

manual

linea mini

La línea mini de Marzocco es una máquina espresso de calidad profesional para el hogar hecha a mano, que refleja el diseño clásico e icónico en una versión en miniatura. La línea mini, con su grupo de acero inoxidable para café y una caldera de vapor y agua caliente, está diseñada para preparar un chorro de calidad con café recién molido, café en cápsulas o vainas, así como té u otras bebidas calientes.



la marzocco

handmade in florence



linea mini

Manual de Operaciones V1.1 - 04/2015



la marzocco

handmade in florence

Capítulos

- | | |
|--|---------|
| 1. Precauciones Importantes | pág. 3 |
| 2. Información General | pág. 5 |
| 3. Descripción de la Máquina | pág. 8 |
| 4. Instalación | pág. 9 |
| 5. Funcionamiento | pág. 13 |
| 6. Características Principales | pág. 15 |
| 7. Mantenimiento Preventivo y Limpieza | pág. 16 |
| 8. Guía de Instalación | pág. 18 |

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Localidad La Torre
50038 Scarperia e San Piero
(Florence) - ITALY

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

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

certificaciones disponibles:



ADVERTENCIA
CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben seguirse unas medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes. Utilizar las manijas o perillas.
3. Para proteger contra el fuego, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumergir el cable, enchufes o en agua u otro líquido.
4. Se requiere una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desconectar de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilizar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un funcionamiento defectuoso del aparato, o en caso de que se haya dañado de alguna manera. Devolver el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. No utilizar el aparato al aire libre.
9. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No colocar sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
11. Conectar siempre el enchufe

▲ **ADVERTENCIA** ▲
CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

al aparato en primer lugar y, luego, conectar el enchufe a la toma de la pared. Para desconectar el aparato, colocar el control en la posición "off" y, a continuación, quitar el enchufe de la toma de pared.

12. No utilizar el aparato para un uso diferente de aquel para el que fue diseñado.
13. Conservar estas instrucciones.
14. El uso, limpieza y mantenimiento de esta máquina de café pueden

llevarlos a cabo personas (incluidos niños de más de 8 años de edad) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y si entienden los peligros.

Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.

Mantener el aparato y el

cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

15. El zona de servicio está restringida a personas con conocimiento y experiencia práctica con el aparato, en particular a lo que respecta a la seguridad y la higiene.

2. Información General



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.

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.

Voltaje peligroso desconectar de la fuente de alimentación antes de realizar alguna tarea.

La máquina se debe instalar de forma tal que el personal calificado pueda acceder a ella fácilmente para realizar tareas de manutención.

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.

La máquina espresso está compuesta esencialmente por un grupo de preparación de agua caliente para café espresso y una caldera de vapor que suministra vapor y agua caliente para infusiones.

Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos de tipo Bed & breakfast

Acerca de este manual

1) Esta guía operativa es una parte integral y esencial del producto y debe ser provista a los usuarios. Se solicita a los usuarios que lean detenidamente las advertencias y precauciones incluidas en la guía, puesto que brindan información valiosa sobre la seguridad durante la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento de la máquina.

Este manual debe guardarse en un lugar seguro y debe estar disponible para consulta por parte de usuarios nuevos y también usuarios experimentados.

Retirar la máquina del embalaje

1) Asegúrese de la integridad del producto inspeccionando el embalaje y asegurándose de que no presente daños que podrían haber afectado la máquina.

2) Verifique la integridad de la máquina después de haberla retirado del embalaje. El embalaje (cajas, bolsas plásticas, piezas de espuma, etc.) debe dejarse fuera del alcance de los niños porque presentan un daño potencial. No desechar en el ambiente.

Instrucciones de seguridad

1) Verificar que los datos de la placa de características técnicas correspondan a las del suministro eléctrico al cual se conectará la máquina.

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

2) La instalación se debe realizar según los códigos y las reglamentaciones locales sobre electricidad e instalación de tuberías. La instalación también debe guardar conformidad con las instrucciones del fabricante y debe ser realizada por personal cualificado y autorizado.

3) Una instalación incorrecta puede causar lesiones/daños a personas animales u objetos, de los cuales el fabricante no será responsable.

4) La garantía del funcionamiento eléctrico de este dispositivo se obtiene solamente cuando la conexión a la red eléctrica se ha realizado correctamente según todos los códigos y las reglamentaciones de seguridad locales, nacionales e internacionales, y en modo particular, realizando la instalación de la toma de tierra de la unidad. Asegúrese de que la instalación a tierra se haya realizado en forma correcta porque representa un requerimiento fundamental de seguridad. Asegúrese de que personal cualificado verifique esta conexión.

5) Además, deberá controlar que la resistencia de la instalación eléctrica sea apta para la potencia máxima absorbida indicada en la máquina de café espresso .

6) Se desaconseja la utilización de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargadores. En caso de que no se pueda evitar su utilización, asegúrese de que cumplan con los códigos de electricidad y las reglamentaciones de seguridad

locales, nacionales e internacionales, teniendo cuidado de no superar los límites de resistencia y potencia que aparecen en dichos adaptadores o alargadores.

7) Esta máquina debe utilizarse únicamente para las funciones para las cuales ha sido diseñada y realizada. Cualquier otra utilización se considera impropia y peligrosa.

El fabricante no será responsable de eventuales daños causados por usos incorrectos y/o irracionales.

8) El uso de cualquier dispositivo eléctrico comporta la consideración de algunas reglas fundamentales. En 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 exponer el aparato a agentes atmosféricos
- no permitir que niños o personas no capacitadas usen este dispositivo

9) Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento y/o limpieza (que no sea la auto limpieza del grupo), ponga en posición “0” el interruptor general ubicado en la máquina y desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica desenchufando el cable o desconectando el disyuntor. Para realizar las operaciones de limpieza, límitese a las instrucciones indicadas en este manual.

10) En caso de funcionamiento defectuoso de la máquina o si deja de funcionar, desconéctela de la red eléctrica (como se describe en el párrafo anterior). No intente repararla. Diríjase al personal cualificado profesionalmente y autorizado para realizar cualquier reparación. Sólo

el fabricante o un centro autorizado que utilice exclusivamente piezas de repuesto originales reparará el producto. El incumplimiento de las normas indicadas más arriba podría comprometer la seguridad del funcionamiento de la máquina.

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

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

13) El cable de alimentación de la máquina no debe ser sustituido por el usuario. Si el cable de alimentación se daña, apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica desenchufando el cable de alimentación o desconectando el disyuntor, y cierre el suministro de agua. Para sustituir el cable de alimentación, comuníquese exclusivamente con profesionales cualificados.

14) Estas instrucciones también están disponibles en un formato alternativo en una página web.

