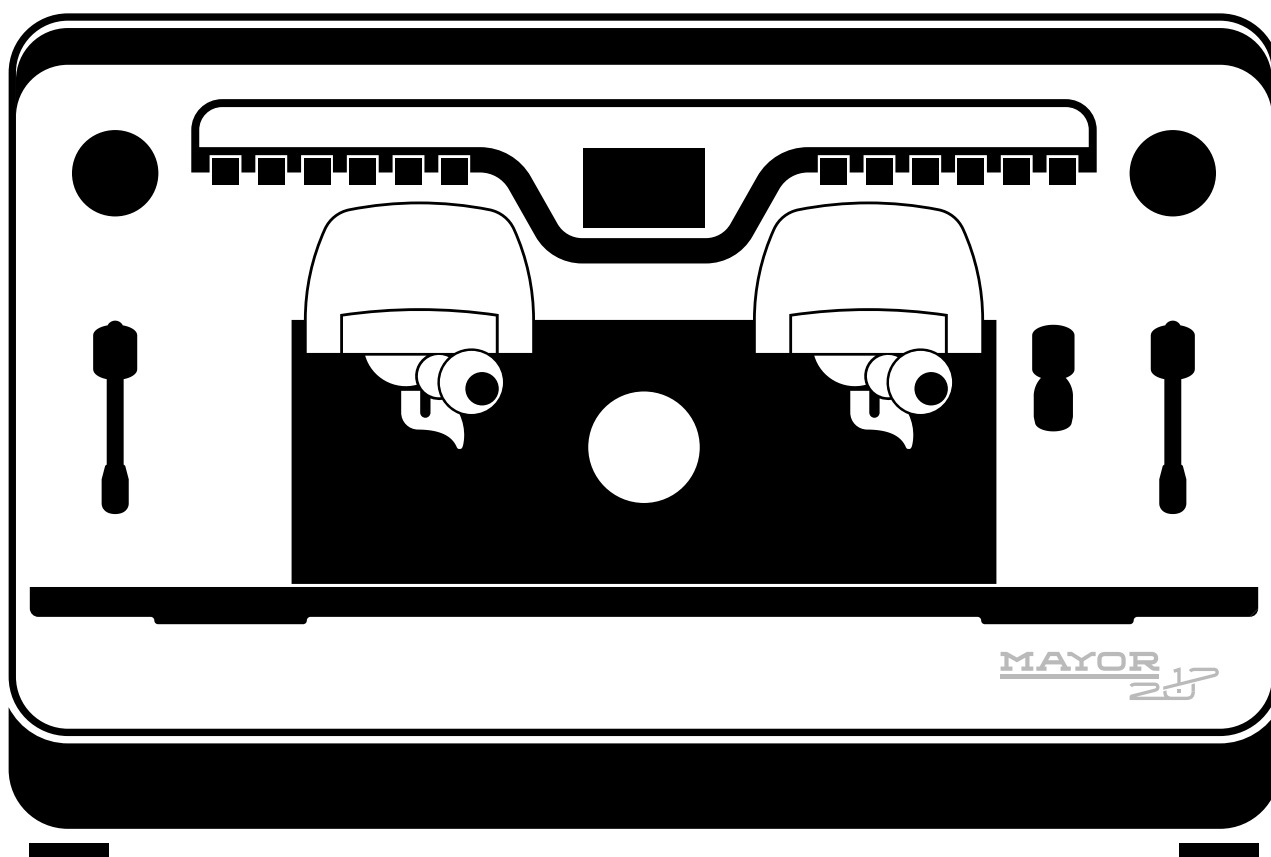


MAYOR

217

Manual do Utilizador
Manuel de l'Utilisateur
Manual de Usuario
User HandBook



Tecnidelta
equipamentos hoteleiros, lda

ÍNDICE PT

1. PREFÁCIO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL	05
2. USO PREVISTO - RECOMENDAÇÕES - GARANTIA	06
3. DADOS TÉCNICOS	09
4. DESCRIÇÃO TÉCNICA	10
5. INSTALAÇÃO	11
6. PROGRAMAÇÃO NO MOSTRADOR	16
7. RETIRAR A MÁQUINA DE SERVIÇO ACTIVO	17
8. OPERAÇÕES DE LIMPEZA	17
9. INSTRUÇÕES PARA A REGENERAÇÃO DO DEPURADOR DE ÁGUAS	19

INDEX FR

1. PRÉFACE: UTILISATION ET CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI	21
2. UTILISATION PRÉVUE - RECOMMANDATIONS - GARANTIE	22
3. DONNÉES TECHNIQUES	25
4. DESCRIPTION TECHNIQUE	26
5. INSTALLATION	27
6. PROGRAMMATION DANS L'AFFICHAGE	32
7. RETRAIT DE LA MACHINE AU SERVICE ACTIF	33
8. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE	33
9. INSTRUCTIONS POUR LA RÉGÉNÉRATION DE L'ADOUCCISSEUR	35

ÍNDICE ES

1. PREFACIO: USO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL	37
2. USO - RECOMENDACIONES - GARANTÍA	38
3. DATOS TÉCNICOS	41
4. DESCRIPCIÓN TÉCNICA	42
5. INSTALACIÓN	43
6. PROGRAMACIÓN EN EL MOSTRADOR	48
7. RETIRAR LA MÁQUINA DEL SERVICIO ACTIVO	49
8. OPERACIONES DE LIMPIEZA	49
9. INSTRUCCIONES PARA LA REGENERACIÓN DEL DEPURADOR DE AGUA	51

INDEX EN

1. FOREWORD: USE AND HANDLING OF THIS MANUAL	53
2. INTENDED USE - RECOMMENDATIONS - WARRANTY	54
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	57
4. TECHNICAL DESCRIPTION	58
5. SETTING UP	59
6. PROGRAMMING IN THE DISPLAY	64
7. RETIRING THE MACHINE FROM ACTIVE DUTY	65
8. CLEANING OPERATIONS	65
9. INSTRUCTIONS FOR THE REGENERATION OF THE WATER PURIFIER	67

1. PREFÁCIO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL

Este manual destina-se ao utilizador e/ou técnico de instalação/manutenção da máquina.

O objectivo é fornecer informações para uma correcta utilização e manutenção da máquina de café profissional Mayor e zelar pela segurança do utilizador.

Conservar sempre o manual pois o fabricante não se responsabiliza por danos causados a pessoas/objectos ou sofridos pela máquina, caso esta seja utilizada em inconformidade com o documento descrito.

O manual deve ficar sempre à disposição do utilizador e/ou técnico de manutenção, o qual deve ser informado sobre o uso correcto da máquina e sobre eventuais riscos residuais.

As indicações aqui referidas, não substituem as normas de segurança e os dados técnicos relativos à instalação e ao funcionamento, registados directamente na máquina e na sua embalagem.

Este manual deve ser considerado parte integrante da máquina e deve ser conservado para futuras referências até à retirada de serviço da mesma.

Em caso de extravio do manual ou solicitação de informação complementar, deve entrar em contacto com o revendedor da máquina ou directamente com o fabricante.

Reserva-se ao fabricante o direito de modificar o manual sem obrigação de atualizar as edições anteriores, salvo casos excepcionais.

O uso inadequado da máquina ou em inconformidade com o descrito neste manual, invalida qualquer condição de garantia ou responsabilidade do fabricante.

2. USO PREVISTO – RECOMENDAÇÕES – GARANTIA

2.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS



- Antes de utilizar a máquina, ler com atenção a informação disponível neste manual.
- Antes de proceder à ligação da máquina de café, verifique se a instalação elétrica e o dispositivo de proteção estão de acordo com as características técnicas do equipamento (ver placa de características afixada na máquina de café).
- O cabo de alimentação deve ser ligado diretamente à rede elétrica.
- Na ligação eléctrica à rede deve estar previsto um meio para desligar a máquina de café, conforme as regras de instalação.
- Em caso de avaria desligue a máquina de café recorrendo ao disjuntor diferencial da rede eléctrica e entre em contacto com o Serviço de Assistência.
- Caso o cabo de alimentação se danifique, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal qualificado de forma a evitar situações de perigo.
- Sempre que realizar operações de manutenção e/ou reparação, desligar a máquina da rede eléctrica utilizando o disjuntor diferencial.
- Todas as operações de instalação, regulação e desmontagem da máquina devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e qualificado.
- A máquina de café pode ser utilizada por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimento se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas ao uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com a máquina de café.
- A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionados.
- Durante o seu funcionamento o nível de ruído não ultrapassa 70 dB (A).
- Para um correcto funcionamento, não expor a máquina a uma temperatura ambiente superior a 35°C e inferior a 10 °C.
- Não expor a máquina aos agentes atmosféricos (sol, chuva, etc...).
- A paragem e armazenamento da máquina em temperatura inferior a 0°C (zero graus centígrados) pode causar danos ou rupturas nas tubagens ou na caldeira; portanto, aconselha-se esvaziá-la completamente.
- Não instalar a máquina numa área em que podem ser usados jactos de água.
- Instalar a máquina na sua posição horizontal.

- Instalar a máquina em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal qualificado.
- A máquina de café está preparada para trabalhar com a pressão máxima de água à entrada de 0,6 MPa (6 bar) e pressão mínima de 0,1 Mpa (1 bar).
- Evite imperativamente que a máquina funcione sem água.
- A máquina de café não deve ser limpa com jactos de água.
- Limpar a máquina de café diariamente ao final do serviço utilizando detergente neutro e água.
- NUNCA utilizar detergentes com álcool ou amoníaco.
- Manter a qualidade da água (limpa), recorrendo à utilização de filtros e depuradores de água.
- A máquina não pode ser instalada em cozinhas ou no exterior (ar livre).

2.2 USO PREVISTO / RESPONSABILIDADES

A máquina de café expresso é um equipamento apropriado para produzir vapor e água quente essencialmente para a preparação profissional de uma mistura de café.

Os seus componentes, fabricados em materiais atóxicos e duradouros, são facilmente acessíveis para uma limpeza e manutenção apropriadas.

O utilizador deve respeitar as normas de segurança em vigor no país de instalação, além das regras gerais, certificando-se que as operações periódicas de manutenção são executadas correctamente.

O técnico responsável pela instalação e manutenção do equipamento, assim como o utilizador, têm a obrigação de indicar ao fabricante eventuais defeitos ou desgastes que poderiam comprometer a segurança original.

O técnico responsável pela instalação tem o dever de verificar as corretas condições ambientais, de forma que possam garantir a segurança e a higiene dos operadores e utilizadores.

A responsabilidade referente aos componentes da máquina diz respeito ao fabricante; a responsabilidade do utilizador autorizado ao manuseamento corresponde ao cliente/proprietário da máquina.

2.3 RECOMENDAÇÕES PARA O USO DO EQUIPAMENTO

Não utilizar álcool na máquina.

Não remover as proteções fixas.

Não modificar os componentes da máquina e não efetuar alterações arbitrárias.

Não efectuar limpeza interna em caso algum (sobretudo com a máquina quente).

Não TOCAR na máquina com qualquer parte do corpo húmido ou molhado.

Não utilizar a máquina se estiver descalço de forma a impossibilitar a passagem de corrente eléctrica pelo corpo.

Não tocar com as mãos ou outras partes do corpo nos grupos ou nos pontos de saída de café, água quente e vapor de forma a evitar queimaduras.

A máquina, em condições normais de funcionamento, tem diversos pontos quentes que só podem ser manuseados de acordo com as instruções de segurança.

Caso não sejam cumpridas as instruções deste manual, o fabricante fica isento de qualquer responsabilidade.

Em caso de avaria ou funcionamento defeituoso do cabo eléctrico:

- Desligar a máquina;
- Entrar em contacto com o Serviço de Assistência;



Caso a máquina precise estar desligada por tempo superior a 3 dias:

- Fechar a torneira de alimentação hídrica;
- Retirar toda a água da caldeira;
- Caso não sejam cumpridas as instruções do manual, o fabricante fica isento de qualquer responsabilidade.

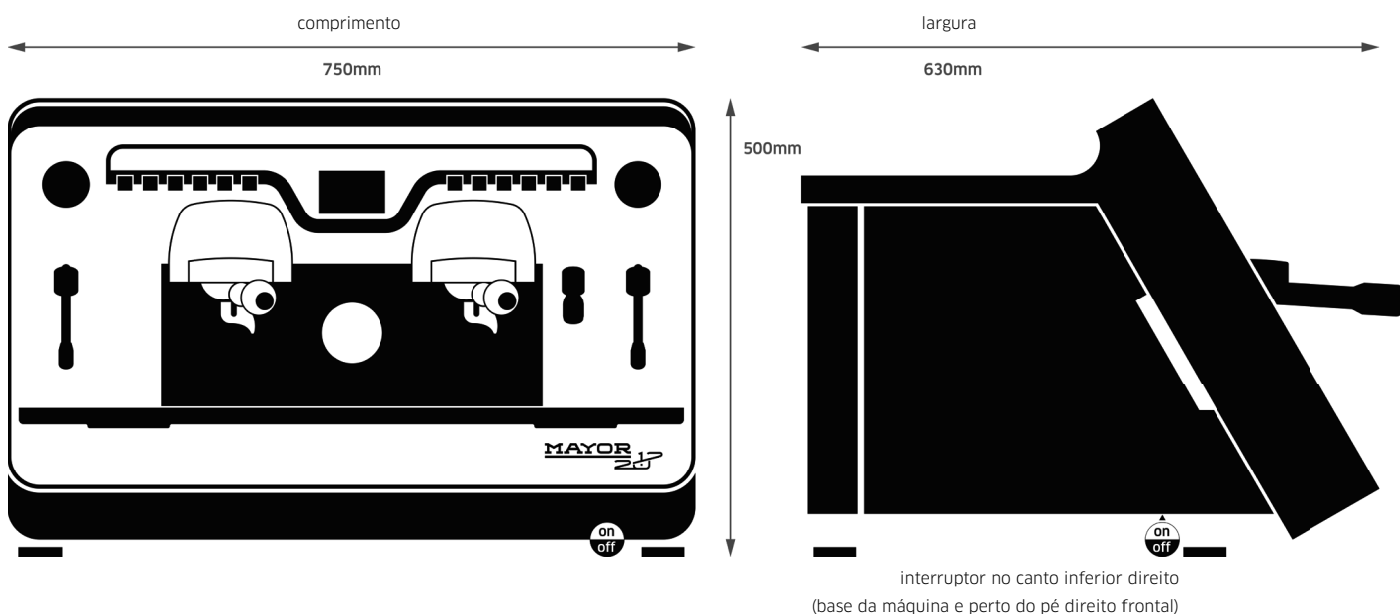
2.4 GARANTIA

A garantia perde a validade no caso de:

- Não cumprir as instruções do manual;
- Instalar a máquina de forma diferente ao descrito no presente manual;
- Não efetuar as operações de limpeza e manutenção recomendadas;
- Efectuar alterações arbitrárias no equipamento;
- Proceder às operações de manutenção do equipamento por pessoal não autorizado/credenciado;
- Utilizar acessórios e/ou peças de reposição não autorizados pelo fabricante;

Todas as alterações arbitrárias e/ou utilização imprópria da máquina, ou a não conformidade com o cumprimento das prescrições do presente manual anulam a cobertura da garantia ou responsabilidade do fabricante.

3. DADOS TÉCNICOS



modelo: **1720**

grupos: **2**

capacidade da caldeira: **13 L**

tensão nominal: **380 - 415 - 2N~ V**

frequência nominal: **50/60 Hz**

potência nominal: **4700W**

peso: **62 Kg**

4. DESCRIÇÃO TÉCNICA

4.1 PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

A máquina de café expresso é composta essencialmente pelos seguintes elementos:

■ CALDEIRA

As funções principais são o aquecimento de água e a produção de vapor. É construída em liga de cobre com baixo teor de chumbo.

■ GRUPO DE EXTRACÇÃO

O grupo distribuidor é o componente no qual o porta-filtros é inserido e, através da passagem de água quente, origina a fase de infusão e distribuição das bebidas. O tubo térmico (um para cada grupo expresso) quando submerso permite transferência de calor da água quente da caldeira para a água da rede de modo a atingir a temperatura mais adequada num curto espaço de tempo, evitando assim desequilíbrios térmicos no sistema.

■ FONTE DE CALOR

É uma resistência eléctrica que submersa na caldeira permite aquecer a água e produzir vapor.

■ BOMBA ELÉCTRICA

Este aparelho serve para aumentar a pressão da rede, por norma insuficiente para as necessidades da máquina, até atingir uma pressão de 9 bar, ideal para extrair o melhor café expresso.

