

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

La siguiente lista describe los problemas que pueden llegar y las preguntas que pueden surgir al preparar espresso comercialmente. Los hemos dividido en categorías para ayudarlo a diagnosticar problemas a medida que surgen.

Solución de problemas: Molinos

Pregunta

Mi Molino está bloqueado - el motor suena como si estuviera girando, pero nada sale de él.

Diagnóstico

Compruebe que la compuerta de la tolva esté abierta. Si la compuerta está abierta pero el molino no dispensa café, es probable que haya molido el café demasiado finamente o que esté usando un tueste oscuro extremadamente aceitoso. Solo se necesitan un par de segundos de trituración demasiado fina para ahogar el molino. Algunos diseños son más propensos a este problema que otros.

Tratamiento

Cierre la compuerta de la tolva, retire la tolva, agarre la aspiradora y aspire todos los molidos retenidos de la garganta del molinillo y por encima de las muelas.

Pregunta

Mi Molino está bloqueado - el motor no está sonando y nada sale de él.

Diagnóstico

Como arriba

Tratamiento

No intente hacer que el motor vuelva a girar hasta que haya eliminado toda la molienda que pueda, no sea que sople el condensador (la parte que pone en marcha el motor). Los condensadores se queman fácilmente cuando los molinos se atascan.

Las cuchillas deben comenzar a girar después de limpiar la molienda de la garganta y por encima de las muelas. Si las cuchillas aún no giran, será necesaria una limpieza a gran escala que implique la apertura del portador de muelas. En este caso, obtenga ayuda de una persona que esté capacitada para hacer el trabajo de manera segura.

Pregunta

Mi molino no parece ser lo suficientemente preciso. Cuando mis tiempos de espresso son demasiado cortos, ajusto la molienda más gruesa. No sucede nada durante un par de tomas, y luego las tomas van demasiado rápido.

Diagnóstico

Esto es un problema de retención de molienda

Solución

Purgar la cantidad adecuada de molienda del molino aliviará este problema. Consulte la tabla de retención de molienda en la Lección 2.4.

Pregunta

Tengo un molino escalonado, y cuando ajusto la configuración de molienda, la diferencia entre cada configuración de molienda parece ser demasiado grande. Cuando cambio la configuración en un solo paso, los tiempos de disparo cambian hasta en 10 segundos.

Diagnóstico Algunos molinos se clasifican como "escalonados", lo que significa que la configuración de la molienda cambia en pasos en lugar de en una cantidad variable. El cambio de un paso también puede ajustar la rutina más de lo que desea. Encontrará este problema con diseños más antiguos, pero también con muchas interfaces digitales que cambian la configuración de molienda por medio de un motor dentro del molino.

Solución Cuando usa un molino escalonado y desea usar una configuración de molienda entre dos pasos (pero su molino no lo permite), puede intentar alterar ligeramente el peso de su bebida para aumentar o disminuir la extracción según lo requiera.

Si está utilizando una máquina con tamaños de inyección preestablecidos, le recomendamos que utilice la configuración de molido más fino y reduzca ligeramente la dosis de café para permitir un mayor caudal.

Pregunta *Mi Molino no se enciende, pero todo parece normal.*

Diagnóstico Ciertos diseños de molinos tienen un interruptor de seguridad en la tolva, que puede ser tan simple como un pasador de plástico que se aloja en una carcasa cuando la tolva se atornilla firmemente en el molino.

En otros modelos, un disyuntor ubicado en el costado o en la parte inferior del molino corta la corriente cuando la máquina experimenta una carga considerable.

Solución Asegúrese de que la tolva esté asentada correctamente en el molino. Intente apretar el tornillo que sujeta la tolva al molino.

Si se presiona el botón del disyuntor externo en su molino modelo Mahlkoenig EK43, siga este consejo, del manual del usuario del fabricante.

Solución de problemas: Maquinas de Espresso

Pregunta *Mi máquina hace un zumbido*

Diagnóstico Suena como si la bomba de la máquina estuviera "cazando presión". Eso significa que no hay suficiente presión de agua entrante. Quizás se haya cortado el suministro de agua a la máquina.

Solución No intente hacer funcionar la bomba hasta que se resuelva esta situación. Las bombas que reciben aire se queman muy rápidamente.

Pregunta *Cuando purgo el grupo, el jefe del grupo hace un silbido.*

Diagnóstico Por lo general, esto significa que el agua que sale de la máquina ha hervido. Algunas máquinas, después de haber estado inactivas, pueden sobrecalentarse y requerir descargas de agua más prolongadas para reducir la temperatura del agua. Otras máquinas pueden sobrecalentarse si ha estado sacando más agua del cabezal del grupo de la apropiada para su máquina.