3. Descripción de la Máquina

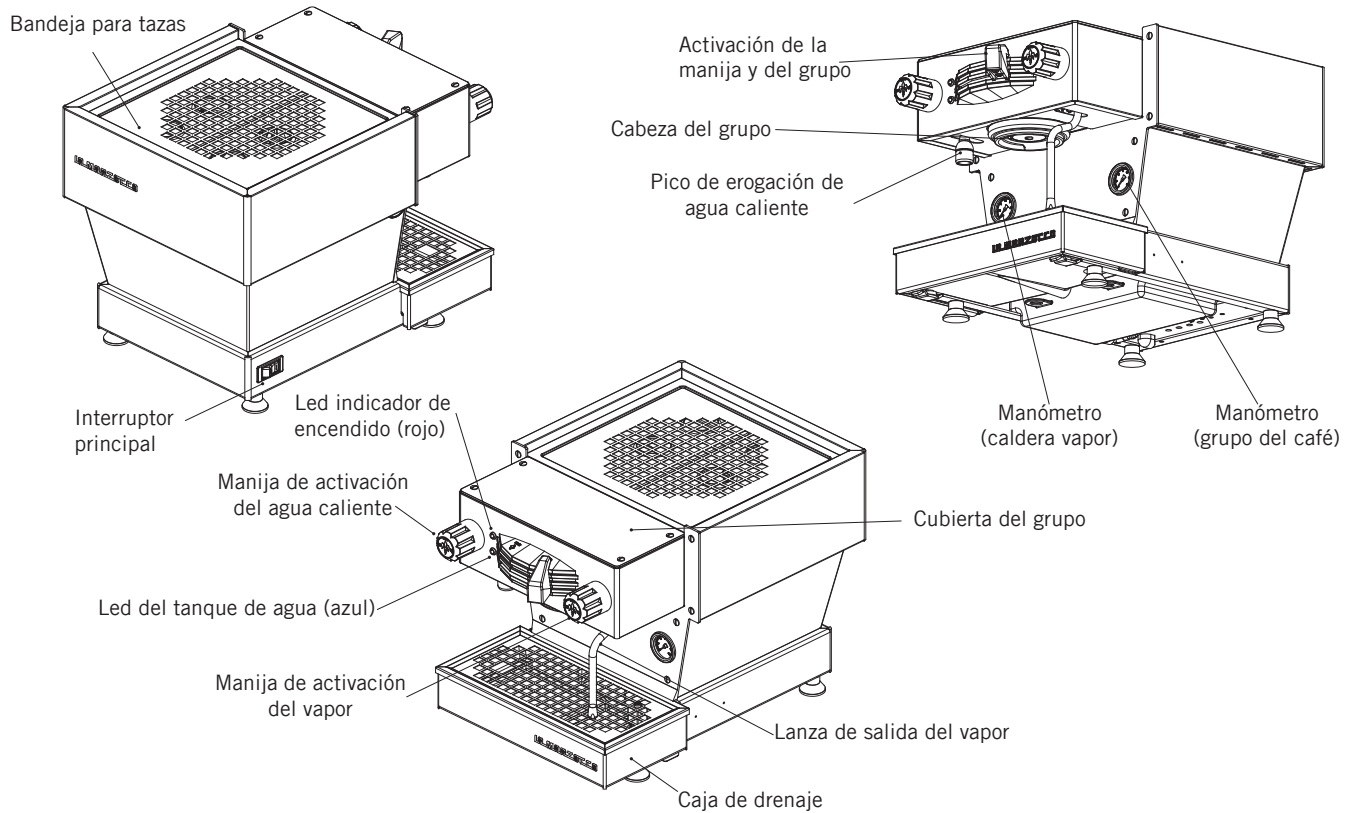


Figura 1 - Descripción de la Máquina

4. Instalación

▲ ▲
La máquina de café se debe colocar en posición horizontal sobre una barra que esté a más de 90 cm del piso.

▲ ▲
La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.

▲ ▲
Esta máquina no es apta para uso en exteriores.

Nota:

- Temperatura ambiente mínima: **5°C**
- Temperatura ambiente máxima: **32°C**
- El nivel de presión acústica ponderado de la máquina es inferior a 70dBA.

Instalación de la máquina espresso, línea mini

1) Llene recipiente para el agua con agua potable.

Una vez que la máquina espresso ha sido extraída del embalaje, colocada sobre una superficie dura. Extraiga la bandeja de drenaje y deslice dicho recipiente hasta que la tapa para llenado sea accesible. Extraiga la tapa y llene el recipiente con agua potable. Vuelva a colocar la tapa y deslice el recipiente para el agua hasta que quede en la posición de funcionamiento. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje en su lugar. Para conectar la máquina a la red hidráulica, siga las indicaciones de la Guía de Instalación, y actúe de conformidad con las normas de seguridad locales/nacionales del lugar adonde se instalará la máquina. Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, mantener un nivel de rendimiento adecuado y obtener infusiones de alta calidad, es importante que el agua de entrada tenga una dureza mayor que 9°f (90ppm, 5°d) y menor que 15°f (150ppm, 8,4°d), el pH debe ser de 6,5 a 8,5 y la cantidad de cloruros debe ser inferior a 50mg/l. Si se respetan estos valores, la máquina puede funcionar con la eficiencia máxima. Si estos parámetros

no están presentes, se deberá instalar un dispositivo específico de filtrado, siempre de conformidad con las normas nacionales y locales vigentes respecto del agua potable.

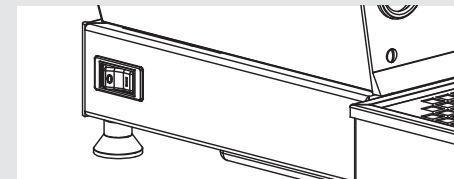
2) Conexión de la máquina espresso al suministro eléctrico.

Conecte la máquina espresso a una red de suministro eléctrico cuyas características coincidan con las indicadas en la placa de serie de la máquina.

3) Llenado de las calderas con agua.

Complete los siguientes pasos para llenar correctamente los tanques de las calderas:

Caldera de vapor: Gire el interruptor principal a la posición "1". Se encenderá el sistema automático de nivel de la caldera de vapor, y activará la válvula solenoide de auto llenado y la bomba de agua. Ésta llenará la caldera de vapor hasta un nivel predeterminado y se detendrá cuando esté llena.



NOTA: puede ser necesario volver a llenar el recipiente para el agua durante este proceso.

Grupo del café: El agua fluye directamente dentro del grupo del café cuando se activa la bomba de agua. Cuando se enciende la línea mini, el sistema electrónico activa la bomba de agua para llenar las dos calderas.

4) Verificación del Llenado de las calderas.

La instalación ahora está completa y la máquina espresso debería estar calentando a las temperaturas de operación.

Preparación del café después de la primera instalación

Una vez finalizados los procedimientos de la primera instalación, antes de preparar café, usar el agua caliente y el vapor, siga estos pasos:

- Enganche el porta-filtro insertándolo en la cabeza del grupo y gire la manija de izquierda a derecha. Una vez que el portafiltro está insertado correctamente, usted puede mover la manija del lado izquierdo para que el agua comience a fluir a través del portafiltro. Deje pasar el agua a través del grupo durante dos minutos como mínimo.

- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra cada lanza de salida del vapor 10

durante un minuto como mínimo.

- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga como mínimo 1 litro de agua para la preparación del café.

5) Esperar que la máquina espresso Llegue a la temperatura operativa.

Durante este tiempo, el puntero del manómetro del grupo del café puede llegar hasta 12 bar. Esto puede suceder cada vez que el elemento de calentamiento están en "on". Si la presión excede 12 bar, entonces será necesario ajustar la válvula de expansión de forma tal que la presión nunca supere 12 bar.

En condiciones normales de funcionamiento, el manómetro del grupo del café puede marcar entre 0 y 12 bar. Al preparar el café, la presión debe ser aproximadamente 9 bar.