■ LANÇA DE VAPOR

Fornece vapor para emulsionar o leite, processo indispensável para preparar cappuccinos, para aquecer água ou ponches e/ou para preparar chocolate.

■ LANÇA DE ÁGUA QUENTE

Fornece água quente para preparar bebidas tais como chá/infusões.

■ APARELHOS DE CONTROLO

Manómetro: indica a pressão de operação da bomba.

NTC: Componente destinado ao controlo de temperatura dos termoblocos. Quando atingida a temperatura programada, o termobloco deixa de ser alimentado. Recomeça o processo quando desce a temperatura programada. A temperatura é programada através da placa central.

Termostato: funciona como segurança, cortando a alimentação da fonte de calor em caso de sobreaquecimento.

■ COMUTADOR

Na posição “OFF” não existe passagem de corrente eléctrica para os componentes da máquina, encontrando-se a máquina desligada. Ao accionar o interruptor para a posição “ON”, acenderá o display e os led’s de iluminação. No display encontrará um ícone que permite ligar o equipamento.

■ TECLADO 6 FUNÇÕES

Para extrair diferentes doses de café ou café contínuo. (Torneira da água ativa com a última tecla).

5. INSTALAÇÃO

5.1 ADVERTÊNCIAS PARA INSTALAÇÃO

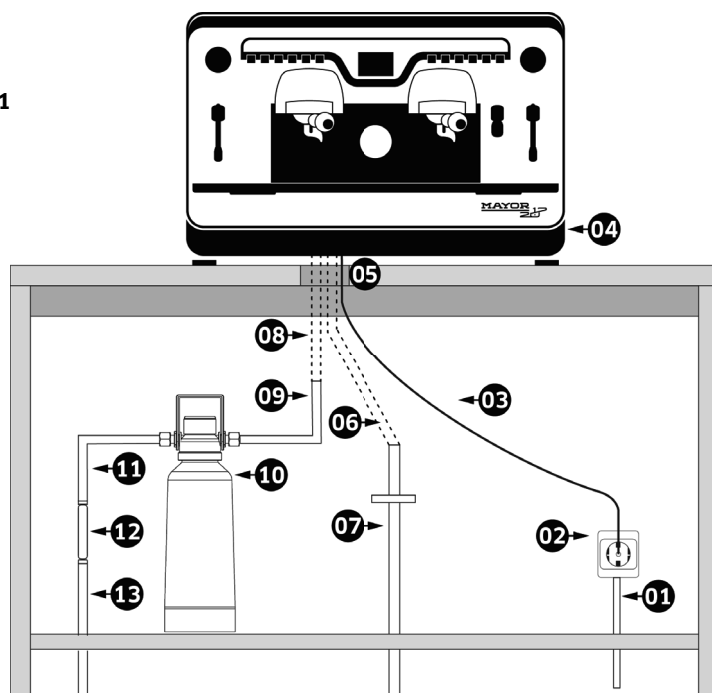
O fabricante previu os possíveis riscos, bem como a protecção do utilizador. No entanto as diferentes condições de instalação e transporte da máquina podem dar lugar a situações não previstas; por esta razão é necessário avaliar sempre eventuais riscos residuais e tomar em consideração as seguintes indicações:

As operações de instalação, desmontagem e regulação da máquina devem ser efetuadas exclusivamente por parte de pessoal autorizado e qualificado.

- A.** Comprovar a integridade dos componentes, em caso de defeitos ou anomalias, suspender a instalação e pedir a substituição da máquina.
- B.** Realizar sempre um controlo visual prévio da embalagem: as anomalias ou os defeitos detectados devem ser comunicados rapidamente ao transportador.
- C.** Abrir a parte superior da embalagem e levantar a máquina segurando-a pela base, com o auxílio de outra(s) pessoa(s).
- D.** Os elementos da embalagem (cartão, celofane, grampos de metal, etc.) podem cortar, ferir ou tornar-se perigosos se não forem utilizados com cuidado ou em caso emprego inadequado (nunca os deixar ao alcance de crianças).
- E.** Retirar os acessórios: manuais, filtros, porta filtros e produtos de limpeza.
- F.** Posicionar o aparelho num plano perfeitamente horizontal, regulando os pés; utilizar mobiliário adequado (resistência e rigidez) para suportar o peso e garantir a estabilidade da máquina; garantir que existe bastante ventilação entre máquina e paredes.
- G.** Não obstruir a ventilação.
- H.** Certificar-se que o cano de esgoto tem sifão.

figura 5.1

- 01.** alimentação eléctrica da rede
- 02.** tomada de corrente
- 03.** cabo de alimentação eléctrica
- 04.** interruptor ON | OFF
- 05.** caixa de descarga
- 06.** tubo de descarga
- 07.** cano de esgoto
- 08.** ligação para entrada de água
- 09.** tubo do depurador até à entrada de água
- 10.** depurador de água
- 11.** tubo da rede até ao depurador
- 12.** torneira de passagem de água
- 13.** tubo da rede de água



5.2 LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Antes de instalar a máquina, é aconselhável verificar a eficiência da rede de abastecimento de água (detalhe 10, Fig.5.1).

É necessário verificar a eficiência do cano de esgoto (com sifão) e efectuar a ligação com o tubo de descarga da máquina. (detalhe 7, Fig. 5.1).

Ligações hidráulicas:

- Entrada de água: união 3/8 tubo diám.int.10/12mm
- Descarga: Tubo diám.int.16/17mm

Instalar a máquina conforme referido no ponto 5.1 e ligar o depurador ficando este na posição vertical (detalhe 10, Fig.5.1)

Ligue o depurador com a torneira de passagem (detalhe 9, Fig 5.1) mediante o tubo “11”.

Ligue o tubo “8” com a ligação de entrada de água (detalhe 8, Fig 5.1). Ligue o tubo “6” com a bandeja de descarga (detalhe 5, Fig 5.1) e depois com o cano de esgoto “7”.

Colocar um recipiente debaixo do tubo de drenagem do depurador (ver “Instruções para a regeneração do depurador”).

Abrir a torneira de passagem (detalhe 12, Fig 5.1) e deixar fluir a água durante alguns minutos para limpar o depurador.

A pressão da rede deve estar entre 2 e 4 bar, caso exceda deve ser aplicado um redutor de pressão.

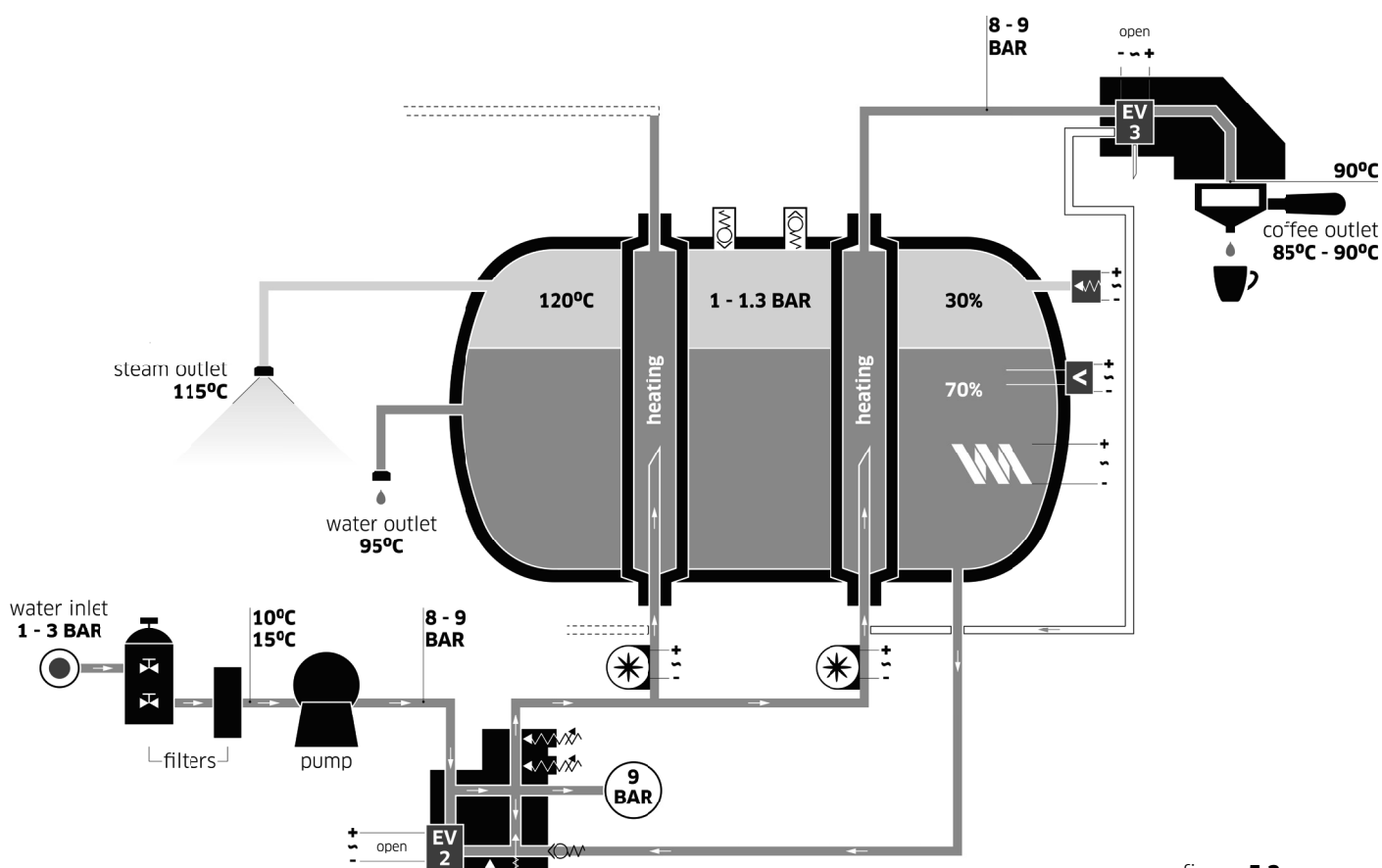


figura 5.2

5.3 LIGAÇÕES ELÉCTRICAS

Antes de instalar a máquina, verificar:

Se está previsto na rede eléctrica um meio para desligar a máquina de café conforme as regras de instalação.

Se a instalação eléctrica e o dispositivo de proteção estão de acordo com as características técnicas do aparelho (ver placa de características).

O cabo de alimentação deve ser ligado diretamente à rede eléctrica de acordo com o seguinte esquema eléctrico.

Esquema Eléctrico

A segurança eléctrica deste aparelho está garantida apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação eficaz à terra, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo rigoroso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado.

NOTA: O fabricante não é responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação da unidade à terra.

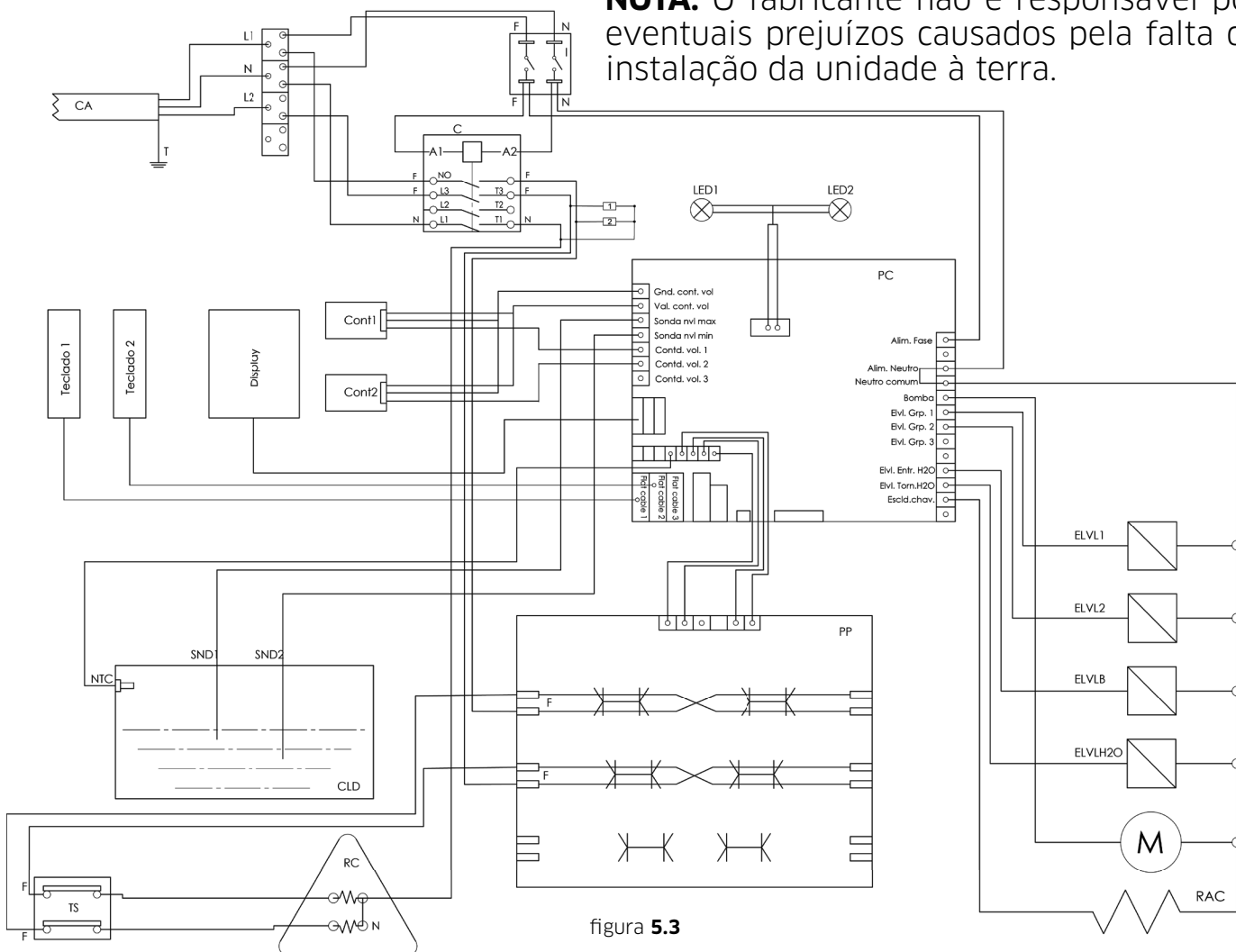


figura 5.3

CA - Cabo de Alimentação; **I** - Interruptor On/Off Geral; **C** - Contactor; **A1** e **A2** - Alimentação Contactor; **PC** - Placa de controlo; **Cont1** - Contador Volumétrico do Grupo1; **Cont2** - Contador Volumétrico do Grupo2; **PP** - Placa de Potência; **ELVL1** - Eléctrovalvula de Grupo1; **ELVL2** - Electrovalvula do Grupo2; **ELVLB** - Electrovalvula da Bomba; **ELVL H2O** - Eléctrovalvula da Torneira de Água; **M** - Motor; **RAC** - Resistência Aquecedor de Chavenas; **RC** - Resistência Caldeira; **TS** - Termostato de Segurança; **CLD** - Caldeira; **NTC** - Sonda de temperatura; **SND1** - Sonda de Nível Máximo; **SND2** - Sonda de Nível Mínimo.

5.4 EM FUNCIONAMENTO

- Colocar o comutador na base da máquina sobre a posição “**ON**”, acendendo o display e os led's de iluminação.
- Caso o sistema automático para encher a caldeira de água não se completar nos seus mínimos, a botoneira piscará, deve-se desligar a máquina e voltar a ligar no comutador (na base).
- Quando a água na caldeira chegar ao nível correcto, será automaticamente accionada a resistência de forma a aquecer a água até à temperatura optima de funcionamento pré-programada (por defeito 117 °C).
- Esperar que a máquina alcance a temperatura de trabalho, abrir a torneira de vapor por poucos segundos e voltar a fechar.
- Pode-se ajustar a pressão da caldeira actuando sobre as definições técnicas do display (“valores corretos de funcionamento”).
- Efectuar uma extracção teste de café e verificar o manómetro de pressão da bomba que deverá ser 9 bar.
- É possível ajustar a pressão da bomba actuando sobre o parafuso situado sobre o bypass da bomba. (ver: “valores corretos de funcionamento”).

5.5 VALORES CORRECTOS DE FUNCIONAMENTO

Pressão da Bomba: 9 bar

Verificar manómetro de pressão;
O ajuste é feito girando o parafuso da bomba bypass (no sentido horário aumenta a pressão).



