

linea & fb70

Guía sobre el Funcionamiento V1.1 - 11/2014



la marzocco

handmade in florence

Capítulos

- | | |
|--|---------|
| 1. Advertencias Generales y Normas de Seguridad | pàg. 2 |
| 2. Definición de los Modelos Tratados | pàg. 4 |
| 3. Instalación | pàg. 7 |
| 4. Puesta en Funcionamiento y Preparación del Café | pàg. 11 |
| 5. Controlador de Temperatura PID | pàg. 16 |
| 6. Erogación de Vapor y Agua Caliente | pàg. 18 |
| 7. Mantenición y Limpieza Periódica | pàg. 19 |
| 8. Conclusión del Servicio y Demolición | pàg. 21 |
| 9. Operaciones Programadas de Mantenición y de Control | pàg. 22 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Firenze) - ITALIA

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

ES

certificaciones disponibles:



1. Advertencias generales y normas de seguridad

ATENCIÓN

ESTA MÁQUINA ES SÓLO PARA USO PROFESIONAL Y DEBE INSTALARSE EN LUGARES DONDE SU USO Y MANUTENCIÓN ESTÁN RESTRINGIDOS A PERSONAL CAPACITADO. ESTÁ PROHIBIDO DEJAR QUE LOS NIÑOS USEN O JUEGUEN CON LA MÁQUINA.

1) El presente manual de uso constituye parte integrante y esencial del producto y será entregado al usuario. El usuario deberá leer atentamente las advertencias contenidas en este, ya que ofrecen la información necesaria concerniente a la seguridad en la instalación, en el uso y en la manutención.

El presente manual deberá conservarse con cuidado, tendrá que estar siempre a disposición del usuario para posteriores consultas y deberá ser entregado a un nuevo usuario en caso de que el producto cambie de propietario.

2) Controle la integridad del producto desde el momento de embalaje, asegurándose de que el paquete no presente señales de golpes que podrían haber causado daños en el contenido.

3) Controle la integridad de la máquina después de haber quitado con cuidado el embalaje.

En caso de duda no siga adelante y póngase en contacto inmediatamente con el concesionario o el vendedor, que facilitará la visita de personal especializado y autorizado que intervendrán con el fin de arreglar la máquina.

4) Los elementos del embalaje (cajas, bolsas,

poliestirol, etc.) no los debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos, ni abandonarlos en el ambiente.

5) Asegúrese de que los datos de la tarjeta correspondan con los de la red eléctrica instalada en el local donde se utilizará la máquina.

La instalación debe ser efectuada cumpliendo las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y realizada por personal cualificado y autorizado. Esta máquina no se debe instalar en cocinas.

Una instalación no correcta puede ser la causa de daños a personas, animales o cosas, de los que el constructor no será responsable.

La garantía del funcionamiento eléctrico de este producto se obtiene solamente cuando la conexión a la red eléctrica se realiza según las normas vigentes de seguridad y, en modo particular, prestando atención a la eficacia en la instalación de la toma de tierra. Resulta necesario que verifique esta última, dado que es un requisito imprescindible de seguridad. En caso de duda solicite un control cuidadoso por parte de personal cualificado.

Además deberá controlar que la resistencia de la instalación eléctrica sea apta a la potencia máxima absorbida indicada en la placa; pero, sobre todo, que la sección de los cables sea idónea.

Se desaconseja la utilización de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. En caso de que no se pueda evitar su utilización,

resulta necesario el uso exclusivo de enchufes, adaptadores y alargadores que cumplan las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar los límites de resistencia y potencia que aparecen en el adaptador o alargador.

6) Este producto debe utilizarse únicamente para el uso al que ha sido expresamente proyectado y realizado. Cualquier otra utilización se considera impropia y peligrosa. El constructor no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por usos erróneos e irracionales.

La instalación de este equipo debe guardar conformidad con todos los códigos aplicables federales, estatales o locales de instalación de tuberías.

7) El empleo de cualquier aparato eléctrico comporta la consideración de algunas reglas de comportamiento fundamentales.

En modo particular:

- no tocar el aparato con las manos y los pies mojados o húmedos;
- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no utilizar alargadores en habitaciones destinadas a baño o ducha;
- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la red eléctrica;
- no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...).
- no permitir que el aparato lo usen niños o discapacitados.
- no limpiar el panel de mandos con paños

mojados, ya que no es resistente por lo que se refiere al agua.

8) Antes de llevar a cabo cualquier proceso de mantenimiento y/o limpieza, ponga en posición "0" el interruptor general situado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica quitando el enchufe o apagando el interruptor de la instalación. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a cuanto se indica en el manual.

9) En caso de funcionamiento defectuoso o averías del aparato, retírelo de la red eléctrica (como se ha descrito en el punto anterior) y cierre el grifo de suministro de agua. Renuncie a cualquier intento de reparación y diríjase al personal cualificado profesionalmente y autorizado. La reparación del producto se efectuará solamente por parte de la casa constructora o por un centro autorizado que utilice exclusivamente recambios originales. La desobediencia de las normas indicadas más arriba pueden poner en peligro la seguridad del aparato y de este modo hace que no tenga vigor la garantía.

10) En el momento de la instalación es necesario utilizar un interruptor omni polar como prevén las normas de seguridad vigentes, provisto de fusibles adecuados para soportar la potencia de la máquina a conectar.

11) Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desenrollar todo el cable de alimentación.

12) No obstruya las rejillas de aspiración o de disipación y, de manera especial, no cubra con trapos o cualquier otra cosa la bandeja para calentar las tazas.

13) El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, como se indica también en la tarjeta situada cerca de la salida del cable en la cubierta. En caso de deterioro del cable, apague el aparato (como se ha descrito en el punto precedente número 8) y cierre el suministro del agua. Para sustituirlo, diríjase solamente al personal profesionalmente cualificado.

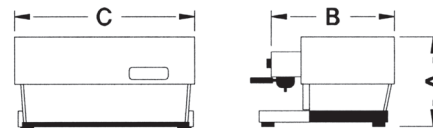
⚠ ATENCIÓN ⚠

COMO YA SE HA INDICADO EN LAS NOTAS PRECEDENTES, EL CONSTRUCTOR NO PUEDE SER CONSIDERADO RESPONSABLE DE LOS DAÑOS A COSAS, ANIMALES Y/O PERSONAS, CUANDO EL PRODUCTO NO HA SIDO INSTALADO SEGÚN LAS INDICACIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, CUANDO NO SEA UTILIZADO PARA CUMPLIR SUS FUNCIONES, COMO LA EROGACIÓN DE CAFÉ O BEBIDAS CALIENTES.

⚠ ATENCIÓN ⚠

ESTA MÁQUINA NO ES APTA PARA USO EN EXTERIORES. NO USAR CHORROS DE AGUA PARA LIMPIAR LA MÁQUINA NI COLOCARLA DONDE SE USAN CHORROS DE AGUA.

Todo lo que se indica en este manual operativo también es válido para la serie "FB/70". Las únicas diferencias son las dimensiones externas de la máquina.