La máquina está lista para la preparación de agua cuando el led indicador de encendido (rojo) está en ON.

Cuando la máquina se está calentando, el led indicador de encendido (rojo) parpadea.

NOTA: cuando la caldera de vapor alcanza la temperatura operativa, se puede escuchar el ruido del aire y el vapor que salen de la

caldera. Esto es normal. Cuando el agua hierve, el aire de la caldera es reemplazado por vapor y sale a través del interruptor de vacío. A medida que la caldera se acerca a la temperatura operativa, el interruptor de vacío se cierra y el vapor ya no puede salir. Este proceso permite la entrada de aire en la caldera para que el vapor salga y sea sustituido por vapor de agua.

6) Placa de la máquina:

Placa CE de la máquina



Placa ETL de la máquina



7) Ajuste de la válvula de expansión.

La válvula de expansión es un componente que limita la presión máxima en el grupo del café. Al calentar el grupo del café, el agua que contiene se expande. Debido a que el grupo del café está completamente saturado, el agua expandida provoca un aumento de presión dentro de la caldera. Sin un dispositivo de seguridad, el aumento de presión podría causar una ruptura en la caldera. La presión del grupo del café no debe exceder jamás 12 bar. La válvula está caliente, por lo tanto, usando una protección adecuada, gire la válvula de expansión hacia la derecha para aumentar la presión. Para disminuir la presión, gire la válvula de expansión hacia la izquierda (vea el siguiente diagrama).

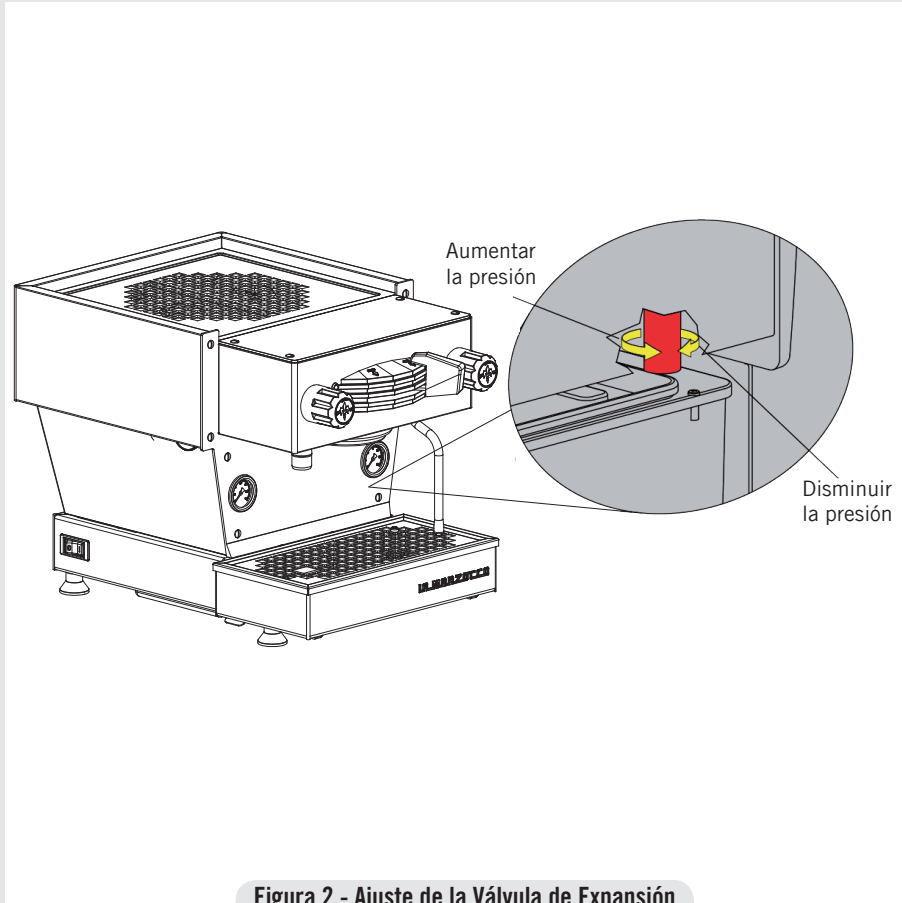


Figura 2 - Ajuste de la Válvula de Expansión

8) Ajuste de la presión de la bomba de agua.

La bomba de agua está configurada en fábrica a 9 bar de presión. Si es necesario cambiar la presión, utilice el siguiente procedimiento:

1. Retirar la bandeja superior y la bandeja inferior.
2. Ubique el tornillo de ajuste de la

bomba de agua y afloje la contratuerca.

3. Ajuste la presión de la bomba de agua al nivel deseado.
4. Gire hacia la derecha para aumentar la presión y hacia la izquierda para reducirla.

NOTA: La presión de la bomba de agua debe ajustarse cuando la máquina está en funcionamiento y hay café en el porta-filtro.

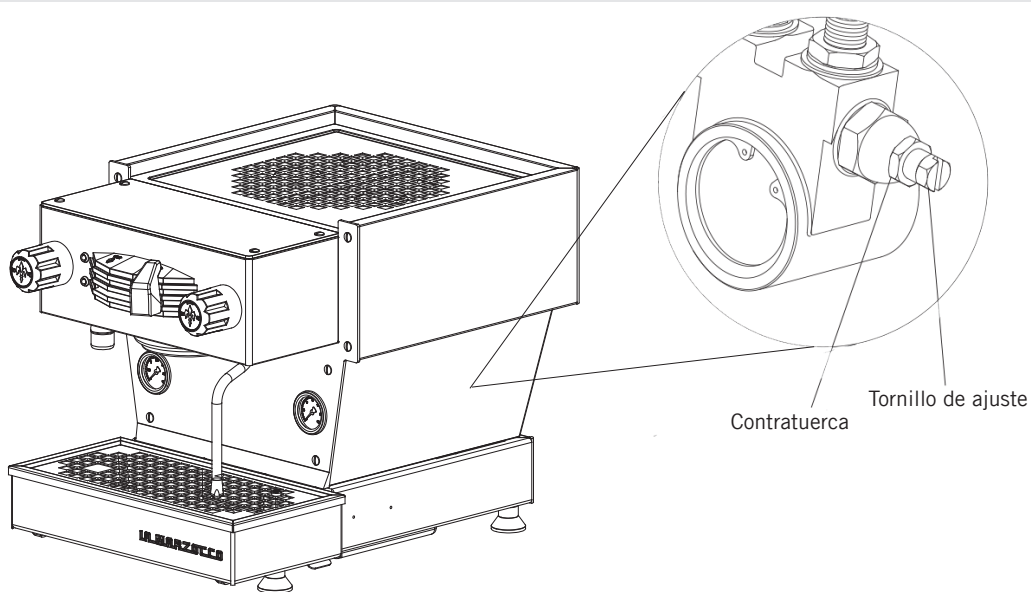


Figura 3 - Ajuste de la Presión de la Bomba de Agua

5. Funcionamiento

El grupo del café y la caldera de vapor contienen agua a alta temperatura. La temperatura del agua superior a 52°C puede causar quemaduras graves o la muerte por escaldaduras. (Grupo del café 93,3°C- Caldera de vapor 127°C)

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.

Esta máquina está diseñada únicamente para preparar café y bebidas calientes.