Pressão da válvula de segurança: 1,5 bar

Pressão de abertura da válvula de expansão: 11bar (aproximadamente)

Temperatura extração do café: 85/92°C

A temperatura é condicionada pelo tipo de café utilizado.

Pode medir a temperatura com um termómetro de precisão durante a extracção.

É possível diminuir a temperatura recorrendo a função presente no display (definições do técnico).

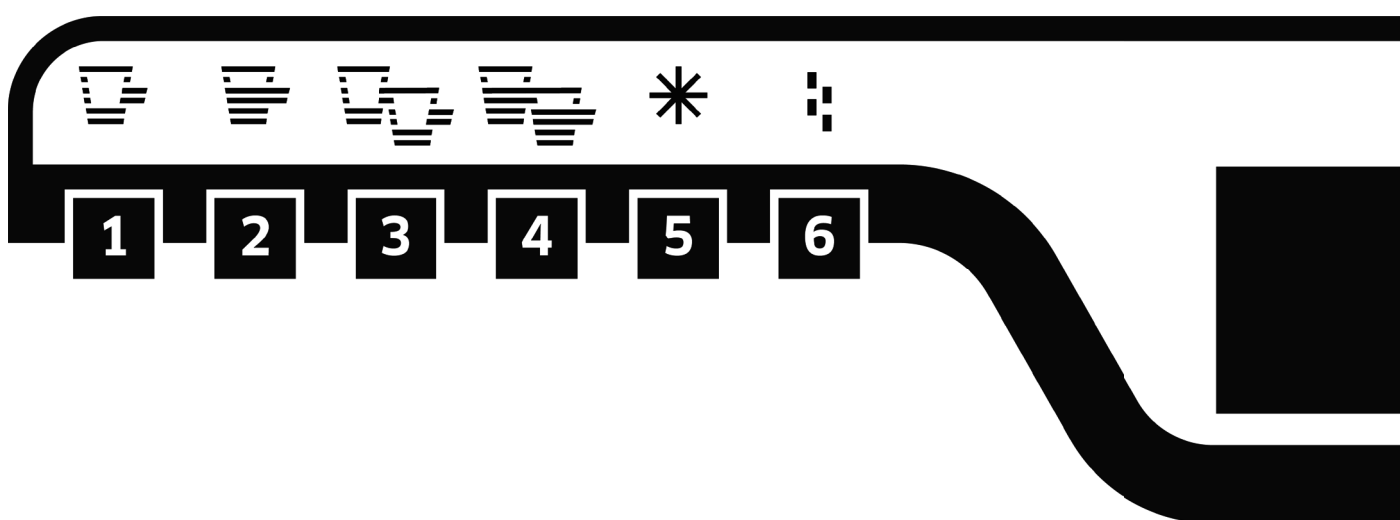
5.6 PROGRAMAÇÃO DE DOSES

A quantidade de café expresso extraído é controlada pelos contadores volumétricos.

A programação dessa quantidade é feita através dos teclados de controlo dos grupos.

Para iniciar a programação:

- Colocar uma ou duas doses de café no porta-filtros, respectivamente, para programar doses de 1 ou 2 cafés.
- O grupo da esquerda, por defeito, é considerado o “guia”, sendo sempre a sua programação repercutida nos restantes grupos. Como tal, este deverá ser o primeiro a definir. Os restantes grupos, para programação personalizada, sevem ser ajustados à posteriori de forma independente.
- Pressione a tecla 5 durante 3 segundos e entrará em modo programação. O led desta tecla ficará intermitente. A partir deste momento deverá pressionar um a um (e à vez) os diferentes botões de dose durante o tempo necessário para cada quantidade de água que se pretenda definir para cada um. Trata-se de um processo repetido para cada botão/dose.
- Caso o led da tecla 5 deixe de piscar, significa que saiu do modo programação, sendo necessário repetir o procedimento para programar as doses ainda em falta ou para reprogramar as mesmas.
- Pode sair do modo de programação em qualquer altura, bastando para isso pressionar a tecla 5 durante 3 segundos.

TECLADO DE CONTROLO DOS GRUPOS:

Tecla 1: Dose de 1 café curto

Tecla 2: Dose de 1 café cheio

Tecla 3: Dose de 2 cafés curtos

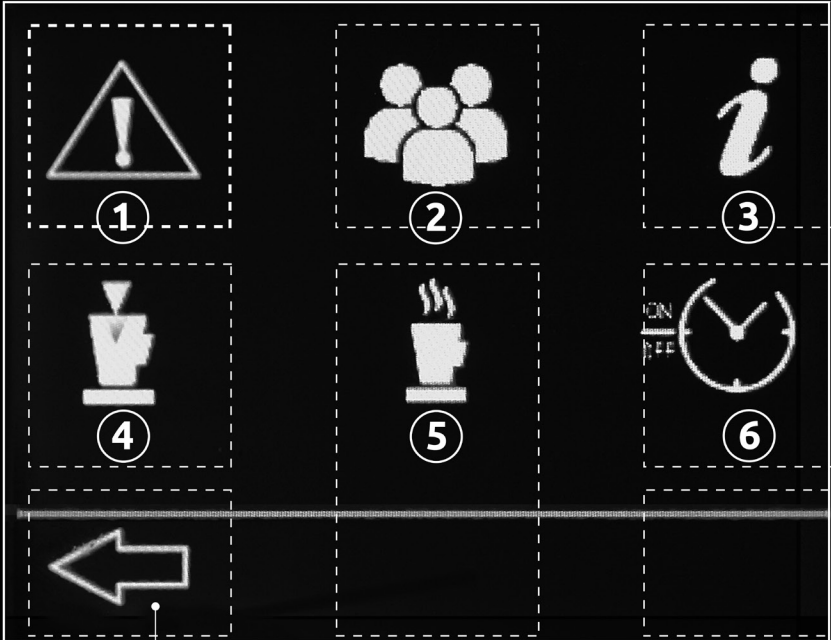
Tecla 4: Dose de 2 cafés cheios

Tecla 5: Contínuo

Tecla 6: Torneira de água quente

6. PROGRAMAÇÃO NO MOSTRADOR

áreas de toque



PROGRAMAÇÃO DE UTILIZADOR

1. número de avarias e alertas
2. ajustes personalizáveis condicionados para programação de tempo real e idioma
3. estatística de serviços: água, café e manutenção
4. informação de procedimentos para alterar a quantidade de água (doses)
5. ligar/desligar e programar o aquecedor de chávenas
6. programação de automatismo semanal (horário de serviço)

retroceder

Valores parametrizados:

- Água misturada - OFF
- Temperatura da caldeira - 117.00°C
- Temperatura ECO - 112.00°C
- Tempo ECO - 10 minutos
- Tempo de enchimento da caldeira - 180 segundos
- Tempo do Aquecedor de Chávena - 70 segundos

7. RETIRAR A MÁQUINA DE SERVIÇO ACTIVO



Retirar a máquina do activo, é uma ação que deverá ser feita apenas por técnicos autorizados.

A máquina deverá ser devolvida ao fabricante ou entregar num Centro autorizado para a recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos (EEE) em fim de vida.

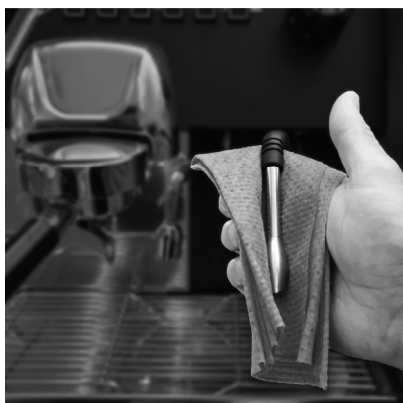
Para preparar a máquina para a recolha, deve-se eliminar a pressão no circuito hidráulico (fechar torneira de passagem), desligar a máquina no comutador ON/OFF cortando desta forma a corrente. Em seguida desligar o cabo de alimentação da rede eléctrica. Nunca eliminar as substâncias corrosivas no meio ambiente.

Até ao momento da recolha pelo técnico qualificado, colocar a máquina num local seguro e fora do alcance de crianças.

Não abandonar no meio ambiente.

8. OPERAÇÕES DE LIMPEZA

Limpeza e manutenção diária do equipamento:



Durante o serviço:

Limpar o tubo de vapor com um pano húmido de uso específico antes e após cada utilização, a fim de evitar incrustações e formação de germes e bactérias.



Final do serviço:

Para proceder à limpeza dos filtros e porta filtros, deve-se desencaiar os primeiros dos segundos, lavar estes componentes com um esfregão de fibra e água abundante.



Final do serviço:

Para proceder à limpeza interna de grupos, deve-se colocar detergente específico no filtro cego e realizar a lavagem dos mesmos utilizando o botão de "contínuo" (*) para saída de água.



Final do serviço:

Limpar o exterior dos crivos e dos vedantes de cada grupo com uma escova específica.

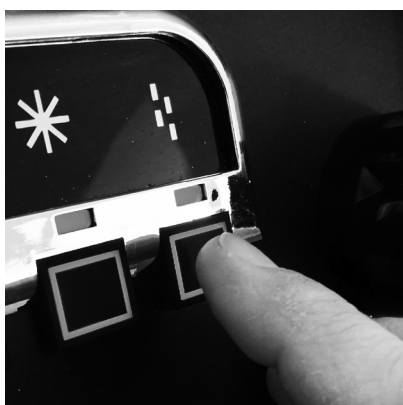


Final do serviço:

Lavar e limpar a grelha e o tabuleiro inferiores da máquina

Operações periódicas de manutenção:

Caso não seja utilizada a água da caldeira por um período superior a 3 dias, dever-se-á proceder à sua renovação total.



Final do serviço:

Limpar o exterior dos crivos e dos vedantes de cada grupo com uma escova específica.



Final do serviço:

Uma vez por semana deixar filtros e porta-filtros em água quente e detergente específico, de um dia para o outro. Antes de utilizar novamente, enxaguar todos os utensílios com água e limpar muito bem com papel.

Caixa de descarga:

No fim do dia laboral verta um recipiente de água quente na caixa de forma a remover eventuais incrustações na descarga.

Lanças de vapor e água quente:

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente para eliminar eventuais resíduos presentes.

Para limpar o interior das lanças deverá apontá-las para o interior do tabuleiro e abrir as torneiras por alguns segundos.

Carroçaria:

Utilizar um pano macio e húmido com produtos SEM AMONÍACO OU ABRASIVOS, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.

Nota: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.



NÃO PODEM SER UTILIZADOS JACTOS DE ÁGUA PARA LIMPEZA DO APARELHO!

9. INSTRUÇÕES PARA A REGENERAÇÃO DO DEPURADOR DE ÁGUAS

Importante:

A regeneração tem de ser efectuada cada 15 dias no caso de consumo diário de café entre 1 e 2 kg. Se o consumo for superior a estas quantidades, a regeneração deve ser efectuada semanalmente.

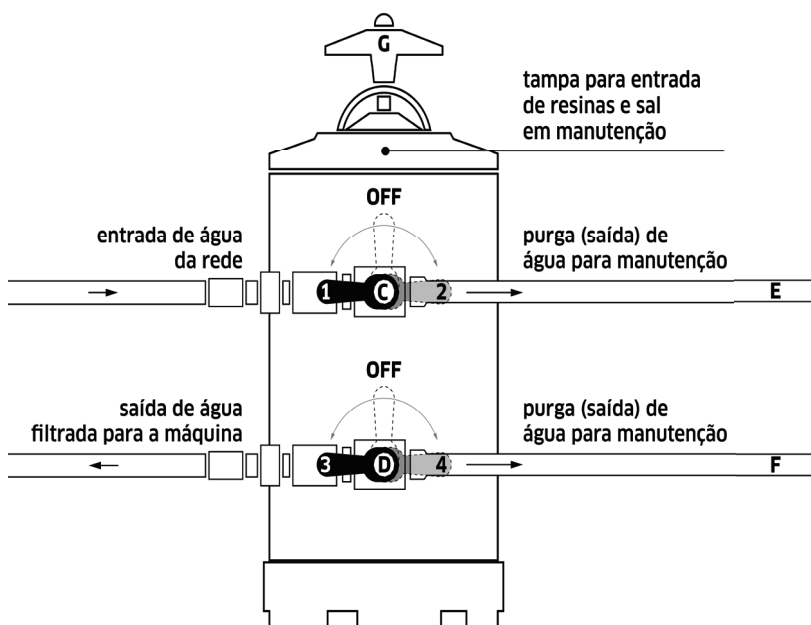
Seguir cuidadosamente as instruções no manual de uso e manutenção do descalcificador:

1. Colocar um recipiente com capacidade de pelo menos 2 litros debaixo do tubo E. Alavancas C e D da esquerda para a direita.
2. Remover a tampa (G) e colocar 1 kg de sal (sal normal de cozinha) no depurador de 8 litros e 2Kg no de 12 litros. Voltar a colocar a tampa e deslocar a alavanca/torneira C da direita (2) para a esquerda (1) de maneira a fazer fluir a água através do tubo F. Quando a água voltar a ser doce mover a alavanca/torneira D da direita (4) para a esquerda (3).

Atenção: A operação de regeneração (manutenção) do depurador de águas tem a máxima importância!

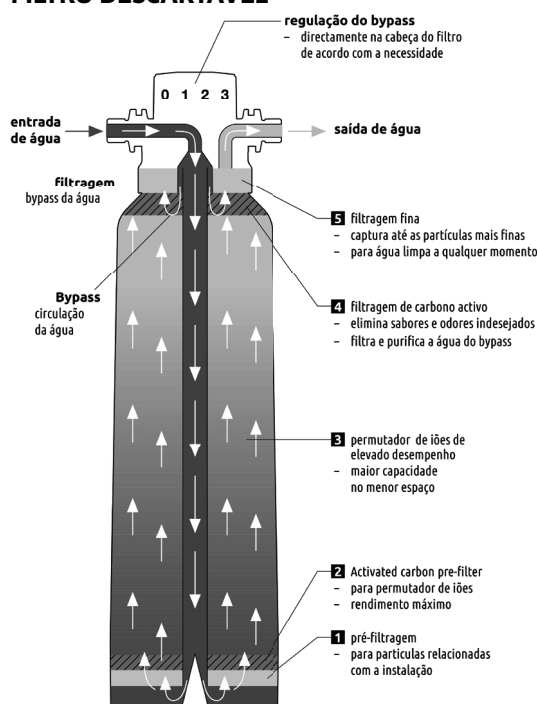
Se as resinas do depurador não forem regeneradas, como consequência ocorrerá a formação de depósitos de calcário na caldeira, nas electroválvulas e no circuito hidráulico. Estes depósitos têm um impacto negativo sobre o rendimento e fiabilidade da máquina e podem provocar danos graves. É necessária a intervenção do serviço de assistência para proceder às operações de limpeza da caldeira. Este tipo de intervenção não está incluído na garantia, ficando a totalidade dos custos a cargo do proprietário da máquina.

DEPURADOR DE RESINAS



- 1: circuito aberto para entrada de água no depurador
- 2: circuito aberto para saída de água existente na parte superior do depurador
- 3: circuito aberto para saída de água filtrada para dentro da máquina
- 4: circuito aberto para saída de água filtrada para o exterior

FILTRO DESCARTÁVEL



1. PRÉFACE: UTILISATION ET CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Le mode d'emploi est destiné à l'utilisateur et/ou au technicien de l'installation/entretien de la machine.

Le mode d'emploi a pour but fournir les informations pour une utilisation correcte et entretien de la machine à café professionnelle Mayor, bien comme protéger la sécurité de l'opérateur.

Ce mode d'emploi doit être conservé, une fois que le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou objets, ou subi par la machine elle-même, si elle est utilisée en cas de non-conformité avec le décrit dans le mode d'emploi.

Ce mode d'emploi doit être toujours à l'entière disposition de l'utilisateur et/ou technicien de l'installation/entretien de la machine, lequel doit être informé de l'utilisation correcte de la machine et sur les possibles risques résiduels. Le même doit être maintenu propre et sec.

Les indications prévues dans le présent mode d'emploi ne remplacent pas les normes de sécurité et des données techniques concernant l'installation et le fonctionnement, enregistrés directement sur l'appareil ou sur son emballage.

Ce mode d'emploi doit être considéré comme partie intégrante de la machine et doit être conservé pour référence ultérieure jusqu'au retrait du service actif de la machine.

En cas de perte du mode d'emploi ou demande d'informations supplémentaires, le revendeur ou le fabricant devront être contactés.

Le fabricant réserve le droit de modifier le mode d'emploi sans l'obligation de mettre à jour des éditions précédentes, sauf dans des cas exceptionnels.