MEDIDAS Y PESOS COMUNES A LA SERIE LINEA

LINEA	1 gr	2gr	3gr	4gr
A cm/pulgada	45,5/18	45,5/18	45,5/18	45,5/18
B cm/pulgada	56/22	56/22	56/22	56/22
C cm/pulgada	49/20	69/28	93/37	117/46
PESO kg/libra	44/97	58/128	74/163	92/203

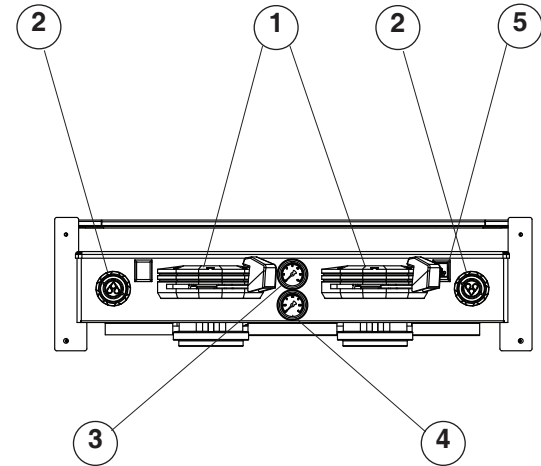
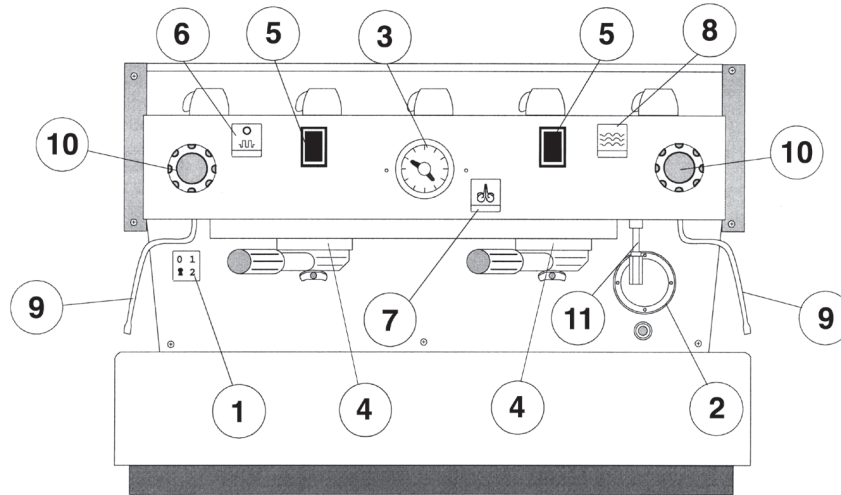
MEDIDAS Y PESOS COMUNES A LA SERIE FB/70

FB/70	2gr	3gr	4gr
A cm/pulgada	45,5/18,5	45,5/18,5	45,5/18,5
B cm/pulgada	64/25,5	64/25,5	64/25,5
C cm/pulgada	84/33	108/42,5	135/52,25
PESO kg/libra	58/128	74/163	92/203

2. Definición de los modelos tratados

El presente manual de uso se refiere exclusivamente a los siguientes modelos de nuestra construcción:

Mod. EE, Mod. AV y Mod. PADDLE a 1, 2, 3 y 4 erogatorios



Legenda

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Interruptor general | 7 Interruptor para la erogación de agua caliente | 1 Palanca de grupo |
| 2 Ventanilla del nivel de agua | 8 Interruptor llenado manual | 2 Llave para erogación del vapor |
| 3 Manómetro | 9 Suministrador de vapor | 3 Medidor de presión caldera vapor |
| 4 Grupos de erogación de café | 10 Llave para la erogación de vapor | 4 Medidor de presión caldera café |
| 5 Pulsadores para la erogación de café | 11 Suministro de agua caliente | 5 Interruptor llenado manual |
| 6 Interruptor para el caliente-tazas (máquinas no UL) | | |

fig. 1 - MODELO EE a 1, 2, 3 y 4 grupos erogatorios

fig. 2 - Panel frontal del modelo PADDLE disponible con los grupos 1, 2, 3 y 4

Descripción general

Las máquinas modelos AV, EE y PADDLE se construyen en diferentes versiones con 1, 2, 3 y 4 erogatorios y constan fundamentalmente de las siguientes partes:

1. Caldera de agua (generadora de vapor y de agua caliente);
2. Caldera para erogación de café;
3. Grupos erogatorios;
4. Cubierta;
5. Bomba eléctrica;

Descripción de cada parte

1. Caldera de vapor

Esta construida con una cubierta cilíndrica de longitud variable dependiendo del número de grupos erogatorios de café. Se construyen con acero inoxidable, que ha sido puesto a prueba hidráulica para verificar su fiabilidad con resultados satisfactorios a una presión de 3 Bar, resultando óptima a la presión de 1,5 Bar. Dependiendo del número de erogatorios se tienen los siguientes volúmenes efectivos y potencias instaladas:

1 grupo	litros 3,5	1300 Watt
2 grupos	litros 7	2000 Watt
3 grupos	litros 11	3000 Watt
4 grupos	litros 14,5	3800 Watt

En algunos mercados hay disponibles elementos térmicos de mayor potencia para las calderas de vapor. En las extremidades de la cubierta cilíndrica están situadas las tapas, siendo una de ellas la sede de las resistencias eléctricas de calefacción y vaporización del agua que permiten la obtención de presión a

25'. El mantenimiento de la presión se realiza gracias a un aparato que conserva los niveles constantes. Sobre la caldera se aplican varias conexiones para los accesorios de seguridad, para los servicios de agua caliente y vapor, y para la alimentación.

2. Caldera del café

Puesta a prueba hidráulica a una presión máxima de 16 Bar, resulta idónea a una presión de 9 Bar. Según el número de erogatorios se tienen los siguientes volúmenes efectivos y potencias instaladas:

1 grupo	litros 1,8	1000 Watt
2 grupos	litros 3,4	1400 Watt
3 grupos	litros 5,0	1600 o 1900 Watt
4 grupos	litros 3,4 + 3,4	1400 +1400 Watt (dos calderas instaladas)

Se construye con una cubierta cilíndrica de longitud variable dependiendo del número de grupos erogatorios de café y se realiza en acero inoxidable. En las extremidades de la cubierta cilíndrica se sitúan las tapas y, en una de ellas, las resistencias eléctricas de calentamiento del agua. Gracias a un termostato de precisión con dT de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ mantienen la temperatura del agua, temperatura que puede ser adecuada a la óptima para diferentes mezclas de café. Sobre la caldera se sitúan los grupos erogatorios.

3. Grupo erogatorio

Consta de un bloque en acero inoxidable. Sobre este, se inserta el mango porta-filtros, en el que se coloca la dosis de café en polvo. Desde aquí, por el orificio, el café expés cae en la taza que debe situarse debajo, después

de haber accionado el mando de erogación.

4. Cubierta

Está formada por una funda en lámina de acero esmaltado y acero inoxidable. La estructura es el fruto de una serie de estudios específicos para satisfacer, no solo una función estética, sino también para disminuir los gastos ergonómicos del usuario y reducir al mínimo las posibilidades de daños.

5. Bomba Eléctrica

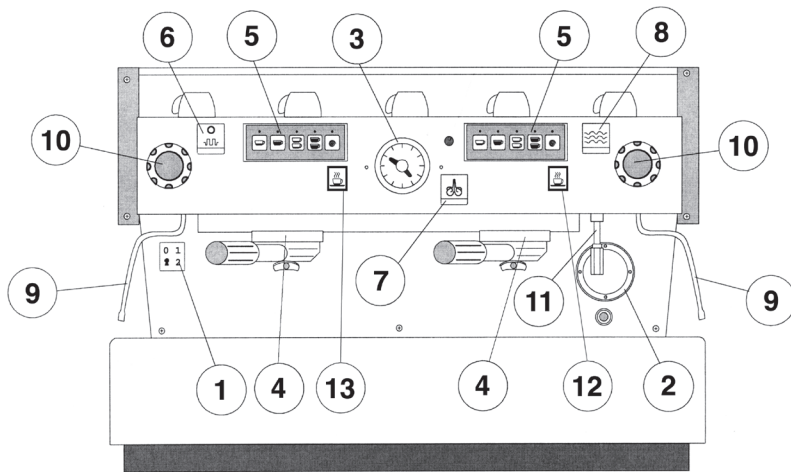
La bomba paletas rotativas queda instalada sobre las tuberías de suministro de agua. Está siempre preparada para entrar en funcionamiento con cada accionamiento de los grupos erogatorios de café y, mediante un medidor de nivel eléctrico, lista para reponer el agua consumida de la caldera de agua.