1. Instalación del porta-filtro.

Instale el porta-filtro insertándolo en la cabeza del grupo y gire la manija de izquierda a derecha. Una vez que el portafiltro está insertado correctamente, usted puede mover la manija de derecha a izquierda para que el agua comience a fluir a través del portafiltro. Es importante que el porta-filtro esté a la temperatura operativa antes de llenarlo con café.

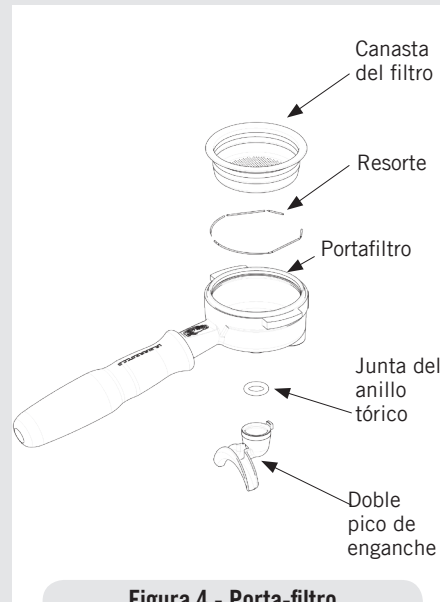


Figura 4 - Porta-filtro

Haga pasar el agua caliente a través del porta-filtro vacío durante unos segundos antes del proceso de preparación del café para pre-calentarlo.

NOTA: Es importante dejar el porta-filtro instalado en la máquina espresso cuando no está en uso. El porta-filtro debe permanecer caliente para que la preparación del café funcione correctamente.

2. Preparación del café. Ahora es posible retirar el porta-filtro para preparar un café. Coloque una cantidad de café molido en la canasta del porta-filtro usando la canasta única o la doble. Presione sobre el café molido con el pisón provisto y enganche el porta-filtro en la línea mini. Mueva la manija de derecha a izquierda para comenzar la preparación (ver Fig.1 página 8).

NOTA: Algunos usuarios piensan que es importante dejar que el agua pase a través de la cabeza del grupo antes de instalar el porta-filtro para limpiar restos de aceites de café y partículas de la cabeza del grupo. Otros también dejan pasar el agua después de hacer el café por el mismo motivo. Pruebe para decidir cuál es el

mejor procedimiento para usted. Existen muchas técnicas para preparar café espresso. Puede encontrar instrucciones para las diversas técnicas en los sitios web, blogs y foros. Algunos están incluso supervisados por baristas profesionales de todo el mundo.

3. Erogación del vapor.

Para permitir que el agua condensada en la lanza sea liberada, descargue SIEMPRE un poco de vapor encendiendo la válvula antes de insertar la lanza de salida del vapor en la jarra del líquido que se ha de calentar.

Sumerja la lanza de salida del vapor en el líquido que se va a calentar. Gire la llave para erogación del vapor para activar el proceso de salida del vapor.

La válvula de vapor posee un control de flujo variable. La válvula de vapor bloquea sólo cuando está completamente abierta. El vapor transferirá el calor al líquido y elevará la temperatura. Tenga cuidado de que el líquido no desborde para evitar quemaduras graves.

Echar vapor a la leche para preparar capuchinos y otras bebidas es muy fácil, pero para hacerlo bien se requiere cierta

habilidad. Experimente con las diversas técnicas para encontrar el mejor método para su caso. Puede encontrar muchos artículos sobre el tratamiento de la leche con vapor en Internet.

NOTA: Es importante tener un volumen suficiente de líquido en la jarra a la que se le echará vapor. Por lo tanto, si desea echar vapor a pequeñas cantidades de leche, deberá usar una jarra pequeña. Si desea echar vapor a cantidades mayores de leche, deberá usar una jarra más grande. Si se usa poca leche en una jarra, la leche puede "salir expulsada" de la jarra. Una buena regla es llenar la jarra con el líquido sólo hasta la mitad.

NOTA: Para evitar que el líquido caliente sea aspirado dentro de la caldera de vapor, se recomienda purgar el sistema de vapor después de calentar cualquier líquido. Purgar el sistema abriendo la válvula de vapor durante unos segundos para permitir que el vapor salga a la atmósfera desde el extremo de la lanza de salida del vapor.

4. Erogación de agua caliente.

Usted puede erogar agua caliente utilizando la boquilla pertinente. Para erogar agua caliente, gire la perilla izquierda (ver Fig.1 página 8).

Esta perilla controla la salida de agua caliente.



Figura 5 - Manija de Agua Caliente

▲ ▲
Si no se cumplen las instrucciones mencionadas anteriormente, el fabricante no será responsable de eventuales lesiones a personas o daños a cosas.

1. Erogación de agua caliente.

El agua caliente puede ser erogada desde la lanza de agua caliente ubicada en el lado izquierdo de la máquina. Esto se realiza girando la perilla izquierda (ver Fig.1 página 8).

2. Notas generales para la preparación del café.

Los porta-filtros deben permanecer calientes porque están en la posición más baja del grupo y están parcialmente aislados de éste por la junta de goma que los separa. Esto se puede lograr dejando los porta-filtros instalados en la máquina cuando no está en uso. Los porta-filtros también se pueden calentar activamente pulsando uno de los botones para preparar café para que pase agua caliente a través del porta-filtro y luego cerrando el flujo de agua.

3. Molido del café.

El tamaño de los gránulos es extremadamente importante para preparar una buena taza de

café, además del tipo de mezcla de café usada. El molido ideal se puede determinar haciendo varios cafés utilizando la cantidad de café molido que usaría normalmente para cada taza (recomendamos como mínimo 6g). El mejor molido es el que permite que el café fluya de los picos del porta-filtro en forma demasiado lenta, gota a gota, ni demasiado rápida. Una regla general es que una doble dosis debe erogar alrededor de 60mL de fluido de espresso en aproximadamente 25 segundos. Este tiempo se puede ajustar variando el grosor del molido.

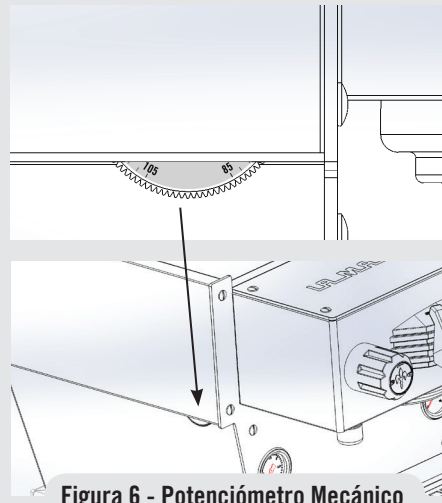


Figura 6 - Potenciómetro Mecánico

6. Características Principales

NOTA

Para usar la máquina en todo su potencial cuando no ha sido utilizada durante más de 8 horas o, de todos modos, después de no usarse durante períodos prolongados, es necesario realizar algunos ciclos de limpieza antes de preparar infusiones, como se indica a continuación:

- Grupos: con el porta-filtro enganchado en los grupos, haga pasar agua caliente a través de cada uno durante dos minutos como mínimo
- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Abra cada lanza de salida del vapor durante un minuto como mínimo.
- Abra la válvula de agua caliente durante el tiempo necesario para permitir que salga 1 litro de agua para la preparación del café.
- Si utiliza la máquina con un recipiente para el agua, cambie el agua del recipiente diariamente.