L'utilisation inapproprié de la machine ou non-conformité au décrit dans le mode d'emploi, annuleront toute condition de garantie ou de responsabilité du fabricant. L'utilisation de l'équipement doit être faite par un adulte responsable.

2. UTILISATION PRÉVUE – RECOMMANDATIONS – GARANTIE



2.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Avant d'utiliser la machine lire attentivement les informations disponibles dans ce mode d'emploi.
- Avant de brancher la machine à café, assurez-vous que l'installation électrique et le dispositif de protection sont en conformité avec les caractéristiques techniques de l'appareil (voir plaque signalétique apposée sur la machine à café).
- Le câble d'alimentation doit être branché directement à la conduite d'alimentation fixe.
- Le raccordement électrique de la conduite doit être fourni pour un moyen de débrancher la machine à café, comme les règles d'installation.
- En cas de panne, débrancher la machine à café agissant sur le disjoncteur différentiel du réseau électrique et contactez le Service d'Assistance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel après-vente ou le service de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Avant toute opération d'entretien et/ou réparation, débranchez la machine du réseau électrique agissant sur le disjoncteur différentiel.
- Toutes les opérations d'installation, démontage et réglage de la machine doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et autorisé.
- La machine à café peut être utilisée par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il entraîne.
- Les enfants doivent être supervisés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec la machine à café.
- Le nettoyage et entretien ne doivent pas être faits par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Pendant le fonctionnement le niveau de bruit ne dépasse pas 70 dB (A).
- Pour le bon fonctionnement de la machine, ne pas l'exposer à une température supérieure à 35 °C et inférieure à 10 °C.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).
- L'arrêt et le stockage de la machine en température moins de 0°C (zéro degrés Celsius) peuvent causer des dommages ou des ruptures de tuyaux ou de la chaudière; par conséquent, il est conseillé de la vider complètement.

- Ne pas installer la machine dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Installez la machine dans sa position horizontale.
- Installez la machine dans des endroits où l'utilisation et l'entretien sont limités au personnel qualifié.
- La machine à café est prête à travailler avec une pression maximale d'eau, à l'entrée de 0,6 MPa (6 bar) et une pression minimale de 0,1 Mpa (1 bar).
- Eviter impérativement que la machine fonctionne sans eau.
- La machine à café ne doit pas être nettoyée avec des jets d'eau.
- Nettoyer la machine à café à la fin de chaque journée de travail, avec un détergent doux et de l'eau.
- Ne JAMAIS utiliser de détergents contenant de l'alcool ou ammoniac.
- Gardez l'eau aussi propre que possible, grâce à l'utilisation de filtres et de purificateurs d'eau.
- La machine ne peut pas être installée dans les cuisines ou en l'extérieur.

2.2 UTILISATION PRÉVUE / RESPONSABILITÉS

La machine à café expresso est un appareil adapté pour distribution d'eau chaude/vapeur pour la préparation professionnelle d'un mélange de café ou pour obtenir de l'eau et/ou vapeur.

L'utilisateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation, en plus des règles générales et s'assurer que les opérations de maintenance périodiques soient effectuées correctement. Ses composants, fabriqués avec des matériaux non toxiques et durables, sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

Le technicien chargé de l'installation de l'équipement, l'utilisateur et le technicien responsable de l'entretien ont le devoir d'indiquer au fabricant tout défaut ou usure qui pourraient compromettre la sécurité d'origine.

L'installateur est tenu de vérifier les conditions environnementales correctes, afin qu'elles puissent assurer la sécurité et l'hygiène des opérateurs et des utilisateurs.

Les responsabilités des composants montés sur la machine se réfèrent aux fabricants respectifs; les responsabilités des utilisateurs autorisés à manipuler la machine correspondent au client / propriétaire de la machine.

2.3 RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DE L'EQUIPEMENT

Ne pas introduire des liquides alcooliques dans la machine.

Ne pas enlever les protections fixes.



Ne pas modifier les composants de la machine et ne pas apporter des modifications arbitraires.

Ne pas effectuer le nettoyage interne si la machine est chaude.

Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser la machine pieds nus. Il est conseillé d'utiliser une plate-forme en bois.

Ne pas toucher avec les mains ou autres parties du corps, les groupes ou les points de sortie du café, eau chaude et vapeur, car les liquides ou la vapeur peuvent provoquer des brûlures.

La machine, dans des conditions normales de fonctionnement, a plusieurs points chauds qui doivent être manipulés seulement en touchant les endroits prévus à cet effet.

Si les instructions du manuel ne sont pas respectées, le fabricant est exonéré de toute responsabilité.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement du câble électrique:

- Débrancher la machine;
- Contactez le Service technique;



Au cas où la machine doit être hors service pendant une longue période, il est nécessaire:

- Fermer le robinet d'alimentation d'eau;
- Enlever toute l'eau de la chaudière;
- Si les instructions du manuel ne sont pas respectées, le fabricant est exonéré de toute responsabilité.

2.4 GARANTIE

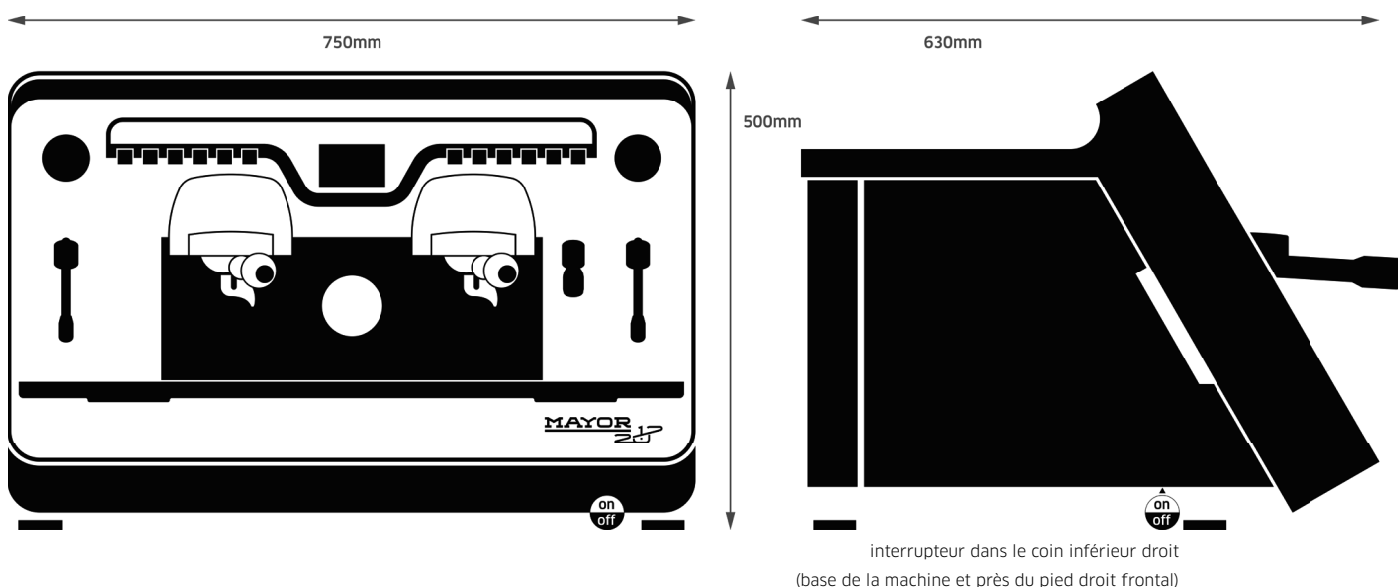
La garantie cesse de fournir la couverture si:

- Si les instructions du manuel ne sont pas respectées;
- Si l'installation de la machine est faite d'une manière différente de celle décrite dans ce manuel;
- Si le nettoyage et l'entretien recommandés ne sont pas effectués;
- Si on apporte des changements arbitraires dans les équipements;

- Si les opérations d'entretien de l'équipement ne sont pas effectuées par du personnel non autorisé /accrédité;
- Si on utilise des accessoires et / ou pièces de rechange non autorisés par le fabricant;

Tous changements arbitraires et/ou mauvaise utilisation de la machine, ou le nonrespect de conformité avec les exigences de ce manuel n'est pas couvert par la garantie ou responsabilité du fabricant.

3. DONNÉES TECHNIQUES



modèle: **1720**
groupes: **2**
cap. chaudière: **13 L**
tension nominale: **380 - 415 - 2N~ V**

fréquence nominale: **50/60 Hz**
puissance nominale: **4700W**
poids: **62 Kg**

4. DESCRIPTION TECHNIQUE

4.1 PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

La machine à café expresso est principalement composée des éléments suivants:

■ CHAUDIÈRE

Les principales fonctions sont le chauffage de l'eau et la production de vapeur. Est constituée de cuivre avec faible teneur en plomb.

■ GROUPE DISTRIBUTEUR AVEC TUBE THERMIQUE

Le groupe distributeur est l'élément dans lequel le porte-filtre est inséré et à travers le passage de l'eau chaude origine la phase d'infusion et distribution des boissons. Le tube thermique, un pour chaque groupe expresso, lorsqu'il est immergé permet le transfert de la chaleur de l'eau chaude de la chaudière à l'alimentation d'eau afin d'atteindre la température la plus appropriée dans un court laps de temps tout en évitant des déséquilibres thermiques dans le système.

■ SOURCE DE CHALEUR

Est une résistance électrique qui, une fois, immergé dans l'eau de la chaudière permet de chauffer l'eau et produire de la vapeur.

■ POMPE ÉLECTRIQUE

Cet appareil sert à augmenter la pression sur le réseau, généralement insuffisante pour les besoins de la machine, jusqu'à atteindre une pression de 9 bar, idéal pour extraire le meilleur expresso.

■ LANCE VAPEUR

Fournit la vapeur pour «battre» le lait, le processus indispensable pour la préparation de cappuccino, pour le chauffage de l'eau et/ou pour préparer le chocolat.

■ LANCE D'EAU CHAUDE

Fournit de l'eau chaude pour les boissons chaudes et des infusions.

■ APPAREILS DE CONTRÔLE

Manomètre: indique la pression dans la chaudière et la pression de fonctionnement de la pompe. NTC: Composant pour le contrôle de la température des thermoblocs. Lorsque la température définie est atteinte, le thermobloc cesse d'être alimenté et recommence lorsque la température définie baisse. La température est programmée à travers la plaque centrale. Thermostat: fonctionne comme agent de sécurité, privant d'électricité la source de chaleur en cas de surchauffe.

■ COMMUTATEUR

En position "OFF", les composants de la machine ne sont pas alimentés et la machine est éteinte. Lorsque le commutateur est mis sur la position "ON", il allume l'écran et les voyants d'éclairage. Une icône apparaît à l'écran pour allumer l'appareil.

■ CLAVIER 6 FONCTIONS

Pour extraire différentes doses de café ou café continu. (Le robinet d'eau est actif avec la dernière touche).

5. INSTALLATION

5.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION

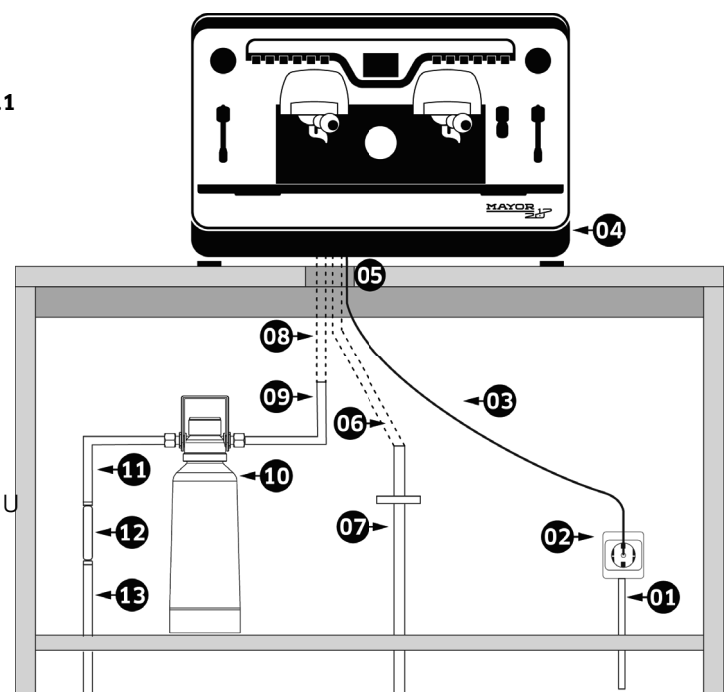
Le fabricant a raisonnablement prévu tous les risques possibles et les protections des utilisateurs, néanmoins les diverses conditions de transport et l'installation de la machine peuvent conduire à des situations imprévues; pour cette raison, il est toujours nécessaire d'évaluer les risques résiduels et de prendre en considération les informations suivantes:

Les opérations d'installation, démontage et réglage de la machine doivent uniquement être effectués par du personnel qualifié et autorisé.

- A.** Vérifier l'état des composants, en cas de défauts ou anomalies, suspendre l'installation et demander le remplacement de la machine.
- B.** Effectuer toujours un contrôle visuel préliminaire de l'emballage: les anomalies ou les défauts doivent être signalés immédiatement au transporteur.
- C.** Ouvrir la partie supérieure de l'emballage et soulever la machine en la tenant par la base, avec l'aide de plusieurs personnes.
- D.** Les éléments d'emballage (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc) peuvent couper, blesser ou devenir dangereux s'ils ne sont pas utilisés avec précaution ou s'ils sont mal utilisés; ne jamais laisser à la portée des enfants ou des personnes non capacités.
- E.** Retirer les manuels, les filtres, les porte-filtres et accessoires de nettoyage.
- F.** Placez l'appareil dans un plan parfaitement horizontal, réglant les pieds selon le besoin; utiliser un meuble suffisamment solide et rigide pour supporter le poids et assurer la stabilité de la machine; assurez-vous que la ventilation est suffisante entre l'appareil et les murs.
- G.** Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation..
- H.** S'assurer que le tuyau de drainage a un siphon.

figura 5.1

- 01.** alimentation électrique
- 02.** prise de courant
- 03.** câble d'alimentation électrique
- 04.** commutateur
- 05.** boîte de décharge
- 06.** tuyau de décharge
- 07.** tuyau d'égout
- 08.** raccord pour l'entrée de l'eau
- 09.** tuyau de l'adoucisseur jusqu'à l'entrée d'eau
- 10.** adoucisseur d'eau
- 11.** tuyau du réseau jusqu'à l'adoucisseur
- 12.** robinet du passage d'eau
- 13.** tuyau réseau d'eau



5.3 BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

Avant d'installer la machine, vérifier:

Si un moyen est prévu dans la canalisation fixe pour éteindre la machine à café du réseau électrique selon les règles d'installation

Si l'installation électrique et le dispositif de protection sont en conformité avec les caractéristiques techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Le cordon d'alimentation doit être raccordé directement sur les tuyaux du réseau fixe selon le schéma suivant.

Schéma Électrique

La sécurité électrique de l'appareil est assurée que si elle est correctement raccordée à une installation de terre efficace, comme le prévoit la réglementation de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette exigence de sécurité fondamentale et, en cas de doute, exiger un contrôle minutieux de l'installation par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par le manque d'installation à terre de l'appareil.