⚠ ATENCIÓN ⚠

LA CALDERA DE CAFÉ Y LA CALDERA DE VAPOR CONTIENEN AGUA A ALTA TEMPERATURA. LA TEMPERATURA DEL AGUA SUPERIOR A 125°F/52°C PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES O LA MUERTE POR ESCALDADURAS. (CALDERA DEL CAFÉ 200°F/93,3°C-CALDERA DE VAPOR 260°F /127°C)

⚠ ATENCIÓN ⚠

ESTA MÁQUINA NO DEBE SER USADA POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, EXCEPTO BAJO SUPERVISIÓN O SI HAN SIDO CAPACITADAS EN EL USO DE LA MISMA POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.



Leyenda

- 1** Interruptor general
- 2** Ventanilla del nivel de agua
- 3** Manómetro
- 4** Grupos de erogación de café
- 5** Pulsadores para la erogación de café (Modelo AV)
- 6** Interruptor del calienta-tazas (máquinas no UL)
- 7** Pulsador para la erogación de agua caliente
- 8** Interruptor llenado manual
- 9** Suministrador de vapor
- 10** Mando para la erogación de vapor
- 11** Suministrador de agua caliente
- 12** Interruptor erogación manual

Descripción general

La máquina modelo AV se construye en las versiones 1, 2, 3 y 4 erogatorios y, fundamentalmente, presenta las mismas características que el modelo EE.

Este modelo se diferencia del EE porque permite al usuario preparar a su gusto cuatro cantidades de agua diferentes en erogación. Para cada grupo erogatorio está previsto un cuadro de mandos con 5 teclas, dispuesto a satisfacer las peticiones de la clientela:

- 1 dosis de agua para 1 café normal;
- 1 dosis de agua para 1 café largo;
- 1 dosis de agua para dos cafés normales;
- 1 dosis de agua para dos cafés largos;

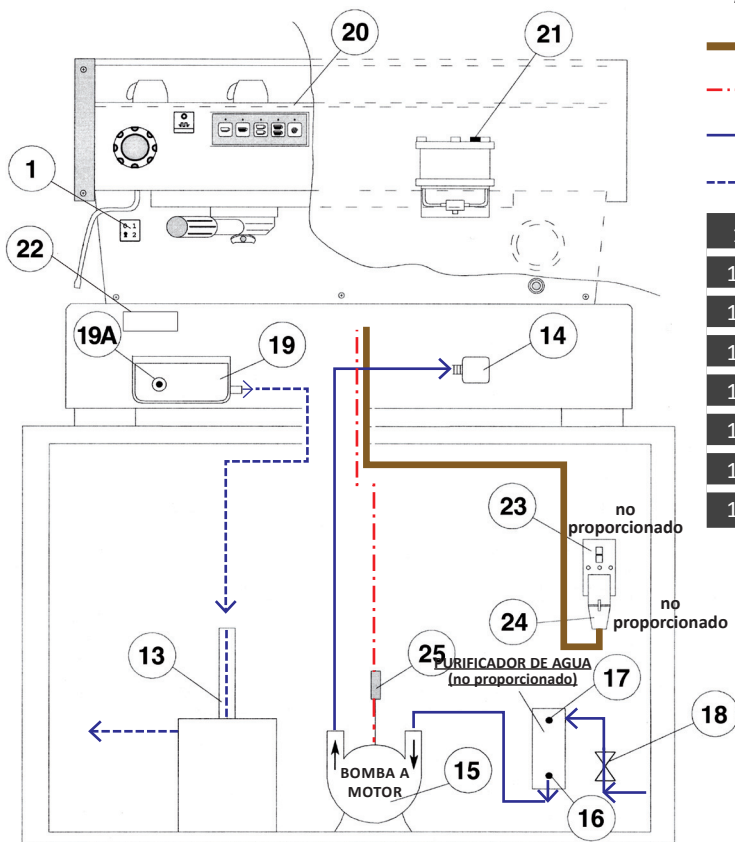
La quinta tecla se utiliza como programador de las otras, como se verá más adelante, y como interruptor ofrece erogación continua si se desea.



fig. 3 - MODELO AV a 1, 2, 3 y 4 grupos erogatorios

Cuadro de mandos para la erogación de café del modelo AV

3. Instalación



Leyenda

— Cable 380/220/200 Volts

- - - Cable 220/200 Volts

— Tubo agua

- - - Tubo de descarga

1	Interruptor principal	19A	Válvula de expansión
13	Tubos de drenaje	20	Cubierta del grupo
14	Terminal	21	Tornillo de purga
15	Bomba a motor	22	Controlador de Temperatura PID
16	Salida purificador	23	Interruptor
17	Entrada purificador	24	Enchufe
18	Grifo	25	Conectores
19	Pozos de drenaje		

ADVERTENCIA
 LA MÁQUINA DE CAFÉ SE DEBE COLOCAR EN POSICIÓN HORIZONTAL SOBRE UNA BARRA QUE ESTÉ A MÁS DE 80 CM DEL PISO.

ADVERTENCIA
 LA MÁQUINA DEBE ESTAR CONECTADA PERMANENTEMENTE A CABLEADO FIJO, Y SE ACONSEJA INSTALAR UN DISPOSITIVO DE CORRIENTE RESIDUAL (DCR) CON UNA INTENSIDAD NOMINAL RESIDUAL DE RESPUESTA QUE NO SUPERE 30 MA .

Fig. 4

MODELOS “EE”, “AV” y “PADDLE”

1, 2, 3 e 4 grupos erogatorios

1) Accesorios

Controle que en el embalaje, además de la máquina completa con los grupos erogatorios, haya:

- filtros para 1 y 2 dosis y suficientes para el número de grupos de la máquina;
- 1 filtro de 1 y 2 dosis de recambio;
- 1 utensilio para prensar el café en polvo;
- 1 filtro ciego;
- detergente para los grupos;
- 3 mangueras trenzadas de acero inoxidable para conexiones hidráulicas
- 1,5 mt. de tubo de plástico reforzado para la descarga.
- 1 pequeña correa para sujetar los tubos.

ATENCIÓN
EN CADA INSTALACIÓN, LA MÁQUINA DEBE ESTAR EQUIPADA CON UN JUEGO NUEVO DE TUBOS HIDRÁULICOS Y LAS JUNTAS RELACIONADAS.

Para llevar a cabo la instalación es necesario poder contar con:

- Tubos para el agua potable con conexión final de 3/8”G (BSP); (Compresión 3/8” para EE.UU. y Canadá)
 - Suministro eléctrico según la especificación de la máquina expreso comprada (no todas las especificaciones están disponibles en todos los mercados):
- Conexión eléctrica monofásica/trifásica 220VAC - 50/60 Hz con conexión a tierra, receptáculo protegido y disyuntor

aprobado

- Conexión eléctrica monofásica 220VAC - 50/60 Hz con conexión a tierra, receptáculo protegido y disyuntor aprobado
- Conexión eléctrica trifásica, 380VAC - 50/60 Hz con neutro + tierra, cerca de la barra donde está instalada la máquina, terminada en un receptáculo de cinco polos convenientemente protegido y equipado con un disyuntor aprobado
- conductor de descarga

Nota:

- El grifo de cierre del agua potable y los interruptores terminales de la línea de la corriente eléctrica, tendrán que encontrarse en la posición más adecuada para ser manejados por el barman de forma fácil y veloz.
- La máquina se debe colocar sobre una superficie plana y en ambientes con las siguientes temperaturas: Temperatura mínima ambiente: 5°C/41°F Temperatura máxima ambiente: 32°C/89°F
- Si la máquina ha sido temporalmente colocada en habitaciones con temperatura ambiente inferior a 0°C/32°F, póngase en contacto con un técnico antes de usar la máquina.
- La presión del agua debe ser entre 2 y 6 bars.