Si la máquina no se va a utilizar durante períodos prolongados, se aconseja seguir las siguientes indicaciones de seguridad:

- Desconecte la máquina de la red de suministro de agua o interrumpa la conexión del agua con el grifo de cierre de la red.
- Desconecte la máquina de la red de suministro eléctrico.

7. Mantenimiento Preventivo y Limpieza

▲ ▲
No usar chorros de agua para limpiar la máquina ni colocarla donde se usan chorros de agua.

▲ ▲
No extraiga el porta-filtros mientras el grupo relativo está preparando bebidas calientes. El grupo del café contiene agua a temperatura elevada. Las temperaturas del agua superiores a 52°C pueden causar quemaduras graves instantáneamente o la muerte por escaldaduras.

▲ ▲
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.

▲ ▲
La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.

▲ ▲
Esta máquina está diseñada únicamente para preparar café y bebidas calientes.

Limpieza (diaria)

1. Limpieza de la pantalla difusora.

Durante la descarga (que sigue a la preparación del café), pequeños restos de café pueden acumularse lentamente y obstruir, incluso parcialmente, la pantalla difusora. Apague la máquina y extraiga la pantalla difusora destornillando el tornillo del difusor. Sumerja en líquido con detergente en polvo siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente. Enjuague a fondo con agua limpia. Instale y haga correr agua caliente a través de la cabeza del grupo varias veces con la pantalla instalada.

2. Limpieza del sistema de preparación del café.

Inserte el filtro ciego en el porta-filtro,

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

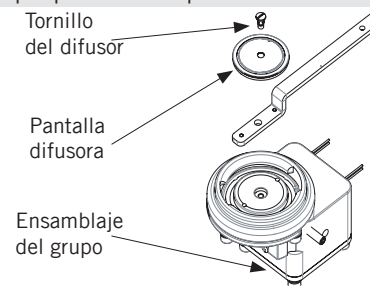


Figura 7 - Grupo del Café

- 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.

3. Limpieza del cuerpo de la máquina.

Repase las superficies de acero inoxidable con un paño suave, no abrasivo, en la dirección de las marcas acristaladas, si las hubiese. No use alcohol ni solventes sobre las partes pintadas, impresas o de plástico para evitar dañarlas. Limpie los paneles laterales con un paño suave. No vaporice el panel de mandos ni el visor con ningún líquido. Limpie sólo con un paño suave y limpio.

4. Limpieza de las boquillas de agua caliente y vapor.

Las boquillas de vapor deben limpiarse inmediatamente después del uso con un paño húmedo y produciendo una salida de vapor breve para evitar la formación de depósitos dentro de ellas, los cuales pueden alterar el sabor de las demás infusiones a calentar. Las boquillas de agua caliente deben limpiarse periódicamente con un paño húmedo. Si hay residuos de leche en la lanza de salida del vapor, sumerja la punta en un recipiente con agua caliente, luego repase la punta limpia. Si quedan residuos, repita el proceso.

NOTA: Este plan de limpieza está basado en un uso moderado de un promedio de 20 a 300 tazas diarias. Si el uso de la máquina es menor que moderado, este plan se debe ajustar consecuentemente.

Limpieza (periódica)

1. Drenaje de las Calderas. Tanto el grupo del café como la de vapor deben drenarse y volver a llenarse para reducir la posibilidad de acumulación de depósitos minerales en las paredes interiores de las superficies interiores. Además, este proceso de drenaje se puede emplear para eliminar el agua que tiene mal olor y sabor.

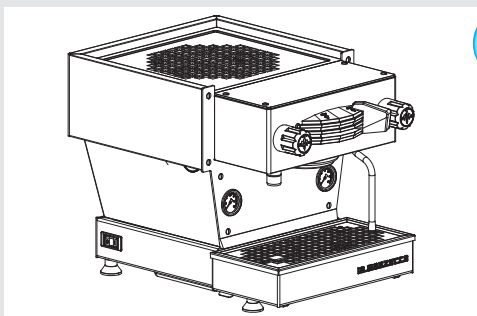
Drenaje de la Caldera de Vapor: Apague la máquina. Extraiga el panel trasero. Localice la válvula de bola en el lado inferior derecho de la máquina. Sostenga la válvula de bola con una herramienta y extraiga la tapa de bronce del extremo de la válvula. Acerque la máquina espresso a un drenaje de agua de desecho e incline la máquina sobre un ángulo para apuntar la válvula dentro del drenaje.

Drenaje del Grupo del Café: Apague la máquina. Usando una protección adecuada o una herramienta apropiada, afloje la válvula de expansión hasta que el agua comience a fluir libremente. Luego, abra la válvula de bola en el lado izquierdo.

2. Limpieza del recipiente para el agua. El recipiente para el agua debe limpiarse periódicamente para asegurar que no se formen algas dentro de las superficies. Para limpiarlo, primero extraiga el recipiente para el agua de la máquina. Desconecte el tubo plástico transparente de entrada de agua. Destornille todos los tornillos de la cubierta para separar las partes. Lave todas las partes con agua jabonosa. Todas las partes se pueden lavar en el lavavajillas.

8. Guía de Instalación

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 1. Desembalaje de la Máquina Espresso línea mini | pág. 19 | 7. Ajuste de la válvula de expansión | pág. 23 |
| 2. Llenado con agua (llenado inicial) | pág. 19 | 8. Control de la presión de la caldera de vapor | pág. 24 |
| 3. Alineación de la caja de drenaje | pág. 20 | 9 . Preparación del café espresso | pág. 25 |
| 4. Conexión a la red de suministro eléctrico | pág. 20 | 10. Verificación de las presiones de funcionamiento de las calderas | pág. 25 |
| 5. Encendido del interruptor principal de energía | pág. 21 | 11. Temperatura de la Caldera del Café | pág. 26 |
| 6. Control de la presión del grupo del café | pág. 22 | 12. Temperatura de la Caldera del Vapor | pág. 26 |



1

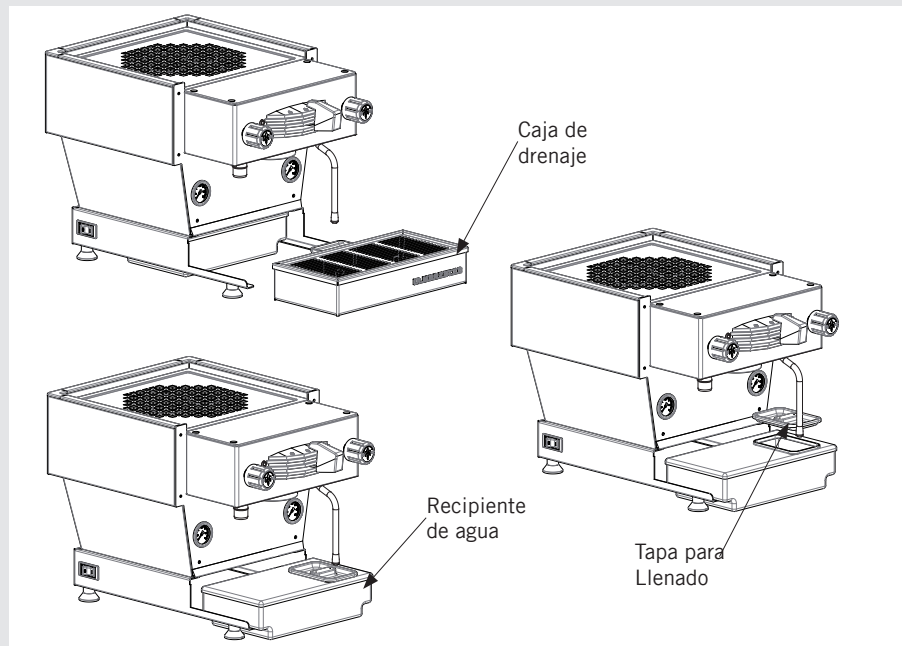
Desembale la máquina espresso y colóquela en una superficie nivelada. Asegúrese de que todos los accesorios se hayan incluido en el envío. Verifique si existe algún daño visible en la máquina espresso.