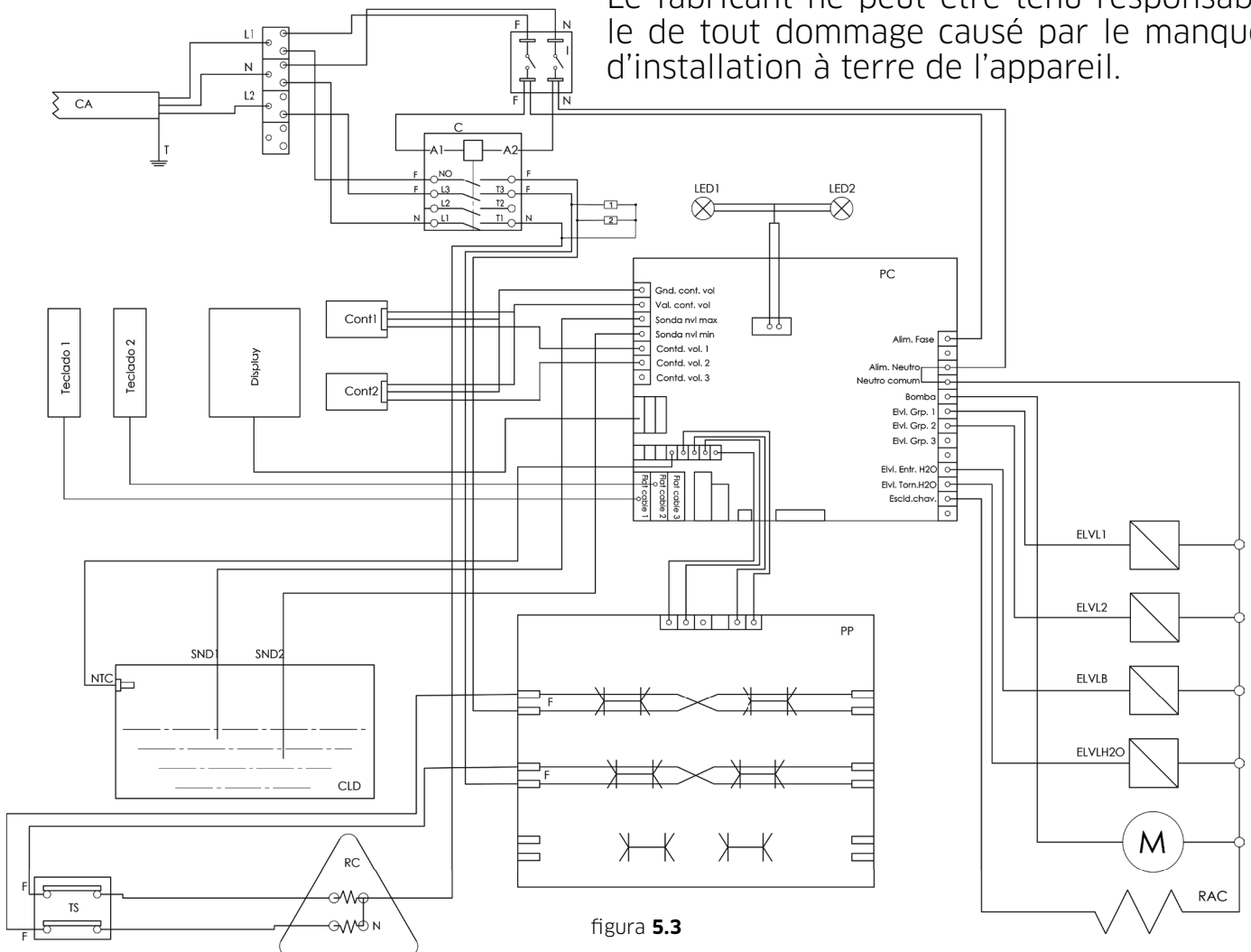


figura 5.3

CA - Câble d'alimentation; **I** - Interrupteur général On/Off; **C** - Contacteur; **A1** e **A2** - Alimentation contacteur; **PC** - Plaque de commande; **Cont1** - Compteur volumétrique du groupe 1; **Cont2** - Compteur volumétrique du groupe 2; **PP** - Plaque de puissance; **ELVL1** - Électrovanne du groupe 1; **ELVL2** - Électrovanne du groupe 2; **ELVLB** - Électrovanne de la pompe; **ELVL H2O** - Électrovanne du robinet d'eau; **M** - Moteur; **RAC** - Résistance chauffe-tasses; **RC** - Résistance de la chaudière; **TS** - Thermostat de sécurité; **CLD** - Chaudière; **NTC** - Sonde de température; **SND1** - Sonde de niveau maximum; **SND2** - Sonde de niveau minimum.

5.4 MISE EN MARCHÉ

- Placez l'interrupteur (commutateur ci-dessous) sur la position "**ON**". L'écran et les leds d'éclairage s'allument.
- Si le remplissage de la chaudière à eau (automatique) n'est pas terminé au minimum, le clavier clignotera et la machine devra être éteinte puis rallumée (en bas).
- Lorsque l'eau dans la chaudière atteint le niveau correct, la résistance est automatiquement activée afin de chauffer l'eau à la température optimale de fonctionnement préprogrammée (par défaut 117 ° C).
- Attendez que la machine atteigne la pression de travail, ouvrez le robinet vapeur pendant quelques secondes, puis fermez-le à nouveau.
- On peut régler la pression de la chaudière en ajustant les paramètres d'affichage ("valeurs de fonctionnement correctes").
- Efectuar uma extracção de café e verificar o manómetro da pressão da Fai-tes une extraction de café et vérifiez le manomètre de la pompe qui devrait être de 9 bars.
- Il est possible de régler la pression de la pompe en agissant sur la vis située sur le bypass de la pompe. (voir "valeurs de fonctionnement").

5.5 VALEURS CORRECTES DE FONCTIONNEMENT

Pression de Pompe: 9 bar

Peut être confirmée sur l'échelle du manomètre de pression;

Peut être ajustée en tournant la vis de la pompe bypass (tournant dans le sens horaire pour augmenter la pression).



Pression de la vanne de sécurité: 1,5 bar

Pression de l'ouverture de la vanne d'expansion: 11 bar (approximativement)

Température d'extraction du café: 85/92°

La température est conditionnée par le type de mélange utilisé dans le café.

La température peut être mesurée avec un thermomètre de précision lors de l'extraction.

Il est possible de diminuer la température à l'aide du pressostat.

5.6 PROGRAMMATION DE DOSES - MODÈLE AUTOMA

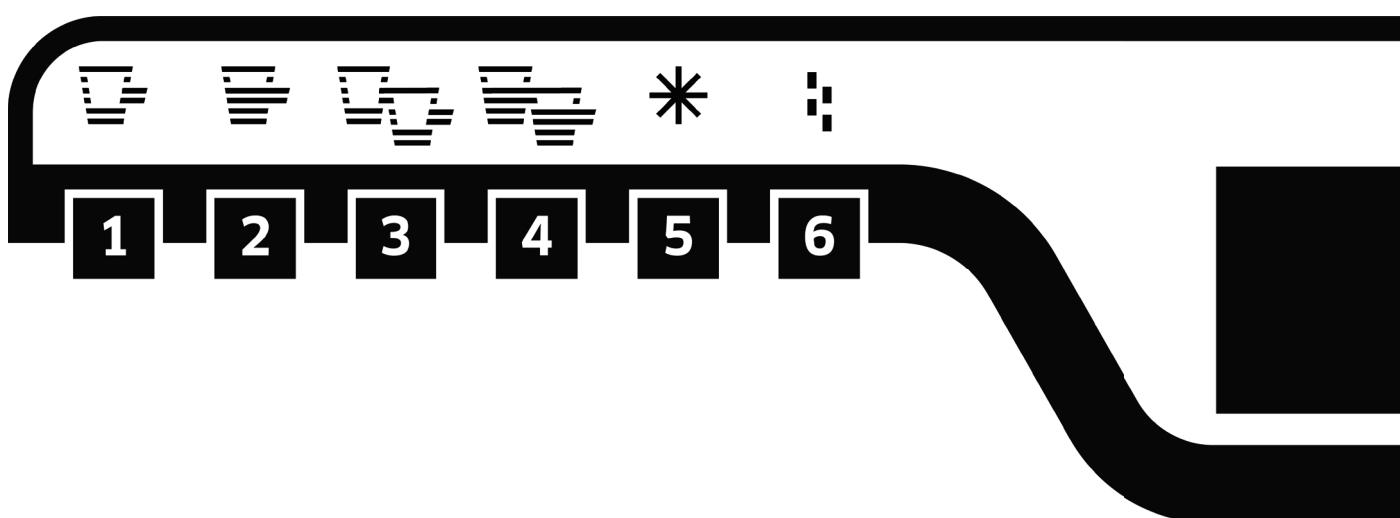
La quantité de café expresso extrait est contrôlée par les compteurs volumétriques.

La programmation de cette quantité est faite à travers des claviers de contrôle des groupes.

Commencer la programmation:

- Mettre une ou deux doses de café dans le porte-filtres, respectivement, pour programmer les doses de 1 café ou de 2 cafés.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe du côté gauche (la programmation définie dans le groupe du côté gauche transfère automatiquement pour ceux plus à droite)
- Appuyer sur la touche 5 pendant 3 secondes. Lorsque vous entrez en mode de programmation, le led de la touche 5 va commencer à clignoter.
- En moins de 3 secondes, appuyer la touche correspondante à la dose que vous souhaitez programmer. L'extraction commence immédiatement. Appuyer à nouveau la touche correspondante à la dose en programmation dès que la quantité de café souhaitée est atteinte.
- Le led de la touche 5 va commencer à clignoter.
- Répétez la procédure pour programmer les doses manquantes.
- Au cas où le led de la touche 5 cesse de clignoter, cela signifie que vous êtes sorti du mode de programmation, il sera donc nécessaire de répéter la procédure pour programmer les doses en manque.
- Pour sortir du mode de programmation à tout moment, il suffira d'appuyer la touche 5 pendant 3 secondes.

CLAVIER CONTRÔLE DES GROUPES



Touche 1: Dose de 1 café court

Touche 2: Dose de 1 café long

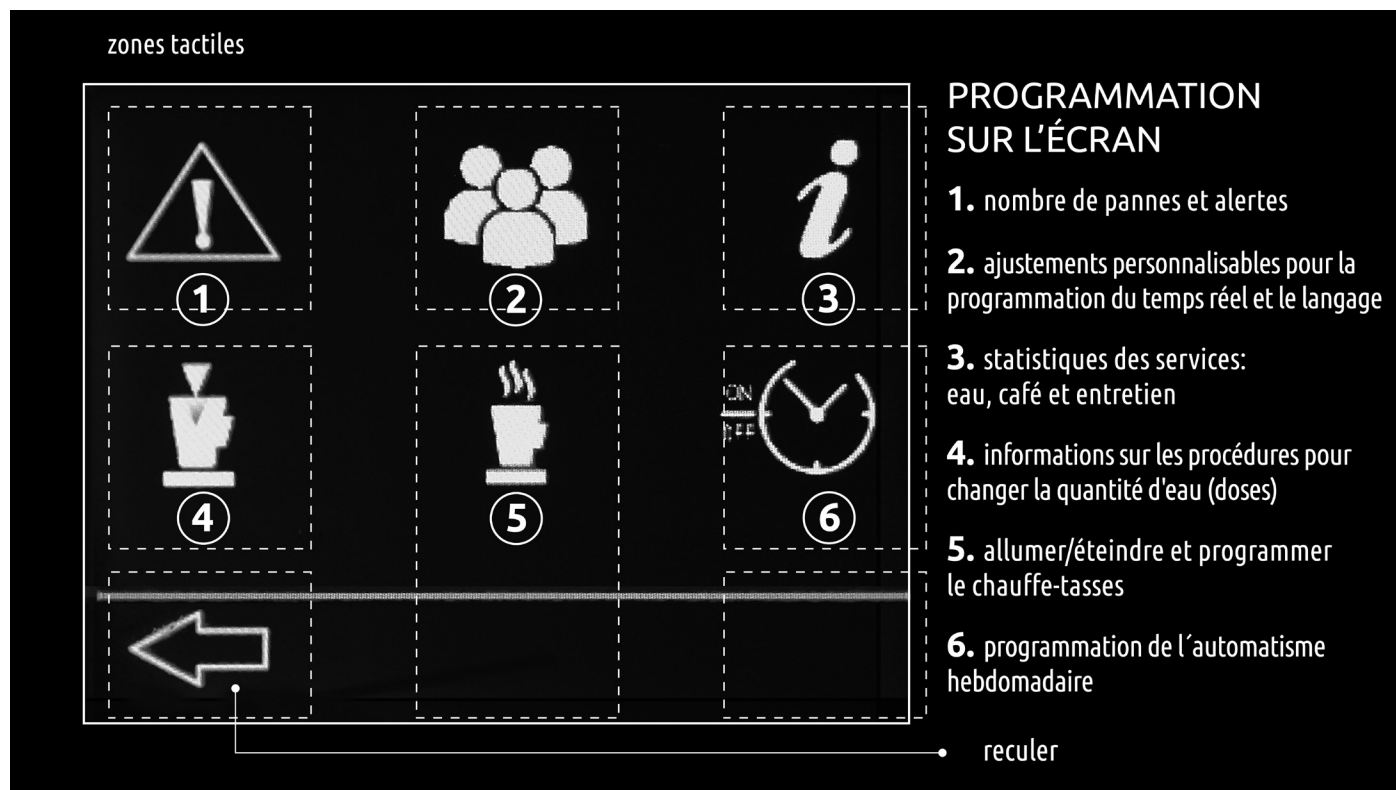
Touche 3: Dose de 2 cafés courts

Touche 4: Dose de 2 cafés longs

Touche 5: Café continu

Touche 6: Robinet d'eau chaude

6. PROGRAMMATION DANS L’AFFICHAGE



Valeurs paramétrées:

- Eau mélangée - OFF
- La température de la chaudière - 117.00°C
- La température ECO - 112.00°C
- Le temp ECO - 10 minutos
- Temps de remplissage de la chaudière - 180 segundos
- La temperature du chauffage des tasses - 70 segundos



7. RETRAIT DE LA MACHINE AU SERVICE ACTIF

Retirer la machine du marché, est une action qui doit être effectuée uniquement par des techniciens agréés.

Pour faire le retrait de la machine au service actif, avant il faut éliminer la pression dans le circuit hydraulique, débrancher le cordon d'alimentation électrique et éliminer les

substances corrosives à l'environnement.

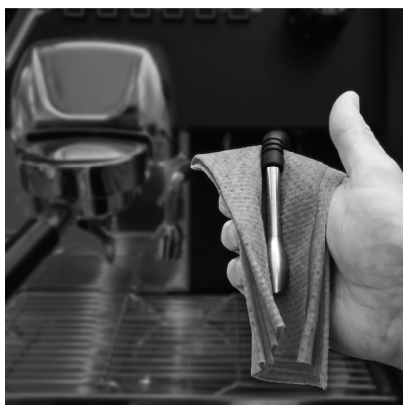
Ensuite placer la machine dans un endroit sûr, hors de portée des enfants ou de personnes non responsables.

La machine doit être renvoyée au fabricant ou la remettre à un centre de Service pour la collecte d'équipements électriques et électroniques (EEE) hors d'usage.

Ne pas la laisser dans l'environnement.

8. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE

Nettoyage et entretien quotidien de l'équipement:



Pendant le service:

Nettoyez le tube à vapeur avec un chiffon humide spécialement utilisé avant et après chaque utilisation pour éviter les incrustations et la formation de germes et de bactéries.



Fin de service:

Pour nettoyer les filtres et le porte-filtre, la première des secondes doit être désactivée. Lavez ces composants avec un tampon à récurer et beaucoup d'eau.



Fin de service:

Pour le nettoyage interne des groupes, un détergent spécifique doit être placé sur le filtre borgne et le lavage doit être effectué à l'aide du bouton "continu" (✱) pour sortir de l'eau.



Fin de service:

Nettoyez l'extérieur des tamis et des joints de chaque groupe avec une brosse spécifique.

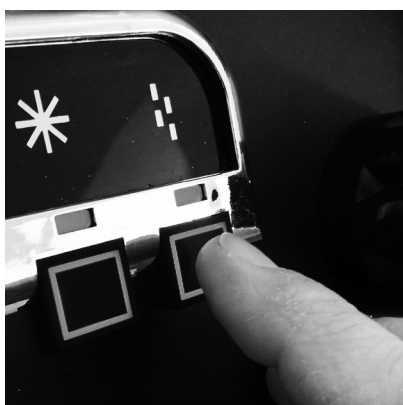


Fin de service:

Laver et nettoyer la grille inférieure et le plateau de la machine.

Opérations d'entretien périodique:

Sur une base hebdomadaire, si l'eau de la chaudière n'est pas utilisée, il convient de la renouveler.



Fin de service:

Nettoyez l'extérieur des tamis et des joints de chaque groupe avec une brosse spécifique.



Fin de service:

Une fois par semaine, laissez les filtres et les porte-filtres à l'eau chaude et avec un détergent spécifique, du jour au lendemain. Avant de réutiliser, rincez tous les ustensiles avec de l'eau et essuyez soigneusement avec du papier.

Boîtier de décharge:

A la fin de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans la boîte pour éliminer toutes incrustations de la décharge.

Lances de vapeur et d'eau chaude:

Utilisez une éponge propre, rincez à l'eau chaude pour éliminer les résidus. Rincer abondamment.

Pour nettoyer l'intérieur des lances on doit les diriger vers l'intérieur du bac et ouvrir les robinets pendant quelques secondes.

Carrosserie:

Utilisez un chiffon doux et humide et des produits SANS AMMONIAQUE OU DES ABRASIFS pour éliminer les résidus organiques présents dans la zone de travail.

note: ne pas nébuliser des liquides dans les fissures des panneaux de carrosserie.