ATENCIÓN
VOLTAJE PELIGROSO DESCONECTAR DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR ALGUNA TAREA

2) Conexión a la red hídrica

Para conectar la máquina a la red hídrica, seguir las indicaciones del capítulo que se refiere a la instalación de la máquina, en particular, aquellas relacionadas con las normas de seguridad hidráulica propias de cada país en el cual se instala la unidad.

Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, mantener un nivel adecuado de sus prestaciones y garantizar una calidad elevada de la bebida erogada, es oportuno que el agua de ingreso tenga una dureza superior 9°f (90ppm, 5°d) e inferior a 15°f (150ppm, 8.4°d), pH entre 6,5 y 8,5 y una cantidad de cloruros disueltos inferior a 50 mg/l. El respeto de estos valores permite a la máquina funcionar con la máxima eficiencia. Si estos parámetros no son conformes, se debe prever la presencia de dispositivos específicos, haciendo referencia en cada caso a las normas nacionales vigentes en materia de potabilidad del agua.

Realizar la conexión del eventual filtro/depurador de agua a la red de agua potable por medio de uno de los tubos flexibles de acero inoxidable trenzados. Antes de conectar la bomba del agua a la máquina expreso, dejar correr el agua para eliminar los eventuales residuos que, de lo contrario, podrían depositarse en las sedes de los grifos y las válvulas, y comprometer la funcionalidad adecuada de la unidad.

Realizar la conexión de erogación de agua potable de la máquina expreso a la salida del agua usando uno de los tubos de acero inoxidable trenzado que se entregan con el equipo. Luego, realizar la conexión de entrada de la bomba de agua a la salida del eventual

filtro/depurador.

Nota: Asegúrese de que haya siempre suministro de agua mientras funciona la bomba; de lo contrario, puede entrar aire en la caldera del café y causar una condición no deseada, y dañar la bomba.

3) Conexiones eléctricas

⚠ ATENCIÓN ⚠

ANTES DE REALIZAR ALGUNA CONEXIÓN ELÉCTRICA, ASEGURARSE DE QUE LOS 2 CONECTORES DE ALIVIO DE TENSIÓN ESTÉN FIRMEMENTE ASEGURADOS AL CUERPO DE LA MÁQUINA PARA EVITAR TENSIONES INADVERTIDAS DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN.

⚠ ATENCIÓN ⚠

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE PRODUCIRSE UN EVENTO QUE RESULTE EN ACCIONES LEGALES POR RESPONSABILIDAD CUANDO NO SE HAYA COMPLETADO LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS REGLAMENTACIONES LOCALES, NACIONALES E INTERNACIONALES, Y LOS CÓDIGOS DE ELECTRICIDAD VIGENTES, O SI OTRAS PARTES ELÉCTRICAS NO SE HAN CONECTADO CORRECTAMENTE.

a) Cable de alimentación

- Éste es el cable de alimentación principal que suministra energía a toda la máquina exprés. Existen tipos diferentes de cables según los requisitos eléctricos de la máquina exprés comprada

→ Cable monofásico de 3 conductores,

200/220VAC, con sección transversal 2,5/4/6/10 mm² o AWG 12/10/8 (para la versión UL), asegurado a la máquina exprés mediante un conector de alivio de tensión

→ Cable trifásico de 4 conductores, 220VAC, con sección transversal 4 mm² para las versiones con 1, 2, 3 y 4 grupos asegurado a la máquina exprés mediante un conector de alivio de tensión

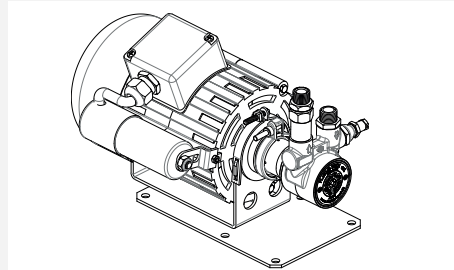
→ Cable trifásico de 5 conductores, 380VAC, con sección transversal 2,5/6 mm² para las versiones con 1, 2, 3 y 4 grupos asegurado a la máquina exprés mediante un conector de alivio de tensión

⚠ ATENCIÓN ⚠

- EE.UU. Y CANADÁ SOLAMENTE -
NO CONECTAR A UN CIRCUITO QUE FUNCIONE A MÁS DE 150 V PARA REALIZAR LA DESCARGA A TIERRA EN CADA PATA

⚠ ATENCIÓN ⚠

PARA EVITAR RAJADURAS O FUGAS: NO ALMACENAR NI INSTALAR LA MÁQUINA DE CAFÉ EN LUGARES DONDE LA TEMPERATURA PUEDE CONGELAR EL AGUA DE LA CALDERA O DEL SISTEMA HIDRÁULICO.



⚠ ATENCIÓN ⚠

LA BOMBA A MOTOR DEBE ESTAR UBICADA CERCA DE LA MÁQUINA EN UN LUGAR ACCESIBLE PARA MANUTENCIÓN PERO EVITANDO LA INTERFERENCIA ACCIDENTAL, Y DONDE HAYA UNA ÓPTIMA CIRCULACIÓN DE AIRE

b) Cable alimentación motor de bomba agua

Éste es el cable de alimentación del motor de la bomba de agua. El sistema electrónico interno encenderá el motor de la bomba cuando sea necesario.

- Cable de 3 conductores con sección transversal de 1,5 mm² o de 3 conectores AWG 16 (para la versión UL) asegurado a la máquina exprés mediante un conector de alivio de tensión.

4) Conexión de la descarga

El drenaje de la máquina exprés se conecta mediante los tubos plásticos reforzados incluidos. Conectar un extremo del tubo de plástico reforzado a la conexión del tubo de drenaje en el lado izquierdo de la máquina exprés, y asegurar con la abrazadera para el tubo incluida. Conectar el otro extremo a un sistema apropiado de recolección de aguas servidas.

En el caso de que dicha instalación no exista y si es aceptable según las reglamentaciones locales, la recogida se podrá realizar mediante un cubo adecuado. Si se quisiese hacer una mayor descarga, se puede utilizar un tubo en PVC con alma en espiral metálica, sujeto con unas abrazaderas.

4. Puesta en funcionamiento y preparación del café

Realizadas las operaciones de instalación, se colocan debajo de los grupos de erogación los portafiltros (fig. 5) con los correspondientes filtros, girando de izquierda a derecha. Antes de presionar los interruptores y permitir la llegada de corriente a las resistencias, se provee el abastecimiento de agua en las calderas del modo siguiente:

1. CALDERA DE CAFÉ

La entrada de agua a la caldera (café) tiene lugar directamente en el momento en que se abren los grifos de las tuberías de agua y de la depuradora. Puesto que, el agua que entra en la caldera comprime el aire que esta contiene, para realizar la completa "saturación" caldera-grupos se tendrá que quitar la superficie de cobertura de los grupos (part.20, fig.4) y desenroscar un poco el pequeño perno (part.21), llamado tornillo de purga, de modo que salga el aire; espere que del mismo salgan unas gotas de agua y repita la operación en

todos los grupos erogatorios (vea el siguiente diagrama). Esto se debe repetir para cada grupo. Luego, ajuste nuevamente los tornillos de purga y vuelva a colocar la cubierta.