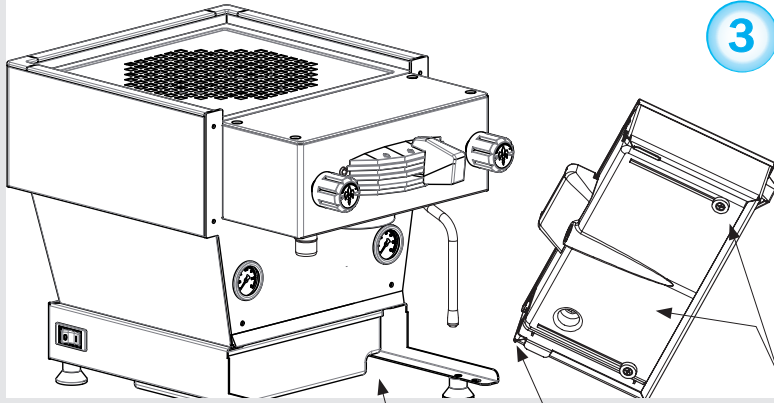
▲ ▲
La máquina de café se debe colocar en posición horizontal sobre una barra que esté a más de 90 cm del piso.

2

Extraiga/abra la tapa y llene el recipiente con agua filtrada. Deslice el recipiente para colocarlo en su posición y vuelva a colocar la caja de drenaje. Asegúrese de que la caja de drenaje quede totalmente insertada. El recipiente para el agua debe hacer contacto con los indicadores de nivel ubicados en el lado posterior.

NOTA: la línea mini está configurada para funcionar con el recipiente para el agua.





3

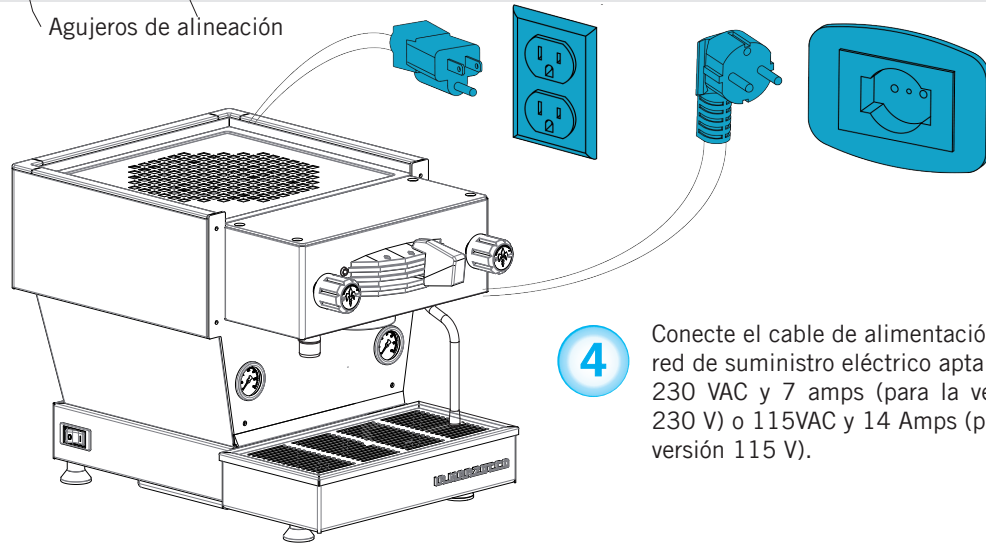
NOTA IMPORTANTE:

La caja de drenaje debe estar correctamente instalada para que la máquina funcione adecuadamente. La caja de drenaje tiene dos imanes que se acoplan con dos ranuras de alineación en la base de la línea mini Al instalar la caja de drenaje, asegúrese de que los imanes de alineación se inserten en las ranuras de alineación. Puede ser necesario empujar levemente la parte frontal de la caja de drenaje al fin de lograr una alineación correcta.

Cuando la máquina está en ON y el tanque de agua está lleno, el led del recipiente para el agua (azul) está en ON; si el tanque de agua está vacío, el led del recipiente para el agua (azul) parpadea.