El mismo problema puede ocurrir cuando se corta el suministro de agua a la máquina porque la caldera se ha llenado de aire. Si su café está ubicado a gran altitud, donde el punto de ebullición es más bajo de lo habitual, puede experimentar este problema.

Solución Trate de reducir la cantidad de agua que sale de su máquina al enjuagar. No use el encabezado del grupo como fuente para limpiar el equipo; utilícelo para hacer espresso.

Pregunta *No puedo poner el portafiltro en el cabezal de grupo*

Diagnóstico Esto generalmente significa que no está sosteniendo la canasta del filtro perfectamente horizontal. Si el portafiltro aún no entra, verifique si hay una acumulación de residuos de café en la mampara de la ducha o alrededor de la junta.

Compruebe que la cesta del filtro esté alojada correctamente.

Quizás la canasta del filtro sea demasiado grande para el portafiltro. Este suele ser el caso de las máquinas clásicas y las cestas de gran tamaño.

Es posible que haya dosificado demasiado café.

Treatment Concéntrese en nivelar la canasta, no el mango del portafiltro. (Los mangos suelen inclinarse ligeramente hacia abajo).

Dele a los sellos del grupo un buen fregado. Intente empujar la canasta más profundamente.

Asegúrese de haber puesto a cero el portafiltro correctamente en la báscula y de no sobredosificar la canasta.

Pregunta *Los discos de café se pegan a la mampara de la ducha cuando quito el portafiltro.*

Diagnóstico Esto generalmente significa que está funcionando a una presión bastante alta en su bomba.

Solución Verifique la presión de la bomba y mencione este problema a una persona calificada. Si un disco se atasca, a veces puede atraparlo en el portafiltro sosteniendo el portafiltro debajo de la cabeza del grupo mientras vacía una pequeña cantidad de agua. Si un disco cae sobre la bandeja de goteo, no intente tirarlo por el desagüe. En su lugar, empújelo hacia un lado, déjelo secar un poco y luego retírelo a un recipiente.

Pregunta *El cabezal de grupo queda goteando durante el espresso.*

Diagnóstico Es posible que la junta de goma se esté desgastando. Puede estar agrietada.

Podría ser que tenga una acumulación de residuos de café alrededor de la junta, a veces debido a que los baristas se olvidan de limpiar la parte superior de la canasta del filtro.

Posiblemente, simplemente no está empujando la manija lo suficiente. Con el tiempo, a medida que se desgastan los sellos, la manija girará más hacia el lado derecho.

Solución Limpiar la junta. Las juntas deben cambiarse al menos dos veces al año. Con el tiempo, se endurecen y se agrietan.

Asegúrese de quitar cualquier molienda de la parte superior de la canasta del filtro antes de insertarlo.

Pregunta **Mis portafiltros no se bloquean correctamente. A veces, durante la preparación, se deslizan hacia atrás y caen sobre la bandeja de goteo, haciendo un gran desastre.**

Diagnóstico Parece un problema de limpieza. Las juntas se pueden lubricar mediante una acumulación de aceites de café. Esto a veces puede permitir que los portafiltros se salgan lentamente cuando están bajo carga.

Esto puede ocurrir después de varios (por ejemplo, seis) meses de usar las mismas juntas. Con el tiempo, la goma de la que están hechos se endurece.

Solución Limpie la junta con jabón de café y un cepillo pequeño para fregar.

Solución de problemas: Bebidas

Pregunta **Veo café molido en el fondo de las tazas de los clientes.**

Diagnóstico Este es probablemente el resultado de que el café molido se empuja a través de los orificios de la canasta del filtro. Si las partículas son muy pequeñas, esto es normal. Si son numerosos y de mayor tamaño, entonces tiene los picos o la base de un portafiltro desnudo cubierto de café molido durante la dosificación.

Esto también puede deberse a que las rebabas de la amoladora se vuelven más desafiladas con el uso.

Solución Es mejor que las boquillas de un portafiltro no toquen nada en la superficie de trabajo. Intente apisonar con los picos apoyados en el banco. Tenga una brocha cerca del molino para limpiar regularmente el exceso de molienda de su molino y superficie de trabajo.

Si las cuchillas del molino han trabajado más de lo recomendado por el fabricante (generalmente alrededor de 1000 kg de granos), entonces puede ser el momento de pedir muelas de repuesto

Pregunta **¿Por qué el peso de mi bebida es menor (o mayor) esta vez que la última vez que hice un trago?**

Diagnóstico El café molido absorbe agua. En la preparación de espresso, generalmente se absorben 1,4 gramos de agua por 1 gramo de café. Si su bebida es inesperadamente pequeña, probablemente haya tomado una dosis de café muy grande.

Si su bebida es inesperadamente grande, probablemente haya tomado una dosis

Solución insuficiente de café. Verifique, usando una escala, para asegurarse de que el temporizador del molinillo esté calibrado correctamente.