NE PEUVENT PAS ÊTRE UTILISÉS DES JETS D'EAU POUR LE NETTOYAGE!

9. INSTRUCTIONS POUR LA RÉGÉNÉRATION DE L'ADOUCCISSEUR

Important:

La régénération doit être effectuée tous les 15 jours dans le cas d'une consommation quotidienne de café entre 1 et 2 kg. Si la consommation est supérieure à ces quantités, la régénération doit être faite chaque semaine.

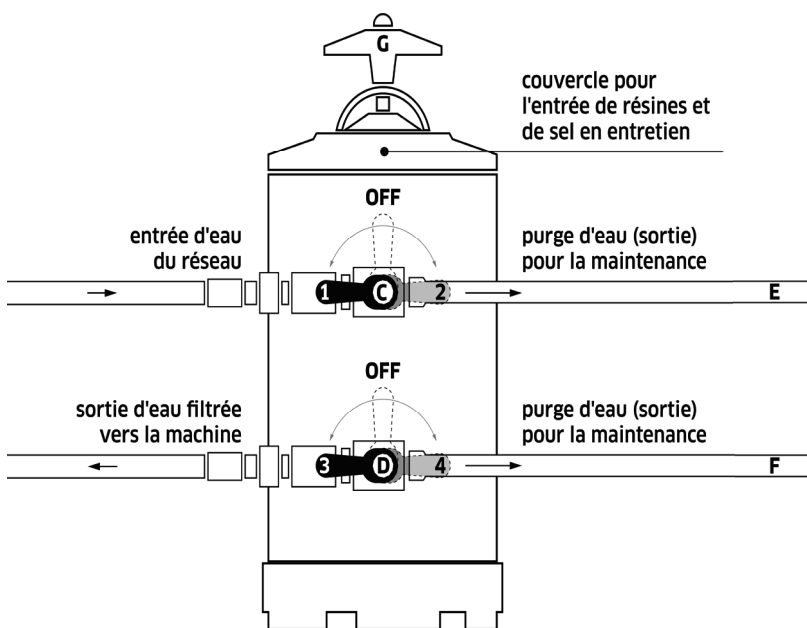
Suivez attentivement les instructions sur l'utilisation et l'entretien du manuel de l'adoucisseur d'eau:

1. Placez un récipient d'une capacité d'au moins 2 litres sous le tube E. leviers C et D de la gauche et la droite. (Fig. 9.1)
2. Retirez le couvercle en relâchant la manette G (Fig. 9.1) et placer 1 kg de sel (sel de cuisine normal) dans l'adoucisseur de 8 litres et 2 kg dans celui de 12 litres. Remplacez le couvercle à sa place et déplacer le levier C, robinet de droite à gauche (Fig. 9.2), de sorte que le sel circule dans l'eau à travers le tube F. Lorsque l'eau est à nouveau douce, bouger le levier D de droite à gauche (Fig. 9.3).

Avertissement: Les opération de régénération de l'adoucisseur d'eaux ont la plus haute importance!

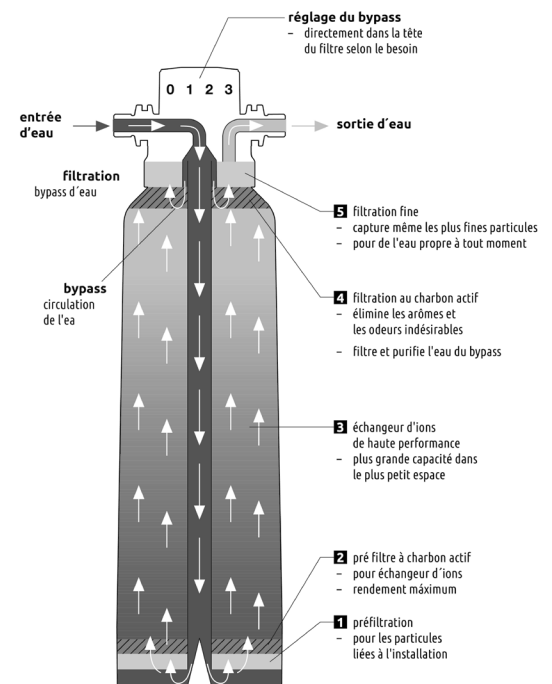
Si les résines de l'adoucisseur ne sont pas régénérées, en conséquence, la formation de dépôts de calcaire va se produire dans la chaudière, les électrovannes et le circuit hydraulique. Ces dépôts reflètent un impact négatif sur le rendement et fiabilité de la machine et peuvent causer de graves dommages. Par conséquent, l'intervention de services d'assistance est nécessaire pour le nettoyage de la chaudière. Ce type d'intervention n'est pas couvert par la garantie, car les coûts sont entièrement assumés par le propriétaire de la machine.

DÉPURATEUR DE RÉSINE



- 1: circuit ouvert pour l'entrée de l'eau.
- 2: circuit ouvert pour la sortie de l'eau existante dans la partie supérieure de l'adoucisseur
- 3: circuit ouvert pour la sortie de l'eau filtrée pour l'intérieur de la machine
- 4: circuit ouvert pour la sortie de l'eau filtrée pour l'extérieur

FILTRE JETABLE



1. PREFACIO: USO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual está diseñado para el usuario y/o el técnico de la máquina.

El objetivo de este manual es proporcionar información sobre el uso correcto de la máquina y mantenimiento adecuados, además de proteger la seguridad del operador.

Debe conservar este manual, el fabricante no asume responsabilidad por los daños causados a personas u objetos, o sufrido por la misma máquina si no se utiliza de acuerdo con el manual.

Este manual debe estar siempre disponible para el usuario y/o el mantenimiento técnico, que debe ser informado sobre el uso correcto de la máquina y sobre posibles riesgos residuales. El mismo debe guardarse en lugar seco y limpio.

Los datos contemplados en este manual no derogan las normas de seguridad y los datos técnicos relativos a la instalación y operación, registrado directamente en la máquina y paquetes.

Este manual debe considerarse parte integrante de la máquina y debe mantenerse hasta el fin de existencia de la máquina para futura referencia. En el caso de la pérdida de la información complementaria o manual de solicitud, debe comunicar con el distribuidor o directamente con el fabricante.

El fabricante reserva el derecho de modificar el manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores, solo en casos excepcionales.

El uso indebido de la máquina o la falta de conformidad a lo descrito en este manual, invalida cualquier condición de garantía o responsabilidad del fabricante; El uso del equipo debe hacerse por un adulto responsable.

2. USO – RECOMENDACIONES - GARANTIA

2.1 DVERTENCIAS GENERALES



- Antes de utilizar la máquina lea cuidadosamente la información disponible en este manual.
- Antes de conectar la máquina de café, verifique si la instalación eléctrica y el dispositivo de protección corresponden con las características técnicas del aparato (confirmar en la placa de características fijada en la máquina de café).
- El cable de alimentación debe ser conectado directamente a la canalización fija de la red eléctrica.
- En la conexión eléctrica de la canalización debe ser previsto una forma de desconectar la máquina, según las normas de instalación.
- En caso de avería desconecte la máquina de café actuando en el disyuntor diferencial de la red eléctrica y entre en contacto con el servicio de asistencia.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio post venta o personal con cualificación similar, con el fin de evitar algun peligro.
- Antes de cualquiera operación de manutención y/o reparación debe desconectar la máquina de la red eléctrica, actuando en el disyuntor diferencial.
- Todas las operaciones de instalación, desmontaje y regulación de la maquina deben de ser realizadas exclusivamente por personal autorizado o calificado.
- La máquina de café puede ser utilizada por niños de 8 años o más, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento una vez vigiladas o que han recibido instrucciones sobre el aparato de forma segura y que hayan entendido los riesgos que implica.
- Los niños deberían ser supervisionados para asegurar que no juegan con la máquina de café.
- La limpieza y manutención no deben ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
- Durante el funcionamiento el nivel de ruido de la maquina no ultrapasa 70 db (A).
- Para el correcto funcionamiento de la máquina, no deberá exponer el equipo a una temperatura ambiente superior a 35° ni inferior a 10°C.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

- Parada prolongada de la máquina en temperaturas inferiores a 0 ° C (cero grados centígrados) puede causar daños, roturas en las tuberías o en la caldera; Por lo tanto, es aconsejable vaciar la maquina completamente.
- No instalar la maquina en lugares donde la limpieza se realice a base de chorros de agua.
- Instalar la maquina en su posición horizontal.
- Instalar la maquina en locales en que su utilización y manutención sea restricta a personal con formación o experiencia.
- La máquina de café está preparada para trabajar con la presión máxima de agua con entrada a 0,6 MPa (6 bar) e la presión mínima de 0,1 MPa (1 bar).
- Evite imperativamente que la maquina funcione sin agua.
- No deberá limpiar la máquina de café con chorros de agua.
- Limpiar la maquina al final de cada día de trabajo, utilizando detergente neutro y agua.
- No utilizar NUNCA detergentes con alcohol o amoniaco.
- Mantener el agua lo más limpia posible, utilizando filtros y depuradores de agua.
- La máquina no puede ser instalada en cocinas o en el exterior.

2.2 USO PREVISTO / RESPONSABILIDADES

La máquina de café expreso es un dispositivo adecuado para la distribución de agua caliente/vapor para la preparación profesional de una mezcla de café o para la obtención de agua o vapor.

Sus componentes, hechos con materiales no tóxicos y de larga duración, son fácilmente accesibles para una adecuada limpieza y mantenimiento.

El usuario debe observar las normas de seguridad vigentes en el país de instalación, además de las normas generales y asegurar que se aplican correctamente las operaciones de mantenimiento periódico.

El técnico responsable de la instalación de los equipos, el usuario y el técnico responsable de mantenimiento tienen el deber de comunicar los defectos de fábrica y desgaste de la máquina, pues puede comprometer la seguridad de los mismos.

El instalador debe verificar las condiciones ambientales adecuadas, así pueden garantizar la seguridad y la higiene de los operadores y usuarios.

Las responsabilidades de los componentes instalados en la máquina se refieren a los respectivos fabricantes; responsabilidades de los usuarios autorizados para manejar la máquina dicen respecto al cliente/propietario de la máquina.

2.3 RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DEL EQUIPO

No introduzca líquidos alcohólicos en la máquina.

No quitar las protecciones fijas.



No modificar los componentes de la máquina y no haga cambios arbitrarios.

No efectuar la limpieza interna mientras la maquina este caliente.

No toque la máquina con las manos o los pies húmedos o mojados.

No utilice la máquina con los pies descalzos. Es recomendable utilizar una plataforma de madera.

No toque con las manos u otras partes del cuerpo en grupos o en los puntos de salida de café, agua caliente y vapor, ya que los líquidos o el vapor puede causar quemaduras.

El equipo, en condiciones normales de funcionamiento, tiene diferentes puntos calientes, que solo deberán ser tocados utilizando los puntos previstos para eso efecto.

Si no se cumplen las instrucciones del manual, el fabricante queda libre de toda responsabilidad.

En caso de avería o mal funcionamiento del cable eléctrico:

- Apagar la máquina;
- Póngase en contacto con nuestro servicio posventa;



Si el dispositivo necesita ser desconectado durante mucho tiempo es necesario:

- Cerrar el grifo de suministro de agua;
- Retirar toda el agua de la caldera;
- Si no se cumplen las instrucciones del manual, el fabricante queda libre de toda responsabilidad.

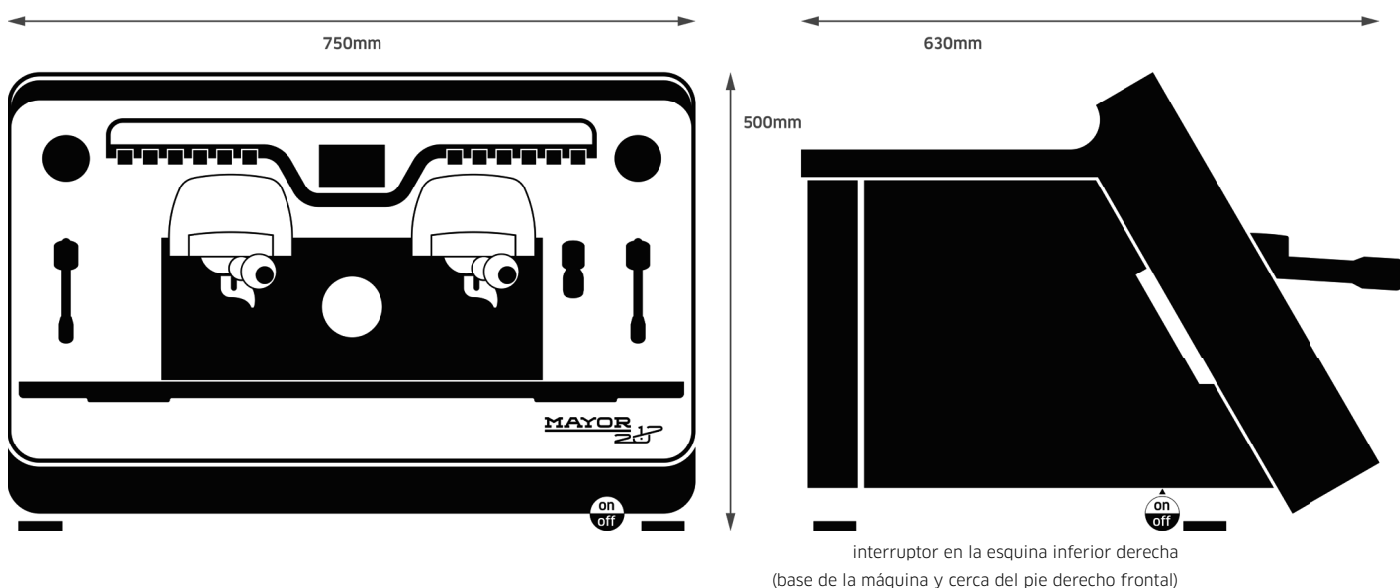
2.4 GARANTIA

La garantía deja de dar cobertura en caso de:

- No cumplir con las instrucciones;
- No Instalar la maquina como descrito en este manual.
- No efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento recomendadas;
- Realizar cambios arbitrarios en el equipo;
- Realizar las operaciones de mantenimiento de los equipos por personal no autorizado/acreditado;
- Uso de accesorios o repuestos no autorizado por el fabricante;

Todos los cambios arbitrarios o uso incorrecto de la máquina, o el incumplimiento de la conformidad con los requisitos de este manual no están cubiertos por la garantía o responsabilidad del fabricante.

3. DATOS TÉCNICOS



modelo: **1720**

grupos: **2**

cap. caldera: **13 L**

tensión nominal: **380 - 415 - 2N~ V**

frecuencia nominal: **50/60 Hz**

potencia nominal: **4700W**

peso: **62 Kg**

4. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

4.1 PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

La máquina para café expreso está compuesta esencialmente por los siguientes elementos:

■ CALDERA

Sirve para contener el agua caliente y vapor. Está construido en aleación de cobre con poco plomo.

■ GRUPO DISTRIBUIDOR CON TUBO TÉRMICO DEDICADO

El grupo erogador de café es el componente en que, enganchando el porta-filtros, cuando llega el agua caliente, tienen lugar las fases de infusión y erogación de bebidas. El tubo térmico, uno para cada grupo expreso, cuando bajo el agua en la caldera, permite tomar agua de la red a la temperatura más apropiada en un corto plazo evitando desequilibrios térmicos dentro del sistema.

■ FUENTE DE CALOR

Es una resistencia eléctrica sumergida en la caldera que permite calentar agua y producir vapor.

■ BOMBA ELÉCTRICA

Este aparato sirve para aumentar la presión en la red, que generalmente es insuficiente para las necesidades de la máquina, hasta que alcance una presión de 9 bar, ideal para extraer el mejor café;

■ LANZA DE VAPOR

Por donde sale el vapor necesario para calentar leche, agua y hacer capuchino, indispensable en la preparación del chocolate.

■ LANZA DE AGUA CALIENTE

Provee de agua caliente para preparar bebidas calientes como té o infusiones.

■ APARATOS DE CONTROL

Manómetros: muestran la presión en la caldera y la presión a la que opera la bomba.

NTC: Componente destinado a control de temperatura de los termobloqueos. Cuando se alcanza la temperatura programada, el termobloco deja de ser alimentado, recomenzando a ser alimentado cuando desciende la temperatura programada. La temperatura se programa a través de la placa central

Termostato: funciona como un mecanismo de seguridad, cortando la alimentación a la fuente de calor, en caso de sobrecalentamiento.