Ranuras e imanes de alineación

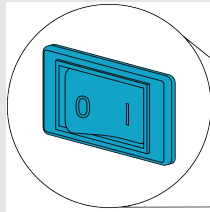
Agujeros de alineación



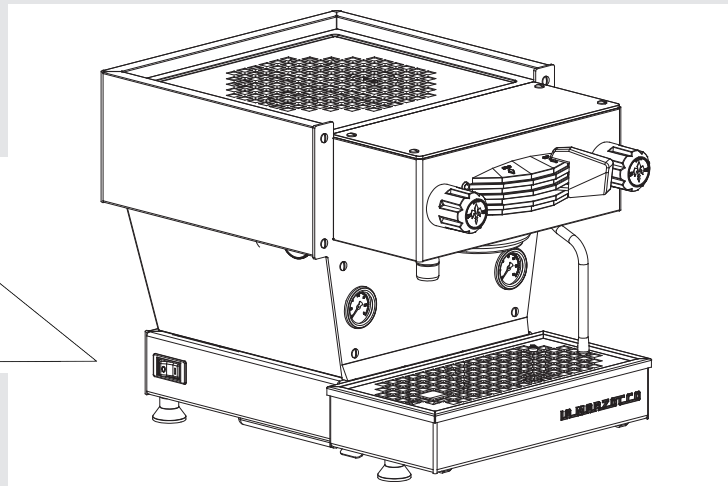
4

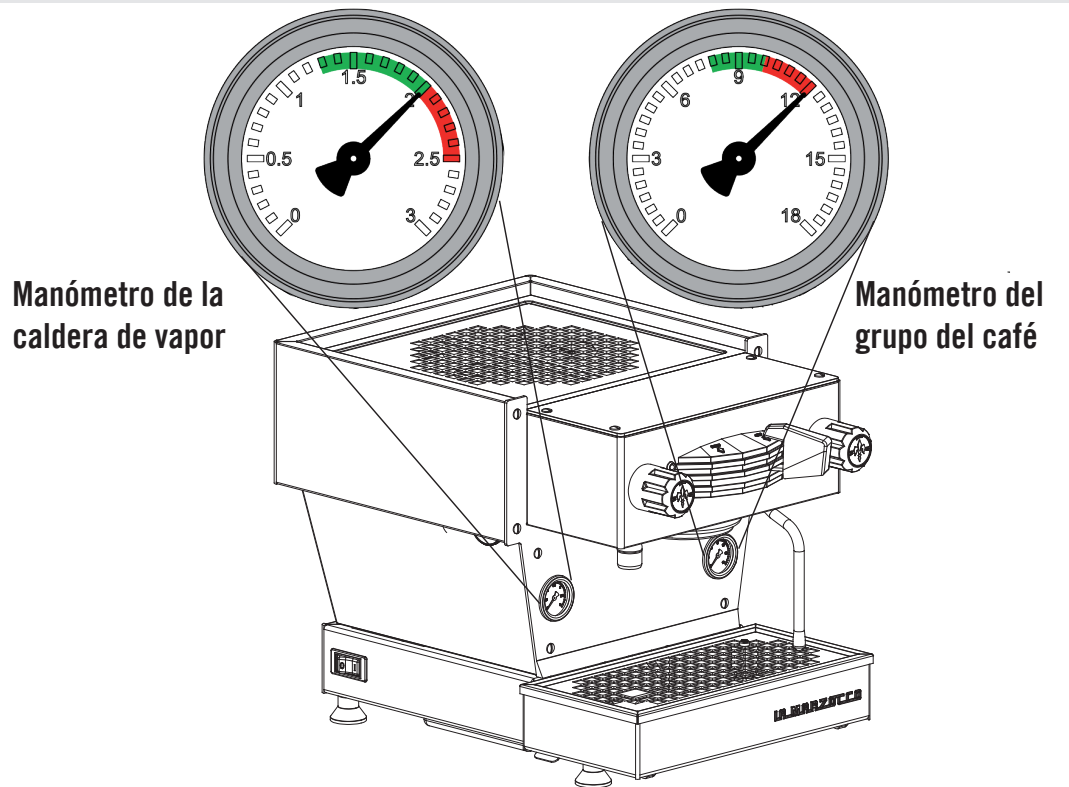
Conecte el cable de alimentación a la red de suministro eléctrico apta para: 230 VAC y 7 amps (para la versión 230 V) o 115VAC y 14 Amps (para la versión 115 V).

⚠ 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.

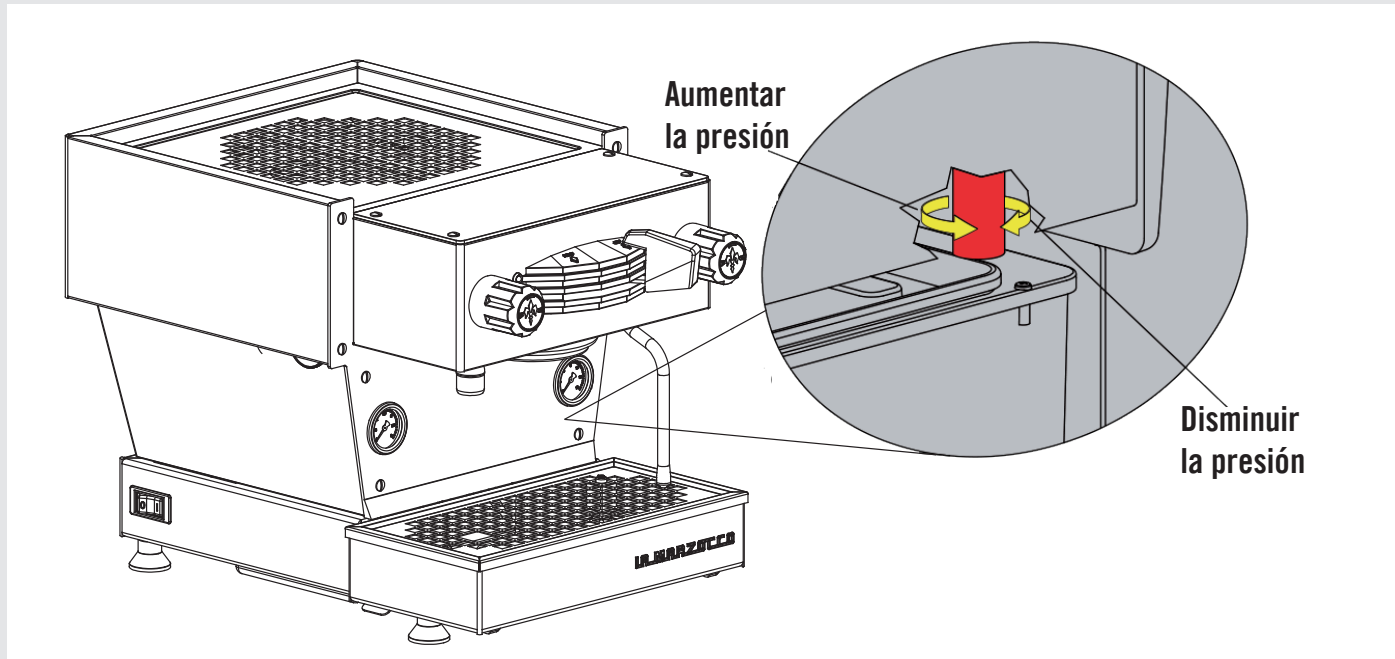


- 5 Encienda la máquina pulsando el interruptor principal. El interruptor principal está ubicado en la parte trasera izquierda de la máquina.



**6**

Luego será necesario verificar la válvula de expansión. A medida que el grupo del café se calienta a la temperatura operativa, la presión del grupo aumenta. Hay una válvula de expansión detrás de la bandeja de drenaje que permite que salga un poco de agua durante este proceso para limitar la presión máxima del grupo del café a 12 bar. Controle el manómetro del grupo de café durante el proceso de calentamiento inicial. Deberá ver que el manómetro llega a 12 bar y se detiene. Si el manómetro no llega a 12 bar o si excede esta medida, será necesario ajustar la válvula de expansión. Realice el siguiente paso para ajustar la válvula de expansión correctamente.



