

#### 4 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

LAVARSE LAS MANOS PERFECTAMENTE CON AGUA Y JABÓN ANTES DE MANIPULAR LA MÁQUINA Y LOS PRODUCTOS



1 Abrir la máquina.



2 Cerrar los compartimentos y retirar los contenedores.



3 Insertar el producto.



4 Retirar cada uno de los contenedores tapados para limpiar el producto.



5 Colocar el contenedor en una superficie plana y retirar la tapa tapada evitando el contacto con la tapa y limpiar la superficie con un paño limpio.



6 Insertar el contenedor en el espacio previsto y asegurarse de cerrar la tapa.



7 Asegurarse que el producto está correctamente colocado en el espacio de la máquina.



8 Cerrar la tapa del producto.



9 Cerrar la máquina.

**NOTA:** Almacenar siempre el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor, contaminación (bacterias, coladeras, etc.) y de olores intensos como verduras o químicos. Una vez que las bolsas sean abiertas, el producto deberá mantenerse cerrado.

**NO** rellenar dentro de la máquina para evitar que caiga el producto ya que puede atraer plagas.

#### 5 REINICIO DE NIVELES DE CONTENEDORES

NO DEJAR RELLLENAR TODOS LOS CONTENEDORES SIN POR DERRA DEL BORDE DEL CONTENEDOR DE LA TAPA.



1 Cuando un producto está a punto de terminarse aparece la leyenda "Producto" en el Display.



2 Presionar el botón de inicio.



3 Seguir las instrucciones del punto 4.



4 Presionar el botón de inicio 1 vez.



5 Esperar la leyenda "Reset Product".



6 Presionar el botón 1 para entrar al menú de inicio de configuración y luego al número del contenedor a reiniciar.



7 Cerrar la máquina y retirar la tapa.

Mantener la máquina cerrada durante su operación.

Para optimizar el consumo de energía eléctrica mantenga prendida su máquina, el apagar y prender la máquina frecuentemente aumenta el consumo de energía ya que se enfría la caldera.

Usar sólo el producto NESCAFÉ MILANO formulado especialmente para sistemas dispensadores automáticos y equipos vending.



Encuentra las mejores soluciones para tu negocio en:  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)  
Centro de Asesoría Profesional Nestlé  
Tel: 52 67 33 02 / Línea Gratis 01800 075 4500, [servicioalcliente.np@naa.nestle.com](mailto:servicioalcliente.np@naa.nestle.com)  
\*Marca registrada. Hecho en México. Distribuido por Nestlé México S.A. de C.V. México, D.F. 1989. Nestlé, S.A. Este material es una descripción o recomendación, pero no una oferta de NESCAFÉ.

Milano  
M860 / M8120  
Manual de Limpieza y Uso Básico

NESCAFÉ  
Milano



Nestlé  
PROFESSIONAL  
procare  
BEVERAGE SERVICES

## 1 CONSEJOS DE INSTALACIÓN

### ALIMENTACIÓN DE AGUA

UTILIZAR AGUA PURIFICADA O DE MANANTIAL BAJA EN NITRÓ.



1 Dejar por lo menos 20 cm. de espacio a cada lado de la máquina para una ventilación adecuada.



2 Evitar mover la máquina en caso de la limpieza del área.



3 Evitar dos formas de suministrar agua a la máquina:  
a) Por medio de un granelo y una tubería. Cuando se utilizan graneleros, utilizar solo agua purificada o de manantial, manteniendo siempre tapado y a una distancia menor de 1.5 dm. de la máquina.  
b) Por medio de una conexión de agua a la red.



4 Cuando se utilizan graneleros, utilizar solo agua purificada o de manantial, manteniendo siempre tapado y a una distancia menor de 1.5 dm. de la máquina.

## 2 PARTES BÁSICAS DE LA MÁQUINA

NO DESARMAR LAS PARTES INTERNAS DEL CONTENEDOR



1. Tazón batidor de producto  
2. Tazón batidor de Espresso  
3. Tapa de vaporización de producto

4. Trampa de vaporización  
5. Manijeras de silicio  
6. Contenedor

7. Tapa de contenedor de Espresso  
8. Resistencia de calefacción  
9. Resistencia de calefacción de producto  
10. Llave de servicio



11. Motor de producto  
12. Batidor  
13. Injerto de manijeras  
14. Charola de escorrentamiento



15. Entrada de agua  
16. Interruptor principal  
17. Conexión eléctrica



18. Piezista (líquido)  
19. Tazón de colección  
20. Chape  
21. Base Llave de servicio

## 3 LIMPIEZA

### 3.1 LIMPIEZA DIARIA

EL AGUA PURIFICADA IMPIDE AL CRECIMIENTO DE BACTERIAS. LAVAR LOS EXTREMOS DE LOS ALIMENTOS COMO LAS FRUTAS Y VERDURAS PERFECTAMENTE ANTES DE COLGARLAS Y USARLAS EN LA MÁQUINA Y LAVARSE LAS MANOS PERFECTAMENTE CON AGUA Y Jabón ANTES DE MANEJAR LA MÁQUINA Y LOS PRODUCTOS.



#### Limpieza Automática

Se realiza automáticamente al presionar los botones 4 y 8 o pulsando por algunos segundos.

- 1 El proceso automático de limpieza comienza por espumar el tazón batidor L, seguido por el tazón batidor de café, etc.
- 2 Deschocar el agua sucia.

#### Limpieza de Tazones y trampas de vapor



#### Materiales:

- Boticas
- Capilares
- Spray desenchable
- Terciopelo de grado alimenticio



1 Apagar la máquina.



2 Abrir la máquina.



3 Retirar los seguros de los tazones batidores, limpiar las manijeras de los tazones.



4 Retirar los tazones batidor hacia arriba y afuera.



5 Retirar las manijeras y botellas del soporte.



6 Retirar la charola de escorrentamiento, retirarla hacia un costado.



7 Limpiar y lavar los tazones batidores, manijeras, botellas y resistencias con agua caliente.



8 Retirar los tazones batidor hacia arriba y afuera.



9 Limpiar la charola de escorrentamiento con agua caliente y jabón.



10 Secar perfectamente los componentes con una toalla desechable.



11 Limpiar con una toalla desechable y/o con bracha la base de los batidores y las otras partes del cuerpo de la máquina.



12 Limpiar el área de la charola y la mesa del soporte.



13 Tazón Espresso

Colocar los tazones, manijeras y colocar la charola de residuos.



14 Tazón Espresso

Colocar las manijeras y botellas en el soporte.



14 Colocar las manijeras y botellas en el soporte.



15 Limpiar el interior de la máquina así como la salida de las manijeras.



16 Cerrar la máquina, retirar la base y mover la máquina.



16 Secar perfectamente todas las piezas lavadas.

### 3.2 LIMPIEZA SEMANAL



1 Abrir la máquina.



2 Cerrar los rebatidores girando las componentes.



3 Retirar los contenedores levantados ligeramente y retirarlos hacia el frente.



4 Colocar los contenedores en una superficie plana y seca.



5 Limpiar la zona de apoyo de los contenedores.



6 Cerrar la máquina y retirar la base.