■ CONMUTADOR

En la posición “OFF” no existe alimentación eléctrica para pasar a los componentes de la máquina, encontrándose la máquina apagada. Al accionar el interruptor a la posición “ON” que encender el display y los LED de iluminación. En el display encontrará un icono que permite conectar el equipo.

■ TECLADO 6 FUNCIONES

Para obtener diferentes dosis de café o café continuo. (Grifo de agua caliente).

5. INSTALACIÓN

5.1 ADVERTENCIA PARA INSTALACION

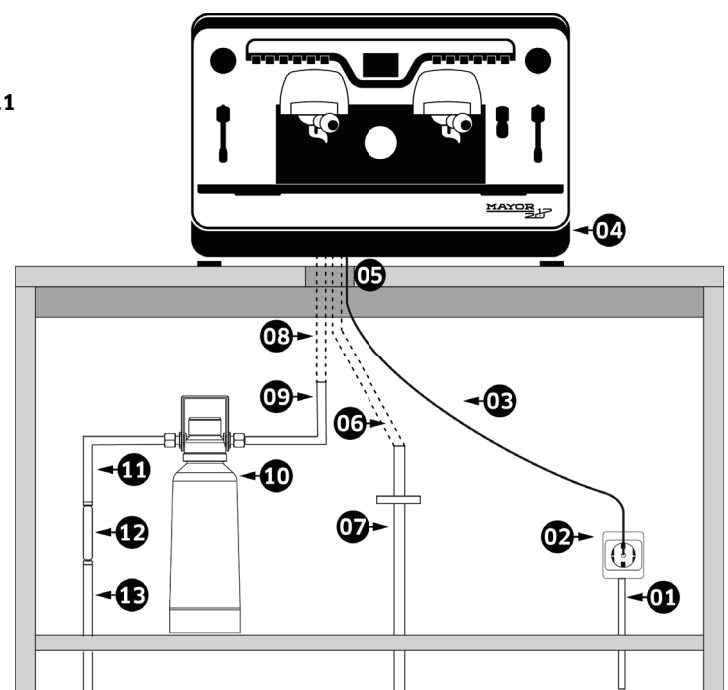
El fabricante predijo razonablemente posible seguridad y protección de los usuarios, pero las variadas condiciones de instalación y los desplazamientos pueden dar lugar a situaciones no controlables o previsibles; por esta razón siempre debe evaluarse cualquier residual riesgo y tomar en consideración las siguientes sugerencias:

Las operaciones de instalación y ajuste de la máquina deben ser realizadas sólo por personal autorizado y calificado.

- A.** Verificar el estado de los componentes, en caso de defectos o anomalías, suspenda la instalación y solicite el reemplazo.
- B.** Realice una inspección visual previa al paquete: las anomalías o defectos detectados deben ser reportados inmediatamente al transportista.
- C.** Abra la parte superior del embalaje y suba la máquina sujetándolo por la base, con la ayuda de otra persona.
- D.** Los elementos de embalaje (cartón, celofán, grapas metálicas, etc.) pueden cortar, herir o llegar a ser peligrosos si no se utilizan con cuidado o si son utilizados incorrectamente; nunca dejarlos al alcance de los niños o de usuarios no autorizados.
- E.** Retire los accesorios: manuales, filtros y porta filtros.
- F.** Coloque el aparato en un plano horizontal, ajustando los pies y después fijado utilizar un mueble lo suficientemente resistente para soportar el peso y asegurar la estabilidad de la máquina; Asegúrese de que haya suficiente ventilación entre la máquina y las paredes.
- G.** No obstruya las aberturas de ventilación.
- H.** Asegúrese de que la descarga tiene un sifón.

- 01.** red eléctrica
- 02.** toma de corriente
- 03.** cable de alimentación eléctrica
- 04.** conmutador ON | OFF
- 05.** bandeja de descarga
- 06.** manguera de desagüe
- 07.** drene la manguera de desagüe
- 08.** conexión a la entrada de agua
- 09.** tubería desde el depurador hasta la entrada de agua
- 10.** depurador de agua
- 11.** tubería de la red hasta el depurador
- 12.** clave para el paso del agua
- 13.** tubería de agua desde la instalación de la red

figura 5.1



5.3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

Antes de instalar la máquina, compruebe:

Si en la canalización fija está prevista una forma de desconectar la máquina de café de la red de alimentación, conforme las normas de instalación.

Si la instalación eléctrica y el dispositivo de protección están conforme las características técnicas del aparato (ver placa de características).

El cable de alimentación debe de estar conectado directamente a la canalización fija de red eléctrica de acuerdo con el siguiente esquema eléctrico.

Esquema Eléctrico

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando está correctamente conectado a una instalación de tierra eficiente, como está previsto por las normas de seguridad eléctrica vigentes. Es necesario comprobar este requisito de seguridad fundamental y, en caso de duda, requieren un control cuidadoso de la instalación por personal profesionalmente cualificado.

El fabricante no puede considerarse responsable por los daños causados por la falta de instalación de la unidad de tierra.

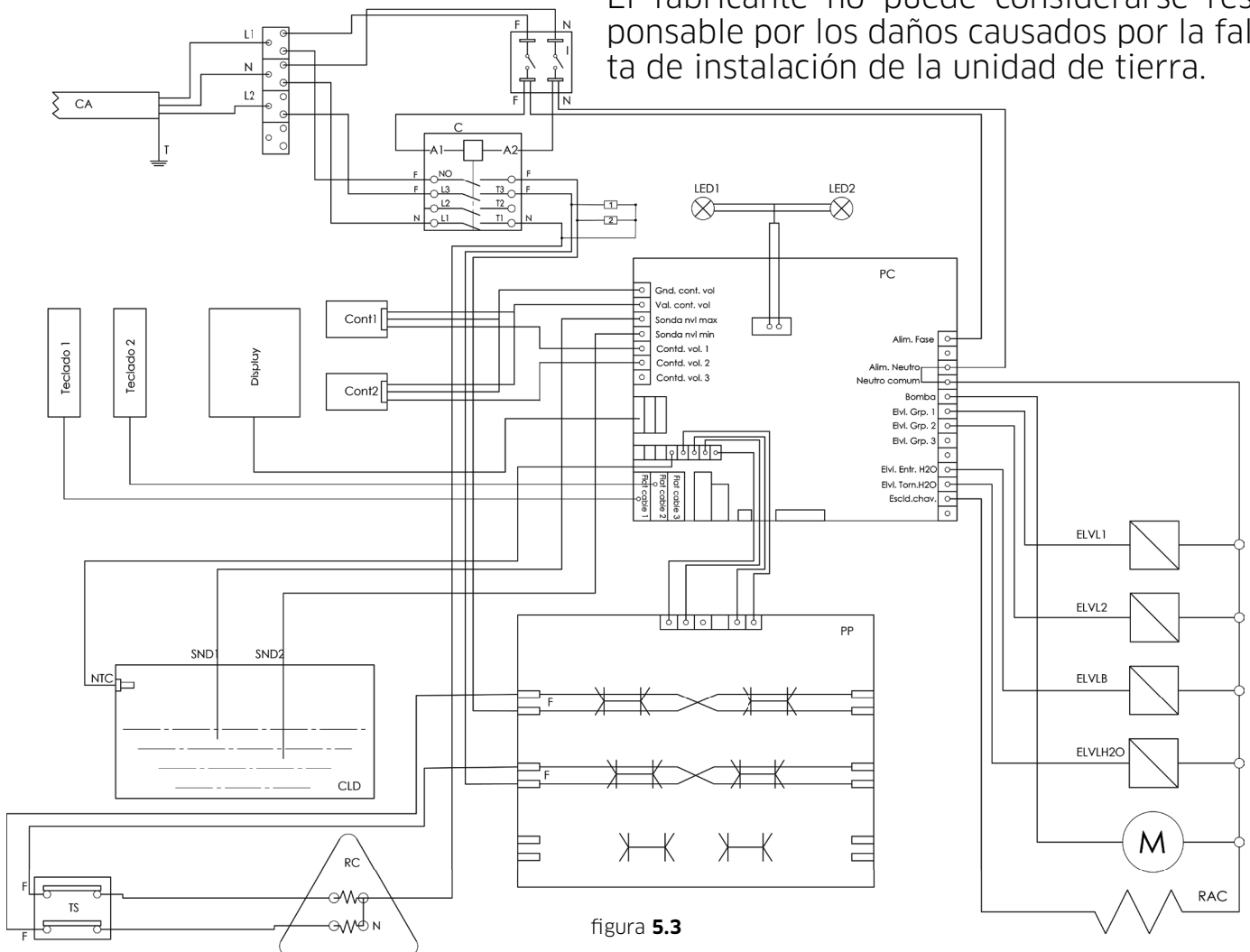


figura 5.3

CA - Cable de Alimentación; **I** - Interruptor ON/OFF General; **C** - Contactor; **A1** y **A2** - Alimentación Contactor; **PC** - Placa de control; **Cont1** - Contador Volumétrico del Grupo1; **Cont2** - Contador Volumétrico del Grupo2; **PP** - Placa de potencia; **ELVL 1** - Electrovalvula del Grupo 1; **ELVL 2** - Electrovalvula del Grupo 2; **ELVLB** - Electrovalvula de la Bomba; **ELVL H2O** - Electrovalvula del grifo de agua; **M** - Motor; **RAC** - Resistencia Calienta Tazas; **RC** - Resistencia Caldera; **TS** - Termostato de Seguridad; **CLD** - Caldera; **NTC** - Sonda de temperatura; **SND1** - Sonda de nivel máximo; **SND2** - Sonda de nivel mínimo

5.4 COLOCAR EN SERVICIO

- Colocar el conmutador (interruptor abajo) en la base de la máquina en la posición “ON”. Se enciende el display y los led’s de iluminación.
- Si la caldera del agua no se llena (automaticamente) a sus mínimos, la botonera quedara intermitente y se debe apagar y volver a encender la máquina en el conmutador (a bajo).
- Cuando el agua en la caldera llega al nivel correcto, automaticamente se accionará la resistencia para hacer el calentamiento del agua hasta la temperatura ótima pre-programada (por defecto 117°C).
- Esperar que la máquina alcance la temperatura de trabajo, abrir el grifo de vapor por pocos segundo y volver a cerrarlo.
- Se puede ajustar la presión de la caldera en las definiciones tecnicas del display (“valores correctos de funcionamiento”).
- Efectuar una extracción de café y verificar el manómetro de presión de la bomba que debe ser 9 bar.
- Es posible ajustar la presión de la bomba en el tornillo situado en el by pass de la bomba. Ver(“valores correctos de funcionamiento”).

5.5 VALORES CORECTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

Presión de la Bomba: 9 bar

Puede confirmar en la escala del manómetro de presión;

Puede ajustarse girando el tornillo bomba bypass (Girando en sentido horario para aumentar la presión).



Presión de la Válvula de seguridad: aprox. 1,5 bar

Presión d apertura de la Válvula de Expansión: 11 bar (aproximadamente)

Temperatura de extracción de Café: 85/92°C

La temperatura está condicionada por el tipo de mezcla utilizada en el café.

Puede medir la temperatura con un termómetro de precisión durante la extracción.

Es posible disminuir la temperatura recurriendo a la función presente en el display (ajustes del técnico).

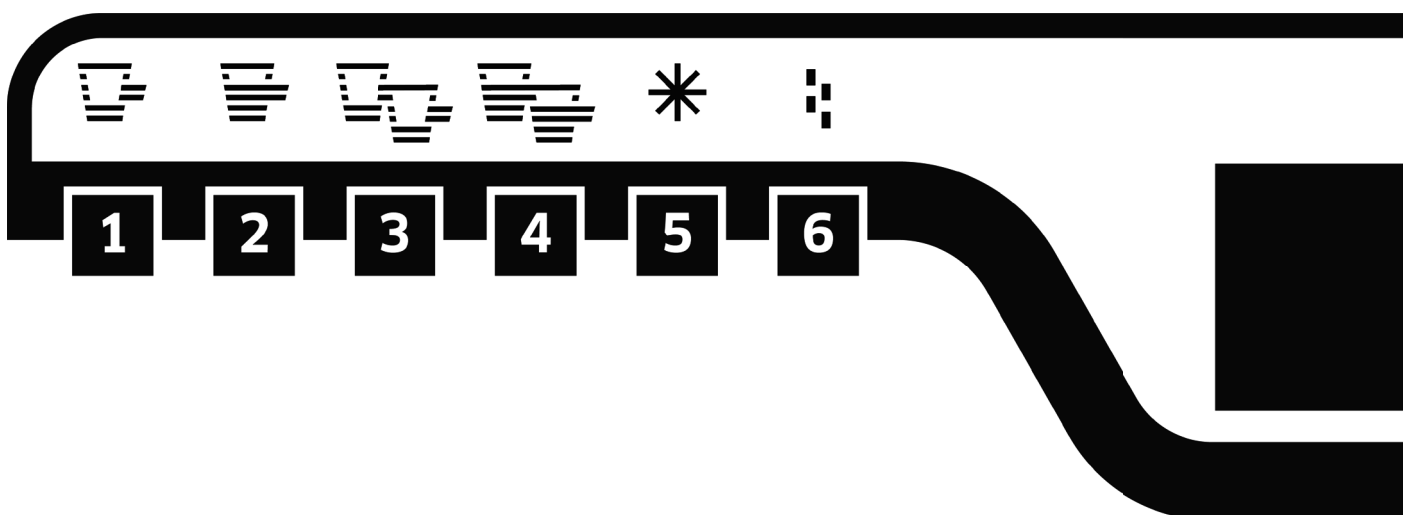
5.6 PROGRAMACIÓN DE DOSIS

La cantidad de café expreso en cada extracción es controlada por contadores volumétricos.

La programación de la cantidad se hace con el teclado de control de grupos.

Iniciar la programación:

- Debe colocar una o dos dosis de café en los porta filtros, respectivamente, para programar dosis de 1 café o de 2 cafés.
- Introduzca el porta filtros en el grupo izquierdo (la programación que define en el grupo de la izquierda se transfiere automáticamente para el / los grupo(s) más a derecha).
- Presione la tecla 5 durante 3 segundos. Cuando esté en modo de programación, el led de la tecla 5 queda intermitente.
- En menos de 3 segundos, presione la tecla que corresponde a la dosis que pretende programar. La extracción empieza de inmediato. Presione de nuevo la tecla que corresponde a la dosis en programación cuando obtenga la cantidad de café expreso que pretenda.
- El led de la tecla 5 queda intermitente.
- Repita el procedimiento para programar las dosis en falta.
- Si el led de la tecla 5 deja de estar intermitente, significa que salió del modo de programación, siendo necesario repetir el procedimiento para programar las dosis en falta.
- Puede salir del modo de programación, en cualquier momento, para eso presionar la tecla 5 en redor de 3 segundos.

TECLADO DE CONTROL DE LOS GRUPOS:

Tecla 1: Dosis de 1 café corto

Tecla 2: Dosis de 1 café lleno

Tecla 3: Dosis de 2 cafés cortos

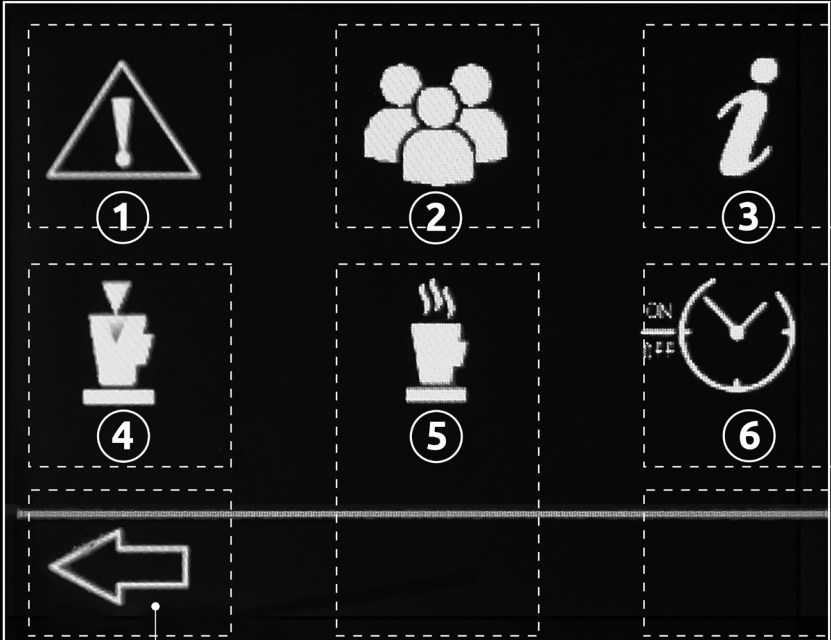
Tecla 4: Dosis de 2 cafés llenos

Tecla 5: Continuo

Tecla 6: Grifo de agua caliente

6. PROGRAMACIÓN EN EL MOSTRADOR

áreas táctiles



PROGRAMACIÓN DEL UTILIZADOR

1. número de averías y alertas
2. ajustes personalizables condicionados para programación de tiempo real y idioma
3. estadística de servicios; agua, café y mantenimiento
4. información de procedimientos para cambiar la cantidad del agua (dosis)
5. ligar/desligar y programar el calienta tazas
6. programación de automatismo semanal (horario de servicio)

retroceder

Valores parametrizados:

- Agua mezclada - OFF
- Temperatura de la caldera - 117.00°C
- Temperatura ECO - 112.00°C
- Tiempo ECO - 10 minutos
- Tiempo de llenar la caldera - 180 segundos
- Tiempo del calienta tazas - 70 segundos

7. RETIRAR LA MÁQUINA DEL SERVICIO ACTIVO



Retirar la máquina del mercado, es una acción que debe realizarse únicamente por técnicos autorizados.