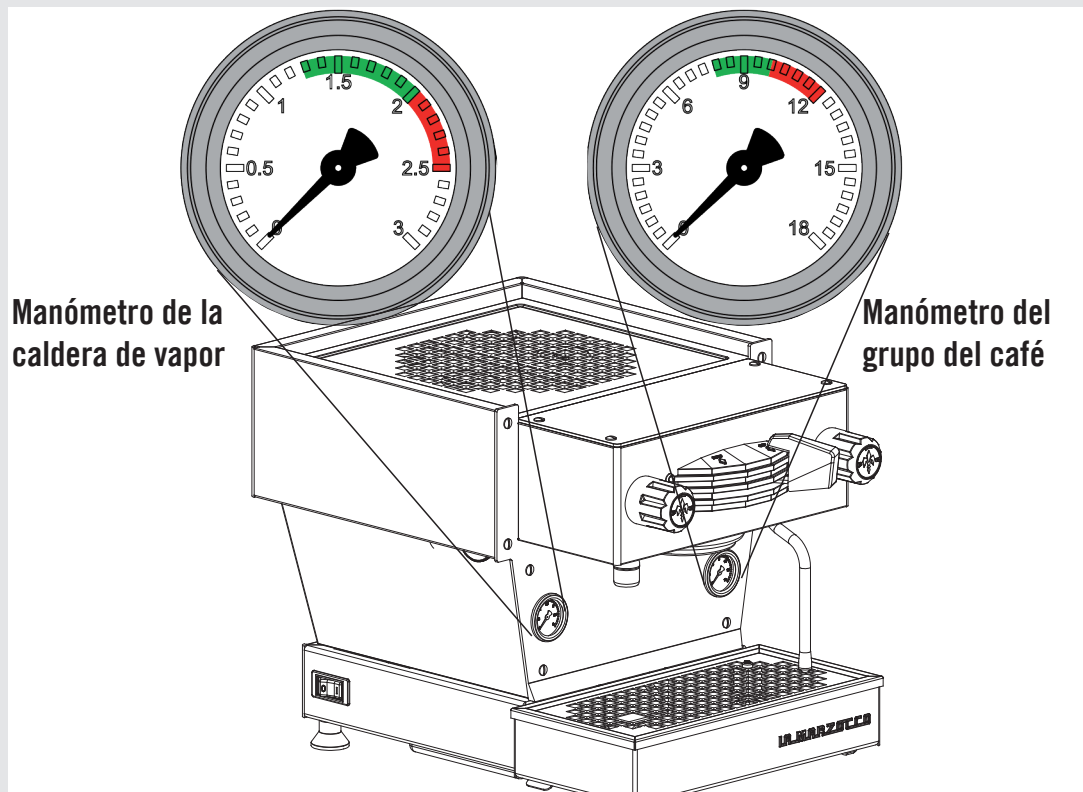
7

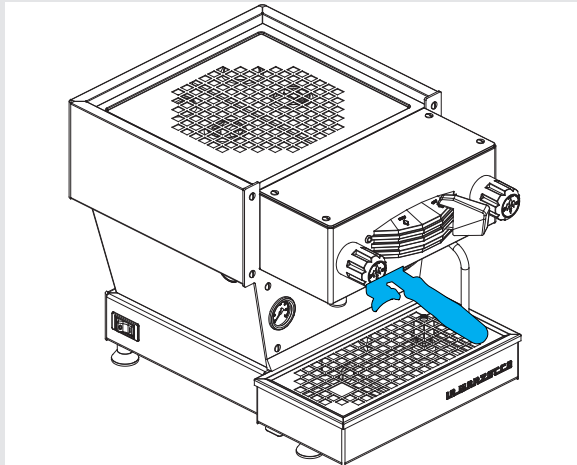
Siga este procedimiento si es necesario ajustar la válvula de expansión. Primero extraiga la caja de drenaje para acceder a la válvula de expansión. La válvula de expansión sobresale a través de la lámina de metal, tiene forma de hexágono, es de color bronce y CH18 (herramienta). La válvula estará caliente, por lo tanto, usando una protección adecuada, para ajustar la válvula de expansión gírela hacia la derecha para subir la presión y hacia la izquierda para reducir la presión. Es posible que sea necesario utilizar una llave para girar la válvula de expansión en incrementos de 1/4 de vuelta o inferiores hasta lograr la presión deseada. Vuelva a colocar la caja de drenaje después de cada ajuste para asegurar que la máquina funcione correctamente.

▲
La válvula de expansión puede descargar agua caliente con una temperatura de hasta 93 °C. Es necesario usar una protección adecuada para manejar este componente antes de ajustarlo.
▲

8

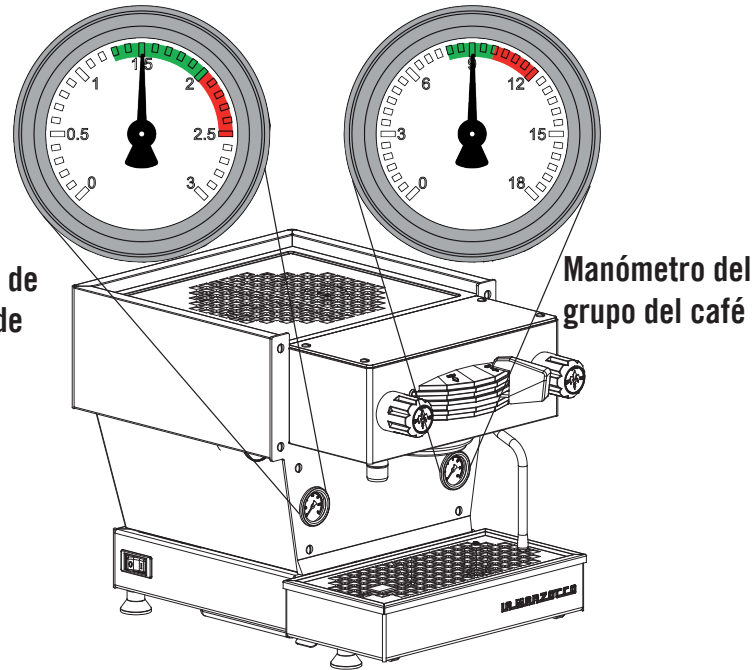
También puede controlar el progreso de calentamiento de la caldera de vapor observando el manómetro de dicha caldera. La caldera de vapor se configura en fábrica a aproximadamente 2,0 bar de presión. Una vez que el manómetro llegue a este punto, el calentamiento se detendrá.





9

Cuando la máquina espresso esté lista (led rojo ON), coloque el café en el portafiltro y active el proceso de preparación. Para obtener más información sobre el uso de esta máquina espresso, consulte el Manual del Propietario.

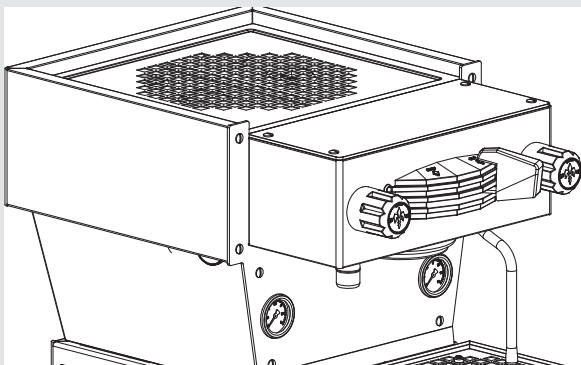


Manómetro de la caldera de vapor

Manómetro del grupo del café

10

Cuando prepara el café, la presión del grupo del café debe estar entre 8 y 10 bar. La presión de la caldera de vapor debe estar definida en 2 bar pero puede funcionar en cualquier medida entre 1,3 bar y 2 bar.



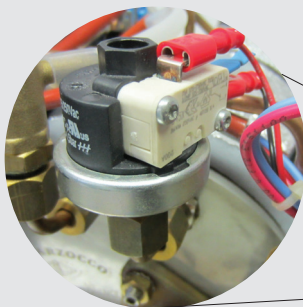
11

Este parámetro se define en fábrica con una temperatura nominal prefijada.

La temperatura de preparación del agua se mide en el punto más crítico del grupo de café donde la fluctuación de la temperatura es mayor.

La temperatura del agua que sale de la cabeza del grupo se mantiene constante por medio de la masa de la fundición del grupo. Aunque la temperatura del agua puede variar ligeramente, la temperatura del agua que sale del grupo es constante.

Para calibrar correctamente la temperatura de cualquier máquina espresso, es importante medir la temperatura del agua que sale del grupo por medio de un dispositivo externo de medición de temperatura.



12

Es posible regular la presión de la caldera de vapor mediante el presostato.

