



MANUAL DE
**LIMPEZA DE
EQUIPAMENTOS**

LIMPEZA DO GRUPO ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DE FILTROS CEGOS

MATERIAL NECESSÁRIO: Filtro Cego | Pincel

DURAÇÃO: 5 minutos

FREQUÊNCIA: Diária

ESTADO DA MÁQUINA: Ligada



1) Retirar o porta filtros da máquina.



2) Limpar a parte superior com um pincel.



3) Colocar o filtro cego dentro do porta filtros.



4) Encaixar o porta filtros no grupo.



5) Realizar a descarga de água repetidamente até verificar que a água que sai se encontra limpa.



6) Retirar o porta filtros de forma a escoar a água que se encontra neste.



7) Retirar o porta filtro do grupo e recolher o filtro cego.

LIMPEZA DA CAIXA DE DRENAGEM

MATERIAL NECESSÁRIO: Recipiente

DURAÇÃO: 10 minutos

FREQUÊNCIA: Diária

ESTADO DA MÁQUINA: Ligada



1) Retirar a grelha de proteção inferior de forma a expor a caixa de drenagem.



2) Retirar a grelha de proteção inferior de forma a expor a caixa de drenagem.



3) Realizar a descarga de água quente para um recipiente.



4) Depositar a água do recipiente na caixa de drenagem e repetir pelo menos 2 vezes.



5) Colocar a grelha de proteção.



6) Colocar a grelha de proteção.

LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

MATERIAL NECESSÁRIO: Pano

DURAÇÃO: 1 minuto

FREQUÊNCIA: A cada utilização

ESTADO DA MÁQUINA: Ligada



1) Após o aquecimento do leite, realizar uma pequena descarga do tubo de vapor.



2) Passar um pano no tubo de forma a retirar o leite que tenha ficado no exterior do mesmo.



3) Voltar a realizar uma pequena descarga a fim de limpar o interior do tubo.

LIMPEZA DA TREMONHA E DO DOSEADOR DO MOINHO

MATERIAL NECESSÁRIO: Pano | Papel | Pincel

DURAÇÃO: 10 minutos

FREQUÊNCIA: Semanal

ESTADO DA MÁQUINA: Desligada



1) Fechar o corte café.



2) Retirar a tremonha do moinho e retirar o café do seu interior.



3) Passar um pano molhado no interior e exterior.



4) Deixar secar ou passar papel no seu interior, para se voltar a encaixar a tremonha.



5) Abrir o corte café.



6) Retirar a tampa do doseador e retirar o café moído do doseador.



7) Utilizar um pincel para limpar o café moído. Pressionar a alavanca para rodar a estrela e continuar o procedimento até a estrela ter voltado à posição inicial.



8) Proceder à limpeza do calcador com um papel.



9) Colocar a tampa.

LIMPEZA DOS DEPÓSITOS DAS MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

MATERIAL NECESSÁRIO: Papel | Pincel

DURAÇÃO: 30 minutos

FREQUÊNCIA: Semanal

ESTADO DA MÁQUINA: Desligada



1) Retirar o depósito da máquina.



2) Abrir a porta lateral de forma a ser visível o grupo.



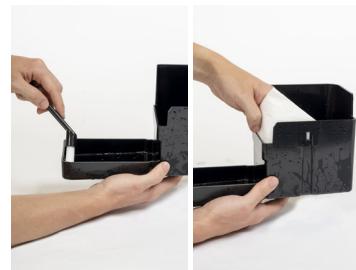
3) Retirar o grupo.



4) Se necessário, limpar o interior da máquina com um papel.



5) Utilizar um papel para retirar as impurezas e lavar o depósito com água.



6) Utilizar um pincel e um papel para retirar as impurezas. Lavar o depósito com água quente.



7) Utilizar um pincel e um papel para retirar as impurezas.

Lavar o depósito com água quente.



8) Colocar de volta o grupo pressionando a patilha "Press", na máquina.



7) Encaixar o depósito na máquina.

LIMPEZA DOS DEPÓSITOS DE MÁQUINAS DE CÂPSULAS

MATERIAL NECESSÁRIO: Pano | Papel

DURAÇÃO: 5 minutos

FREQUÊNCIA: Semanal

ESTADO DA MÁQUINA: Desligada



1) Retirar o depósito da máquina.



2) Utilizar um pincel e um papel para retirar as impurezas. Lavar o depósito com água quente.



3) Se necessário, limpar o interior da máquina com um papel humedecido.



4) Retirar o depósito de água.



5) Utilizar um papel para retirar as impurezas e lavar o depósito com água.



6) Encaixar os depósitos na máquina.

NEWCOFFEE, S.A.

Rua Monte da Póvoa, 134

4580-156 Paredes

Portugal

Tel.: +351 255 781 030

info@newcoffee.pt

www.newcoffee.pt



facebook.com/newcoffeecompany



linkedin.com/company/newcoffee-company



Em caso de problema com o seu equipamento contacte o seu vendedor.
Caso o mesmo se encontre inoperacional, contacte 707 201 199.