2. CALDERA DE VAPOR

Coloque el interruptor general en posición "1", de modo automático se pondrá en funcionamiento el autonivelador, que accionando la válvula eléctrica y la bomba eléctrica (part. 15), permitirá el abastecimiento de la caldera de vapor hasta llegar al nivel predispuesto por la sonda que se encuenra

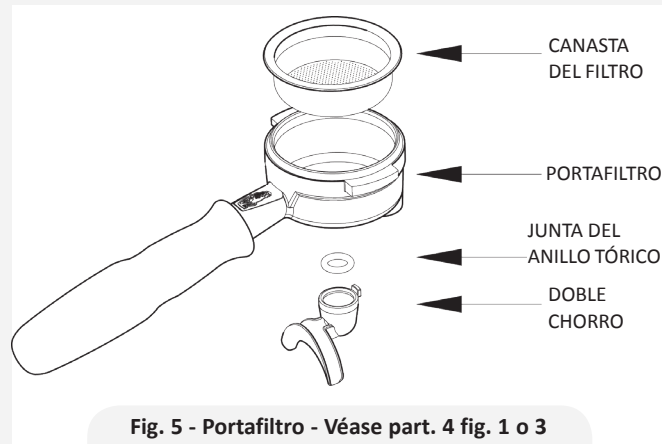
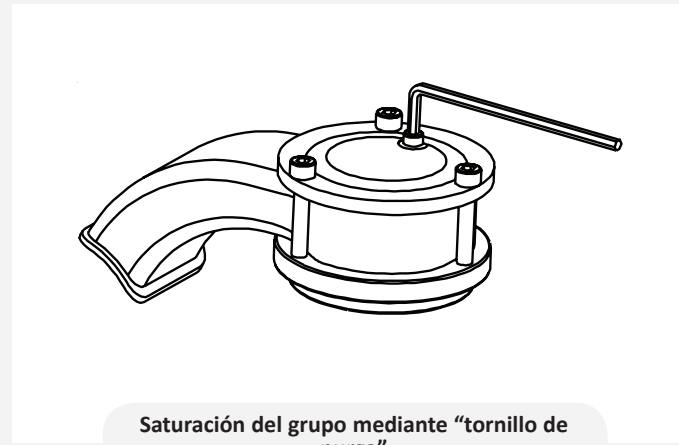


Fig. 5 - Portafiltro - Véase part. 4 fig. 1 o 3



Saturación del grupo mediante "tornillo de purga"

sumergida en la caldera.

NOTA:

Es posible que la entrada de agua forme cierta presión sobre el aire contenido en la caldera, que puede ser verificado en la escala del manómetro (part.3, fig.1, 2 o 3). Para resolver esto, apague la máquina y purgue el aire de los grupos (vea las instrucciones de la página anterior). Finalizadas estas operaciones, ponga el interruptor general (part.1) en la posición "2" y espere que la caldera logre la temperatura y presión adecuadas (esto supone de 20' a 35', dependiendo del tipo de máquina), que se mantendrán constantes automáticamente.

En este período de tiempo puede suceder que la manilla de la escala inferior del manómetro (part. 3, fig.1 o 3; o part. 4, fig. 2) llegue a 11-12 Bar. Este hecho podría repetirse cada vez que accionando los grupos, la bomba eléctrica expulsa agua fría a la caldera del café a una presión de 8-9 bar; en ese momento, el termostato que regula la temperatura de la propia caldera introducirá la resistencia eléctrica para procurar la temperatura apropiada al agua que contiene. De todos modos, en este caso es necesario ajustar la válvula de expansión (fig. 4, part. 19A) de modo que la presión no supere nunca el valor de 12 Bar.

Erogación de la primera instalación

Una vez finalizados los procedimientos previos a la instalación indicados más arriba y antes de proceder con la erogación de café, agua caliente y vapor, realizar lo siguiente:

- Instalar los portafiltros insertándolos en

cada uno de los grupos y girándolos como se describe en el manual de uso. Luego, erogar agua durante 2 minutos como mínimo de cada grupo de café;

- erogar vapor durante un minuto como mínimo de las dos lanzas de vapor presentes en la máquina;
- erogar agua caliente durante el tiempo necesario para extraer de la caldera relativa:
 - como mínimo 1 litro para una máquina de uno/dos grupos
 - como mínimo 2 litros para una máquina de tres grupos
 - como mínimo 3 litros para una máquina de cuatro grupos



pulsante erogación de café
(fig.1 part. 5)

⚠ ATENCIÓN ⚠

NO RETIRE NUNCA EL PORTAFILTROS CUANDO EL GRUPO ESTÁ EN FASE DE EROGACIÓN. LA CALDERA DEL CAFÉ CONTIENE AGUA A TEMPERATURA ELEVADA. LAS TEMPERATURAS DEL AGUA SUPERIORES A 125°F / 52°C PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES INSTANTÁNEAMENTE O LA MUERTE POR ESCALDADURAS.

Para el modelo EE - fig. 1

Tome un portafiltro y coloque un poco de café molido en el filtro: las cantidades sugeridas (en gramos) a usar están marcadas con láser en los filtros. Se prensa el café con el accesorio correspondiente y se vuelve a colocar el portafiltros bajo el grupo pulsando el interruptor (part.5). De este modo inicia la erogación de la bebida. Cuando haya obtenido la cantidad deseada de café, se presiona de nuevo el interruptor (part.5) y, automáticamente, se descarga la presión que se ha creado en el portafiltros. En ese momento el sistema está preparado para repetir una nueva operación.

Para el modelo PADDLE - fig. 2

Tome un portafiltro y coloque un poco de café molido en el filtro: las cantidades sugeridas (en gramos) a usar están marcadas con láser en los filtros. Presione sobre el café molido con el pisón provisto y enganche el portafiltro en el grupo. Mueva la manija del grupo de derecha a izquierda (parte 1) para permitir que se haga el café; cuando haya obtenido la cantidad deseada de café, vuelva a colocar la manija en la posición original, hacia la derecha; en este momento, la máquina descarga la presión que se juntó en el portafiltro. Luego se puede quitar para continuar haciendo cafés. Para realizar una infusión previa del café en el filtro, una vez que el portafiltro se haya enganchado en el grupo, mover la manija sólo la mitad del recorrido de derecha a izquierda durante unos segundos, luego moverla todo el recorrido hacia la izquierda para hacer el café exprés hasta que se haya vertido la dosis deseada en

la taza. Luego, apagar volviendo a colocar la manija en su posición original, hacia la derecha.

Para el modelo AV - fig. 3

Resulta indispensable realizar la programación de la cantidad de agua suministrada, por lo tanto, se indican los siguientes pasos que deben ser efectuados con la mayor atención. En caso de dudas o dificultades contacte con el servicio técnico.



Introducción

El sistema de dosificación de café está basado en el cálculo del agua que llega en erogación sobre el café en polvo, que previamente ha sido colocado en el filtro y portafiltro. Este hecho tiene lugar mediante un sistema de control del volumen del agua, situado sobre la arandela del cuerpo del grupo que lo fija a la caldera.

En el interior de cada contador hay una pieza giratoria (a la que llamaremos por comodidad ventolino) que da vueltas con el paso del agua. La secuencia del ciclo del agua es la siguiente:

- grupo → contador
- contador → válvula eléctrica
- válvula eléctrica → sistema difusor
- sistema difusor → orificio de erogación de café.

El ventolino está colocado de modo tal que puede girar libremente con el paso del agua y enviar n° 2 señales, con cada giro que cumple, a la centralita electrónica. Esta elabora y pone en acción la conexión de la válvula eléctrica perteneciente al correspondiente grupo erogatorio y la conexión de la bomba eléctrica. Dicha centralita elabora también la señal de sonda de nivel de la caldera de vapor y, consecuentemente, pone en funcionamiento el enlace de la válvula eléctrica de la propia bomba eléctrica.

Procedimiento para la programación de las dosis - fig. 3

Programación para la versión 3D/5

Presionar el botón con la @ durante más de 4 segundos.



El resto de operaciones son idénticas a las de la versión standard más arriba señaladas.

Después de 5 segundos que los signos están encendidos, si no se presiona ninguna tecla, se apagan. En ese caso, se debe repetir el procedimiento anterior para encenderlos de nuevo y dejar la centralita preparada para la programación.

