un fianco della doccetta (di solito, in questo caso, esce anche la guarnizione); quest'ultimo tipo va poi reinserito nella sede agganciando il porta filtro senza filtro.

Queste operazioni comportano 10 minuti di lavoro ma sono molto importanti.

Alla sera i bracci porta filtro ed i filtri, dopo essere stati puliti, sono staccati dalla macchina e lasciati dentro un contenitore con l'acqua. Ogni settimana si aggiunge all'acqua anche il detergente neutro usato per la pulizia del gruppo erogatore.

Al mattino si ha cura di inserirli subito nel gruppo erogatore. Ciò consente di diminuire l'usura della gomma sottocoppa e mantenere neutro l'acciaio dei vari componenti. L'usura della gomma non comporta un risparmio economico interessante, ma oltre alle sostituzioni meno frequenti permette un funzionamento migliore.

Di notte macchina accesa o spenta?

E' una domanda di molti. La macchina spenta fa risparmiare energia, ma gli sbalzi termici comportano maggior consumo delle varie parti, dovuto alla dilatazione dei metalli. Inoltre, al mattino, la macchina impiegherà tempo per raggiungere la temperatura necessaria. Quindi: Macchina accesa, riservando lo spegnimento alle chiusure prolungate.

Ricorda:

Quando usi la lancia vapore, prima di immergerla nel liquido da riscaldare, falla sempre spurgare, per eliminare l'acqua di condensa che si forma all'interno.

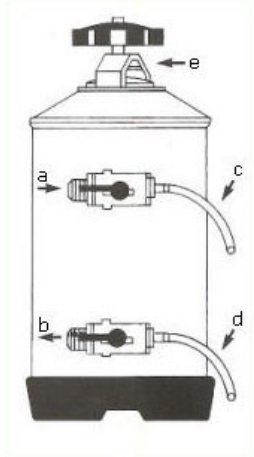
Depuratore o addolcitore

A cosa serve:

L'acqua della rete idrica è quasi sempre un'acqua dura, ricca cioè di sali di calcio e magnesio, noti per la loro proprietà di depositarsi e formare il temuto calcare quando l'acqua viene riscaldata. Per risolvere questo problema, tra l'acqua della rete idrica e la macchina si inserisce un depuratore che evita, o perlomeno riduce drasticamente, la formazione di calcare all'interno della macchina espresso, la corrosione delle parti interne e la formazione di fanghiglia nella caldaia.

L'addolcitore che si usa comunemente è un apparecchio a forma di bombola all'interno del quale vi sono delle resine naturali, a forma di piccolissime palline, che hanno la proprietà di attirare i sali di calcio e magnesio presenti nell'acqua cedendo in cambio sali di sodio e di potassio, che non creano problemi. La capacità delle resine di effettuare questo scambio tende in breve tempo a esaurirsi, pertanto esse vanno rigenerate con il sale grosso, che cede loro sodio e potassio, mentre le resine cedono il calcio e il magnesio che hanno attirato e vengono eliminati nell'acqua di scarico.

La rigenerazione o depurazione



La rigenerazione delle resine deve essere effettuata con una periodicità che varia in base all'acqua che passa dal depuratore, indicativamente ogni 12-15 kg di caffè (noi consigliamo di effettuarla ogni settimana, indipendentemente dal consumo di caffè) per addolcitori che si rigenerano con 1 kg di sale grosso. Mentre rigenerare più spesso del necessario non arreca danno, eseguire l'operazione in tempi più lunghi significa introdurre in macchina acqua che formerà calcare.

Come fare:

- 1- prendere un recipiente di circa 2 litri di capienza e inserirvi il tubetto superiore (c).
- 2- girare la leva superiore del rubinetto di entrata (a) per togliere la pressione interna e chiudere l'acqua in entrata: dal tubo (c) superiore uscirà dell'acqua.
- 3- svitare ed aprire il coperchio (e), poi inserire il sale grosso, 1-2 kg, in base alla dimensione dell'addolcitore: dal tubetto (c) uscirà dell'altra acqua derivante dall'aumento del livello causato dal sale.
- 4- chiudere il coperchio (e).
- 5- mettere il tubo inferiore (d) dentro un ampio contenitore (spesso si inserisce un tubo abbastanza lungo affinché arrivi fino allo scarico del lavandino) e girare la leva inferiore (b). Riportare la leva (a) nella posizione originale: entrerà l'acqua creando nuovamente pressione. L'acqua verrà fatta uscire fino a quando non sarà più salata, in genere per circa 50-60 minuti; dipende dalla pressione di rete, comunque il metodo più sicuro è assaggiare l'acqua in uscita dal tubicino inferiore (d) (nostro consiglio: scuotere di tanto in tanto il depuratore).
- 6- quando l'acqua non presenta più alcuna traccia di salato, rimettere la leva (b) nella posizione iniziale e riporre nuovamente il depuratore all'interno del mobile: la depurazione è terminata, si può riprendere a fare il caffè.

Avvertenze sulla depurazione

- 1- durante la depurazione non si può assolutamente utilizzare la macchina: entrerebbe acqua salata nelle tubature.
- 2- La macchina espresso a caricamento dell'acqua automatico deve essere temporaneamente spenta, per evitare che carichi acqua salata durante la depurazione.
- 3- se per errore è stato azionato il pulsante del caffè, al termine della depurazione fare scorrere abbondante acqua con lo stesso pulsante e assaggiarla poco dopo per verificare la presenza di

sale.

4- se la macchina ha caricato acqua nel serbatoio farla uscire scaricandola dal rubinetto di prelevamento, o meglio da una vite di scarico per il deflusso rapido dell'acqua in caldaia.

Controlli:

Considerato che, con il tempo, all'interno dell'addolcitore si depositano residui, è bene procedere ogni 3 anni circa alla sostituzione delle resine e alla pulizia interna della bombola (operazione effettuata dai nostri tecnici).

In realtà sarebbe sufficiente lavare le resine, ma considerato che il costo della sostituzione è limitato, è preferibile procedere al cambio delle stesse.

Quadro riassuntivo di controlli e pulizie				
Pulizie	-Filtro, porta filtro docce e guarnizioni -Gruppo erogatore con filtro cieco e detersivo	-Campana e dosatore	-Campana (lavaggio)	
Controlli	-Manometri di pompa e pressione caldaia -Livello acqua -Macinazione		-Usura filtri e guarnizioni -Usura macine (ogni 6) -Dose caffè	-Pressione acqua di rete
Sostituzioni		-Rigenerazione o depurazione resine	-Filtri e guarnizioni (ogni 3-6) -Macine(ogni 6-12)	-Cambio resine e pulizia depuratore (ogni 3)