1. Antes de que pasen 5 segundos, presione el primer botón y vuelva a presionarlo cuando en la taza se encuentre la cantidad de café deseado. Entonces, los signos se apagan y la tecla queda programada por la dosis

anteriormente elaborada;

2. repita las fases para los otros tres botones y cada vez que una tecla se programe. Cuando se vuelva a presionar el botón con la espiral, el signo del/los pulsante/s se quedar-/n apagado/s.

3. programadas las primeras 4 teclas del primer cuadro de mandos de la izquierda, los programas de dosificación permanecerán memorizados de esa manera. El 5° botón (el de la espiral) asumirá nuevamente su función de interruptor para la erogación continua y detención de la misma.

NOTA

Los restantes grupos erogatorios aceptarán la programación del primer grupo de la izquierda. Si se desea, se puede realizar una programación diferente para el resto de los grupos, siguiendo el procedimiento de 1 a 5 indicado para cada uno de los restantes cuadros. El cuadro de la izquierda tiene que ser el primero que se programe, de hecho, si este fuese programado en último lugar, pasaría su propia dosificación a las restantes.

Se recomienda programar cada grupo por separado, de izquierda a derecha. Cada tecla cumple además la función de interruptor, por lo que, si se desea parar la erogación de un café largo en el momento que se considera suficiente, se puede presionar la tecla rápidamente sin esperar a que finalice la dosis programada.

Indicación de anomalías

En caso de que el ventolino no envíe señales a la centralita durante un tiempo superior a

3-4 segundos, el signo del pulsante presionado comenzará a enviar señales luminosas. Esto significa que:

A) algo no funciona en la llegada de agua al ventolino y, por lo tanto, al café. Las causas podrían ser:

1. molidura excesivamente fina y, por este motivo, erogación de café demasiado lenta (gota a gota). El ventolino no puede controlar el paso del agua en el tiempo establecido para la formación de la centralita electrónica.

2. Llegada de agua insuficiente (sobre el café en polvo) posiblemente debido a una combinación de las siguientes circunstancias:

- oclusión parcial de algún tubo;
- funcionamiento defectuoso de la bomba eléctrica;
- funcionamiento defectuoso de la válvula eléctrica;
- oclusión parcial del filtro del difusor.

B) residuos calcáreos en el interior del contador de paso de agua que impiden al ventolino girar libremente.

C) ineficacia del ventolino mismo y de la cabecera del contador (parte superior) situado debajo del ventolino.

Erogación de café

Tome un portafiltro y coloque un poco de café molido en el filtro: 1 dosis para el filtro pequeño, 2 dosis para el filtro más grande. Se prensa el contenido con el prensa-café que forma parte de los accesorios de la máquina, y se coloca de nuevo el portafiltros debajo del grupo. Para que salga el café por el orificio, hay que presionar una de las teclas con los símbolos de 1 o 2 cafés cortos o largos.



Para llevar a cabo una disminución de la erogación de café no prevista en la programación, se debe solamente presionar otra vez el botón anteriormente pulsado.

Si es necesario usar una cantidad inusual de café, puede presionar el botón con el símbolo de espiral y luego presionarlo nuevamente una vez obtenida la cantidad deseada.



Cuando la erogación llega a su fin automáticamente, la presión que se crea en el portafiltros se descarga, si fuese necesario, el porta filtro luego se puede sacar para repetir la operación.

INFORMACIÓN GENERAL PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ

Cuando la máquina llega a una presión de 1,2 - 1,5 Bar, verificable sobre la escala que está situada en lo alto del manómetro (part.3, fig.1, 2 o 3),y al mismo tiempo, a la temperatura adecuada, a pesar de que el cuerpo/grupo tenga ya la temperatura de infusión, el portafiltro y el filtro, dado que están situados en la parte más baja del grupo y que se encuentran aislados del mismo por la guarnición en goma, tienen que calentarse. Para hacer esto se deben accionar la manija (fig. 2, part. 1) o los interruptores (part. 5, fig.1 o 3) y mantenerlos en posición de erogación durante aprox. 45 segundos. Después se apagan los interruptores y se esperan otra vez 2 - 3 minutos.

En este periodo de tiempo, puede suceder que la manilla de la escala inferior del manómetro (part. 3, fig. 1 o 3; o fig. 2, part. 4) llegue también a 11-12 Bar, pudiéndose verificar este hecho cada vez que se accionan los grupos. Entonces, la bomba eléctrica expulsará agua fría a la caldera de café con una presión de 8 - 9 Bar. y, al mismo tiempo, el termostato que regula la temperatura de la caldera introducirá la resistencia eléctrica para ajustar la temperatura del agua que contiene. De todos modos, en este caso, es necesario adaptar la válvula de expansión 19A (fig.4), de modo que la presión no supere el valor de 12 Bar.

Para obtener una buena bebida es importantísimo, además obviamente del tipo de mezcla, el grado de molidura del café, que puede averiguarse realizando algunos cafés

con los grados de molidura que se pretenden utilizar para cada taza (el mínimo aconsejado es de 7 gr.)

La molidura idónea es aquella que permite una salida libre de la bebida por los orificios del portafiltros: ni demasiado lenta, ni demasiado veloz.

IMPORTANTE

La temperatura del agua de la caldera de café, y, por consiguiente, de los grupos puede ser aumentada o disminuida por medio del termostato expreso para esta función (part.22, fig.4) - para más detalles, consulte el siguiente capítulo. El ajuste final debe realizarse durante la puesta a punto, una vez que la máquina esté instalada permanentemente. La presión del agua en distribución sobre el café es muy importante. Por este motivo es fundamental ajustar el by-pass sobre la bomba a 9 Bar. Este valor cambia si se producen variaciones de presión sobre la red hídrica. Si éstas están presentes es importante adoptar medidas técnicas sobre la instalación para eliminarlas.

5. Controlador de Temperatura PID

Descripción

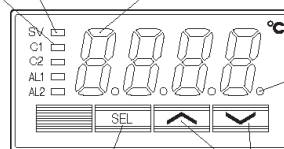
Descripción de la pantalla frontal:

Nota

En las máquinas de 1, 2, 3 grupos, el controlador PID está instalado a la izquierda. En las máquinas de 4 grupos, a la izquierda y la derecha.

Luz piloto de la caldera del café ①

⑥ Lámpara SV ② Visor



⑤ Lámpara de ajuste automático/auto

*** VP: valor de proceso: temp. medida
VD: valor de definición: temp. fijada

vea también la fig. 4 - part. 20

1) Luz piloto de la caldera de café

Luces encendidas mientras salida de control 1 está en ON. es decir, calefactor en ON

[2] Visor

Muestra el VP (valor de proceso) o VD (valor de definición). Cuando se define un parámetro, aparece su nombre o su valor.

3) Tecla SEL

Se usa para cambiar la visualización VP a/de la visualización VD y seleccionar un bloque de parámetro y un parámetro, y registrar un valor definido.

4) Teclas

Se usan para cambiar el VD, invocar parámetros y cambiar valores de parámetros.

5) Lámpara de ajuste automático/auto

Destella durante la operación de ajuste automático o auto. ver más detalles en el Manual * (ver página 16)

6) Lámpara VD (valor de definición)

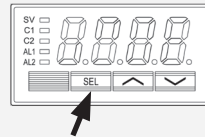
Muestra el VP (valor de proceso) en condiciones normales (mientras la lámpara está encendida). Pulse la tecla SEL para encender la lámpara VD y mostrar el VD. Observe que la lámpara permanece apagada mientras se visualizan los parámetros y datos.

Destella cuando se visualiza el VP (valor de proceso) en modo de espera.

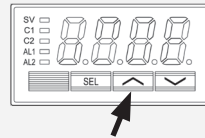
Operaciones básicas

Cómo definir y visualizar los valores:

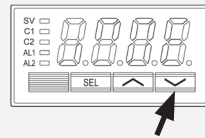
Pulse el botón SEL para visualizar el valor



Pulse una vez para aumentar el valor en 1
Mantenga pulsado este botón para aumentar el valor deseado; luego, espere unos segundos para salir automáticamente de la función de programación.



Pulse una vez para disminuir el valor en 1
Mantenga pulsado este botón para disminuir el valor deseado; luego, espere unos segundos para salir automáticamente de la función de programación.



* Para informaciones más detalladas sobre las potencialidades de este aparato consultar:

PXR3_Fuji_Micro_controller_Manual.pdf

Para una mejor asistencia dirigirse al Servicio post venta de La Marzocco,

enrico@lamarzocco.com

ettore@lamarzocco.com

6. Erogación de Vapor y Agua Caliente

CALENTAR LA LECHE CON VAPOR

Antes de CADA uso de vapor, realizar una erogación en vacío para garantizar la descarga de la eventual condensación acuosa que se puede formar dentro de la lanza. Luego, continuar con las indicaciones del manual de uso.

Inserte una de las 2 boquillas (parte 9, fig. 1 ó 3) que están conectadas al grifo de vapor en el líquido que se va a calentar, gire la perilla (parte 10, fig. 1 ó 3) gradualmente hasta que salga el vapor a través de la boquilla (1).

El vapor transferirá el calor al líquido y llevará la temperatura al punto de ebullición.

Tenga cuidado de que el líquido no desborde para evitar quemaduras graves.

Para preparar la leche para hacer un capuchino con la cantidad correcta de espuma, siga los pasos que se detallan a continuación:

- Coloque el contenedor lleno con leche hasta la mitad debajo de la boquilla de vapor
- Abra el grifo inmediatamente y lleve la temperatura de la leche al nivel que desea
- Luego, puede verter la leche en una taza que contenga café expreso tibio y obtendrá un buen capuchino

Para evitar que parte de líquido que se va a calentar sea aspirado y vuelva a la caldera (debido a una posible descompresión

temporal dentro del tanque de la caldera), lo cual haría que el vapor y el líquido que salen de la boquilla, parte 9, y boquilla parte 11, respectivamente, tengan olor desagradable, le recomendamos purgar el vapor de la máquina una o dos veces durante unos segundos, lo cual consiste en abrir y cerrar rápidamente el grifo (parte 10) con la boquilla (parte 9) no inmersa en el líquido antes de comenzar a erogar el vapor.

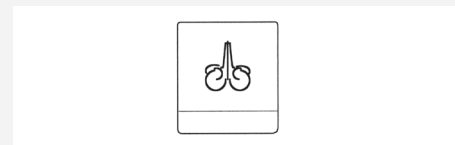
Tenga cuidado de no quemarse con el vapor.

Además, una vez que haya inmerso la varilla de vapor en el líquido dentro de la jarra, abra el grifo de vapor inmediatamente. Una vez que se haya calentado el líquido, haga lo siguiente:

- disminuya la presión del vapor
- extraiga la jarra
- cierre el grifo de vapor

EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

Usted puede obtener agua caliente usando la boquilla fija (fig. 1 ó 3), ubicada entre el grupo del extremo derecho y la boquilla de vapor (parte 9, fig. 1 ó 3), y presionando el botón (parte 7, fig. 1 ó 3) que controla la erogación del agua caliente.



7. Operaciones de mantenimiento y limpieza periódica

ATENCIÓN

LA MÁQUINA SE DEBE INSTALAR DE FORMA TAL QUE EL PERSONAL CALIFICADO PUEDA ACCEDER A ELLA FÁCILMENTE PARA REALIZAR EVENTUALES TAREAS DE MANUTENCIÓN.

ATENCIÓN

NO SUMERGIR LA MÁQUINA EN AGUA Y EVITAR SALPICADURAS DE AGUA DURANTE LA LIMPIEZA. PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE SE LISTAN A CONTINUACIÓN.

Limpieza de los grupos y pozos de drenaje

Inserte el filtro ciego en el porta-filtro, coloque la cantidad correcta de producto de limpieza de máquinas de café exprés (siguiendo las instrucciones del producto) en el filtro y enganche el porta-filtro en el grupo que desea limpiar.

- Presione el botón de hacer café que corresponde a dicho grupo, como si estuviese haciendo una taza común de café. Detenga la salida de agua durante 15-20 segundos.
- Arranque y detenga el grupo varias veces hasta que vea que el agua que sale es limpia y no jabonosa cuando extrae el porta-filtro.

No extraiga el porta-filtro cuando el grupo está procesando el agua.

- Enjuague el grupo usando un filtro normal en el porta-filtro haciendo correr agua caliente a través de él varias veces.

ATENCIÓN

NO quite nunca el portafiltros cuando se encuentre en fase de trabajo. Esta operación resulta muy peligrosa, porque la presión que se desarrolla en el filtro ciego puede crear salpicaduras violentas de agua caliente y ligeramente cáustica que pueden provocar graves quemaduras. La caldera del café contiene agua a temperatura elevada. Las temperaturas del agua superiores a 125°F / 52°C pueden causar quemaduras graves instantáneamente o la muerte por escaldaduras.

Limpieza de los filtros y manijas del filtro

Si se realiza una limpieza diaria de los filtros de acero inoxidable y de los porta-filtros, es suficiente limpiarlos con agua y un paño, o un cepillo apropiado. De lo contrario, usando un producto de limpieza de máquinas de café exprés, siguiendo las instrucciones del producto, coloque la dosis correcta en aproximadamente 1/2 litro de agua dentro de un contenedor resistente al calor y caliéntelo.

- Si usa porta-filtros de acero inoxidable con boquillas de sujeción, extraiga la boquilla. Sumerja los filtros y las partes metálicas de los porta-filtros (no las manijas) en la solución caliente y déjelos sumergidos durante aproximadamente 30 minutos.
- Enjuague bien con agua limpia y haga pasar agua caliente a través del grupo varias veces con el filtro y el porta-filtro enganchados.

- Haga una taza de café para eliminar el sabor desagradable.

Limpieza de la cubeta de descarga

Cada noche, al cierre, quite la rejilla donde apoya las tazas, retire la cubeta de recogida del agua de descarga y límpiela. Controlar al menos 2 veces por semana y limpiar también la cubeta de descarga (part. 19) quitando el fanguillo en el fondo, ayudándose con una cucharilla.

Limpieza de la cubierta

Use un paño suave deslizándolo a lo largo de la superficie de acero inoxidable. No use en ningún momento alcohol o disolventes sobre las partes en las que hay inscripciones o pintura para evitar su deterioro.

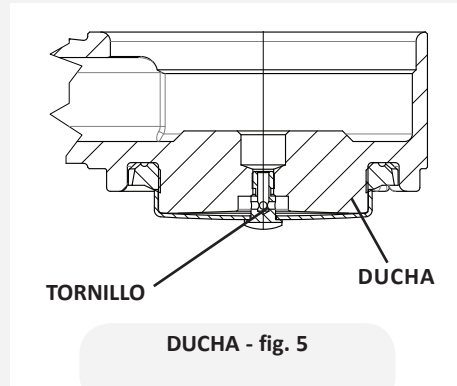
Limpieza de los suministros de vapor y agua caliente

Los suministros de vapor tienen que limpiarse rápidamente después del uso con un paño húmedo y con una breve aspersión de vapor, con el fin de evitar la formación de incrustaciones dentro de los agujeros del vaporizador que podrían alterar el sabor de las bebidas al calentarlas.

Limpieza duchas erogación rejilla de infusión

Por culpa de la operación de descarga del portafiltros (después de la erogación de café) puede suceder que pequeños residuos de polvo de café se queden obstruyendo, también parcialmente, la pequeña rejilla de infusión. Para limpiarla, primero extraígalas aflojando el

tornillo de fijación, luego déjela en remojo en solución detergente.



Bomba eléctrica

Es de tipo volumétrico y logra desarrollar una presión de 14 Bar. La presión en uso, precedentemente puesta a prueba en nuestras oficinas en las fases de verificación, es de 8 - 9 Bar. En cualquier caso, esta puede variar de localidad a localidad, dado que la presión del agua corriente entrante afecta la presión de la bomba. Siempre debe controlar la presión con la escala inferior del manómetro (part.3, fig.1 o 3; part. 4, fig. 2) en el momento que se está haciendo el café y, si es necesario, puede aumentarse, girando en el sentido de las manillas del reloj el tornillo del by-pass (situado debajo del tapón en el lateral donde está conectada la alimentación de la bomba); o disminuirse, girando el tornillo en sentido contrario a las manillas. Esta regulación tiene

que realizarse con, al menos, un grupo en proceso de erogación de café.

IMPORTANTE

Accionando la bomba eléctrica por medio de la tecla (part. 8, fig. 1 o 3) se alimenta directamente también la caldera de café.

Si se acciona la bomba eléctrica, cuando la máquina está fría, en la caldera se desarrollará una presión en frío de 8 - 9 Bar; por esto, en el momento que intervienen las resistencias y el agua se calienta, el aumento de temperatura producirá una expansión presente en frío de c.a. 3 Bar, llegando a la presión total de 11 Bar. Una vez conseguida esta presión, la válvula de expansión tiene que entrar en funcionamiento (seguridad) (part.19A), expulsando unas gotas de agua que permiten no se sobrepasar los 12 Bar.

En caso de que la presión supere los 12 Bar, es necesario ajustar la válvula, desenroscando ligeramente la cápsula. Si dicha operación no fuese suficiente, se tendrá que desmontar la válvula y limpiarla de posibles incrustaciones calcáreas. Lo mismo sucede cuando la válvula debe permanecer abierta descargando y, por lo tanto, impidiendo que la presión llegue a c.a. 8 Bar.



Si la máquina permanece inactiva por un período superior a 8 horas o después de períodos prolongados de inactividad, es necesario prevenir ciclos de lavado antes de realizar la erogación para disfrutar al máximo la potencialidad de la máquina respetando las siguientes indicaciones:

- Grupos: instalar los portafiltros insertándolos en cada uno de los grupos y girándolos como se describe en el manual de uso. Luego, erogar como mínimo durante 2 minutos agua de cada grupo de café;
- Vapor: erogar vapor durante un minuto como mínimo de las dos lanzas de vapor presentes en la máquina;
- Agua caliente: erogar agua caliente durante el tiempo necesario para extraer de la caldera relativa:
 - como mínimo 1 litro para una máquina de uno/dos grupos
 - como mínimo 2 litros para una máquina de tres grupos
 - como mínimo 3 litros para una máquina de cuatro grupos

Si la máquina no se acciona durante períodos prolongados, es oportuno seguir estas indicaciones de seguridad:

- Desconectar la máquina de la red hídrica o de todos modos interrumpir la conexión hídrica;
- desconectar la máquina de la red eléctrica.

ATENCIÓN

SI NO SE CUMPLEN LAS INDICACIONES MENCIONADAS MÁS ARRIBA, EL FABRICANTE NO TENDRÁ NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS Y/O COSAS.

8. Conclusión del servicio y demolición

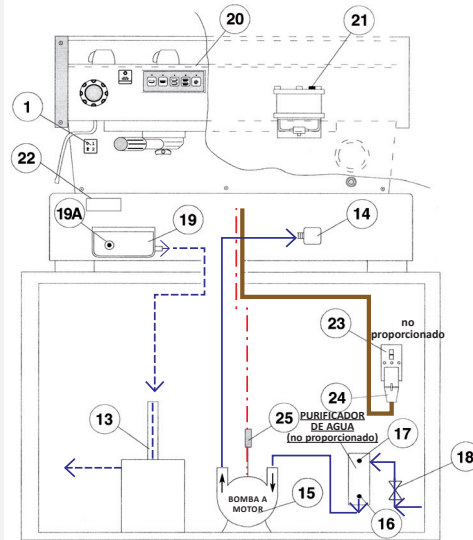


Fig. 3 (vea también la pág. 7)

Como método de prevención ponga en posición "0" el interruptor general (part.1)

Desconexión de la alimentación eléctrica

En caso de conexión mediante enchufe (part. 24) asegúrese de que el interruptor (part. 23) esté apagado antes de desconectar. Interrumpa la conexión con el cable de la bomba eléctrica (part. 15) procediendo sobre el perno (part.25).

Desconexión del sistema de agua

Cierre el suministro de agua con el grifo situado antes de la entrada de la depuradora. Quite los tubos de entrada a la depuradora (part. 17) localizados después del grifo de interceptación (part. 18) que por precaución está cerrado. Lleve a cabo el desmontaje de los tubos de descarga del pozo (part. 19).

En este momento la máquina puede ser retirada de la barra, teniendo cuidado en la operación, para evitar que la máquina caiga.

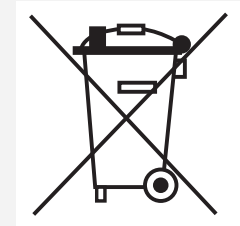
La máquina está compuesta de varios metales, por lo tanto, en caso de que no se haya previsto su reutilización, debe llevarse a un lugar donde se realizará el desmontaje, dividiendo los materiales para una posible recuperación o transporte a los puntos de esmaltado.

Está rotundamente prohibido por las normas vigentes el abandono de la máquina sobre suelo público o en cualquier otro lugar propiedad de terceros.

Aviso de Reciclaje:

Advertencia para la Protección del Ambiente:

Los viejos aparatos eléctricos son materiales peligrosos, no caben dentro de la habitual basura doméstica. Rogamos los amables clientes de contribuir a la protección del ambiente y de los recursos y de entregarse aparato a los centros de recojida competentes, cuando se encuentren en el territorio.



9. Operaciones programadas de mantenimiento y de control

Estas operaciones son adicionales a las Operaciones de Mantenimiento y Limpieza Periódicas, que se especifican en el Capítulo 7.

Las siguientes Operaciones de mantenimiento y de control deberán ser efectuadas periódicamente por personal técnico cualificado.

Nota: Estas operaciones periódicas de mantenimiento no están cubiertas por la garantía.

CADA TRES MESES

- Reemplazar las juntas del grupo
- Reemplazar los filtros del difusor
- Limpiar la sonda de llenado automático
- Verificar el buen funcionamiento del interruptor de vacío
- Inspeccionar la válvula de entrada de agua
- Inspeccionar que el sistema de drenaje no tenga fugas ni obstrucciones
- Verificar el caudal de cada grupo
- Verificar la temperatura de preparación del café
- Verificar que la presión de preparación sea 9bar
- Verificar el buen funcionamiento de todos los interruptores
- Verificar/observar la dureza del agua (La calidad debe estar dentro del rango de los parámetros especificados en el capítulo "Instalación". De lo contrario, se anulará la garantía)

Modelo AV:

- Verificar los volúmenes de disparo
- Probar la válvula ohm del caudalímetro (esta válvula es aceptable si es mayor que 1.8 K ohm y menor que 2.2 K ohm)

Modelo MP:

- Rearmar la válvula MP

CADA SEIS MESES

- Rearmar los conjuntos de vapor

TODOS LOS AÑOS

- Reemplazar las canastas del porta filtro
- Inspeccionar los émbolos de las válvulas del grupo
- Inspeccionar el interruptor de vacío
- Inspeccionar el presóstato de la caldera de vapor
- Inspeccionar el contactor
- Sustituir la válvula de sobrepresión