Para que la máquina deje de estar activa, antes debe eliminar la presión en el circuito hidráulico, desconectar-la actuando en el disyuntor diferencial de la instalación eléctrica, à

continuación desconectar el cable de alimentación de la red y eliminar las sustancias corrosivas para el medio ambiente.

Posteriormente debe colocar la máquina en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños o personas que no se hacen responsables.

Deberá devolver la máquina al fabricante o entregar un centro de servicio de recogida de equipos eléctricos y electrónicos (EEE) en fin-de-vida.

No tirar en el medio ambiente.

8. OPERACIONES DE LIMPIEZA

Limpieza y manutención diaria de la máquina:



Durante el servicio:

Limpiar el tubo de vapor con un paño humedo de uso específico antes y después de cada utilización, a fin de evitar inscrustaciones y formación de germenos y bacterias.



Final del servicio:

Para hacer la limpieza de los filtros y porta-filtros, se debe desacoplar los dos primeros, lavar estos componentes con un estropajo en material de fibra y mucha agua.



Final del servicio:

Para hacer la limpieza interna de los grupos, se debe colocar detergente específico en el filtro ciego y realizar el lavaje de los mismos, cargando el botón de "continuo" (*) para la salida del agua.



Final del servicio:

Limpiar el exterior de los crivos y vedantes de cada grupo con un cepillo específico.

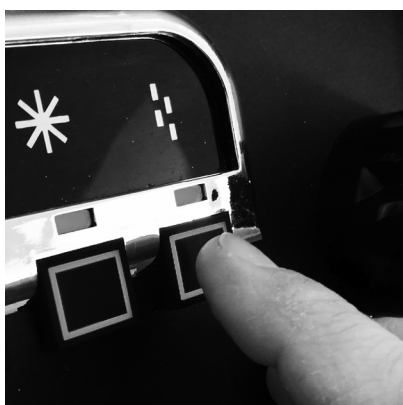


Final del servicio:

Lavar y limpiar la rejilla y el tablero inferior de la máquina.

Operaciones periódicas de mantenimiento:

Semanalmente, si no se utiliza agua de la caldera, se procederá a su renovación.



Final del servicio:

Limpiar el exterior de los crivos y vedantes de cada grupo con un cepillo específico.



Final del servicio:

Una vez a la semana dejar los filtros y porta-filtros en agua caliente y detergente específico de un día para el otro. Antes de utilizarlo otra vez, enjuagar todos los utensilios con agua y limpiar muy bien con papel.

Caja de descarga:

Al final del día de trabajo verter un recipiente de agua caliente en la caja para remover eventuales incrustaciones en la descarga.

Lanzas de vapor y agua caliente:

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente para eliminar eventuales residuos presentes. Enjuague cuidadosamente.

Para limpiar el interior de las lanzas deberá apuntarlas hacia el interior del tablero y abrir los grifos durante unos segundos.

Carrocería:

Utilizar un paño suave y húmedo con productos SIN AMONIACO O ABRASIVOS, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.

nota: no nebulizar líquidos en las fisuras de los paneles de la carrocería.



NO SE PUEDE UTILIZAR CHORROS DE AGUA PARA LIMPIAR EL APARATO!

9. INSTRUCCIONES PARA LA REGENERACIÓN DEL DEPURADOR DE AGUA

Importante:

La regeneración debe hacerse cada 15 días en el caso del consumo diario de café entre 1 y 2 kg. Si el consumo excede estas cantidades, la regeneración debe hacerse semanalmente.

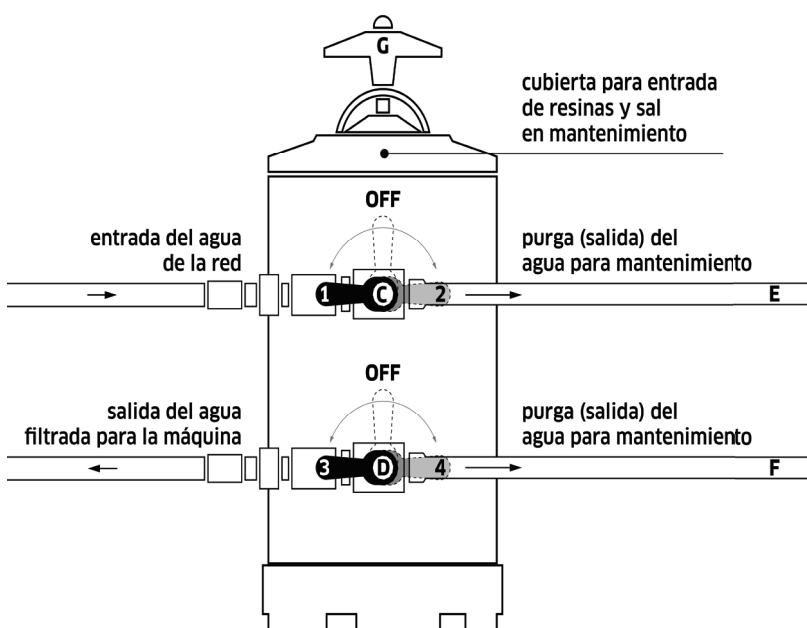
Siga cuidadosamente las instrucciones en el manual de uso y mantenimiento del descalcificador de agua:

1. Poner en un contenedor con una capacidad de, por lo menos, 2 litros bajo tubo E. Tirar las palancas C y D de izquierda a derecha. (Fig. 9.1)
2. Retire la tapa aflojando la perilla G (Fig. 1) y poner 1 kg de sal (sal regular) en el depurador de 8 litros y 2 kg si el depurador es de 12 litros. Volver a colocar la tapa y mueva la palanca del grifo C de derecha a izquierda (Fig. 2) para que el agua tenga flujo de sal a través de tubería F. Cuando el agua vuelva a ser dulce mueva la palanca D de derecha a izquierda. (Fig. 3).

Advertencia: la operación de regeneración del depurador de aguas tiene la máxima importancia!

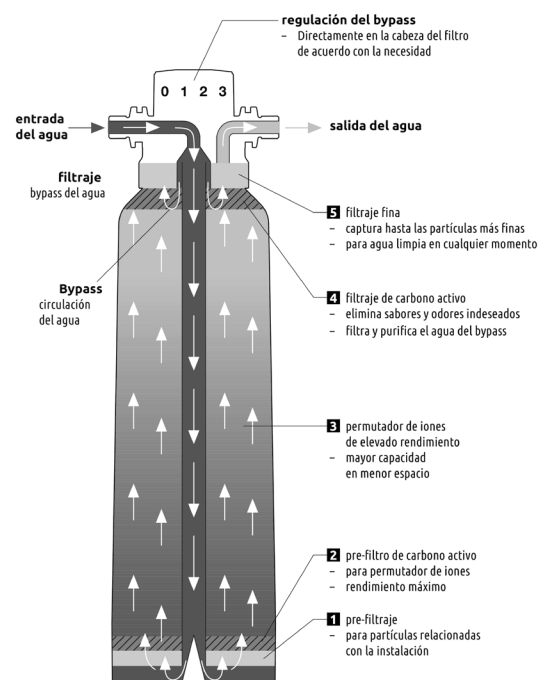
Si las resinas en el depurador no se regeneran como consecuencia la formación de sarro de piedra caliza se producirá en la caldera, en las electroválvulas y en el circuito hidráulico. Estos depósitos representan un impacto negativo sobre el desempeño y fiabilidad de la máquina y pueden causar graves daños. Como consecuencia es necesaria la intervención del servicio de asistencia para que hagan las operaciones de limpieza de la caldera. Este tipo de intervención no está cubierto por la garantía, porque los costos son enteramente a cargo del propietario de la máquina.

DEPURADOR DE RESINAS



- 1: circuito abierto para entrada del agua en el depurador
- 2: circuito abierto para salida del agua existente en la parte superior del depurador
- 3: circuito abierto para salida del agua filtrada para dentro de la maquina
- 4: circuito abierto para salida del agua filtrada para el exterior

FILTRO DESECHABLE



1. FOREWORD: USE AND HANDLING OF THIS MANUAL

This manual is intended for the user and/or installer/maintenance technician.

This manual objective is to provide information regarding the correct use and maintenance of the machine and also to promote the safety of the user.

This manual should be kept with care, the manufacturer does not take responsibility for damages caused in persons or objects, or the machine itself, in case it is used not accordingly with the instructions.

This manual should be kept at the disposal of the user and/or maintenance technician, whom should be informed about the correct usage and eventual operating hazards. It should be kept in a dry and clean place.

The instructions contained in this manual do not replace safety rules and technical data regarding setting up and usage, directly inscribed in the machine or its package.

This manual should be considered an integrant part of the machine and should be kept for future references until decommissioning of the machine.

In case of loss of the manual or solicitation of complementary information, please contact the distributor or the manufacturer.

The manufacturer reserves the right to modify this manual without the obligation to update previous versions, excluding exceptional cases.

The improper use of the machine or non-compliance with the described in this manual voids warranty and manufacturer's responsibility. Usage of this equipment shall be performed by a responsible adult.

2. INTENDED USE – RECOMMENDATIONS – WARRANTY

2.1 GENERAL WARNINGS / RESPONSIBILITIES



- Read the manual carefully before using the machine.
- Before installing the machine, verify if the electrical installation and the safety device are conform to the machine technical characteristics (see plate attached to the coffee machine).
- The power cord must be directly connected to the main electrical installation.
- The electrical installation must have means of disconnecting the machine, according to the rules of installation.
- In case of malfunction, shut down the machine acting in the residual-current circuit breaker and contact technical support.
- If any damage occurs to the power cord, it must be replaced by the manufacturer, its post-sale service or similarly qualified personnel, in order to avoid danger.
- Shut down the machine, acting on the residual-current circuit breaker, before any repair/maintenance operation.
- All installation/maintenance/dismantling operations must be carried out exclusively by qualified and authorized personnel.
- The machine may be used by 8 year old (or more) children and by people with limited physical and/or mental capabilities or with lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or have had instructions regarding the safe use of the machine and as long as they understand the risks involved.
- Children should be supervised to insure they do not play with the machine.
- Cleaning and maintenance should not be made by children unless they are over 8 year old and supervised.
- While functioning, noise level should not overcome 70 db.
- For the proper functioning of the machine, do not expose to temperatures below 10° C and above 35° C.
- Do not directly expose the machine to climatic agents (sun, rain, etc.).
- In case of prolonged stop, at temperatures below 0° C (zero degrees Celsius), it is advisable to completely empty the machine, otherwise damage or cracks may occur in the boiler and tubing.

- Do not install the machine in an area where pressured water may be used.
- Install the machine horizontally.
- Install the machine in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- This machine is prepared to work with maximum water pressure of 0,6 MPa (6 bar) and minimum water pressure of 0,1 MPa (1 bar).
- Never use the machine without water.
- Do not wash the machine with pressurized water.
- - Clean the machine after a work day, using neutral detergent and water.
- - NEVER use alcohol or ammonia based detergents.
- - Keep water as clean as possible, using filters and water purifiers.
- - This machine must not be installed in kitchens or on the outside.

2.2 INTENDED USE/RESPONSIBILITIES

This espresso coffee machine is an equipment made for distribution of steam/hot water for the professional preparation of coffee based beverages or to obtain hot water and/or steam.

Its components, made in non-toxic and long lasting materials, are easily accessible for an appropriate cleaning and maintenance.

The user/installer must respect safety regulation that is in place in the country where the equipment is installed, besides the general rules, and make sure that the periodic maintenance operations are done correctly and timely.

The installer technician responsible for setting up the equipment, the user and the technician responsible for the maintenance, have the duty to inform the manufacturer about possible defects or excessive wear that may compromise safety.

The installer technician responsible for setting up the equipment has the duty to verify if the correct environmental conditions are obtained in order to assure the conditions of safety and hygiene of the users.

The responsibilities regarding the different components used in the assembly of the machine, concern the manufacturers themselves; the responsibilities of the authorized users concern the owner of the machine.

2.3 RECOMMENDATIONS FOR THE USE OF THE EQUIPMENT

Do not insert fluids other than water, particularly alcoholic fluids.

Do not remove fixed protections.

Do not modify machine components and do not make random modifications.

Do not clean the interior of the machine if it is still warm.

Do not TOUCH the machine with wet hands or feet.

Do not use the machine with bare feet. It is advisable to use a wooden platform.

Do not touch groups, taps and other exit points for coffee, water or steam with bare hands because it may cause burns.

If the instructions are not followed, the manufacturer will not hold any liability.



In case of malfunction or failure of the power cord:

- Shut down the machine;
- Contact technical services;



In case of a long period without functioning:

- Disconnect power cord from the plug;
- Close water entrance tap;
- If you don't follow these instructions, the manufacturer will have no responsibilities in case of accident.

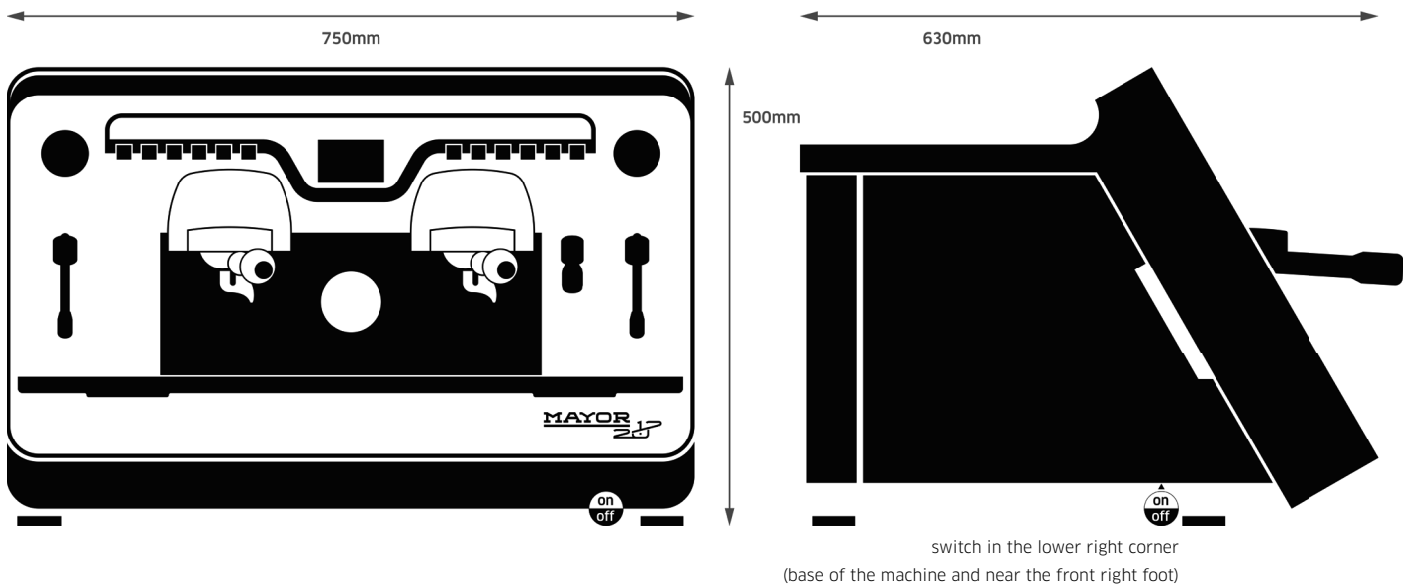
2.4 WARRANTY

Warranty voids in case of:

- The instructions contained in this manual are not applied.
- Setting up the machine not according to the manual.
- Cleaning and maintenance operations performed not according to the manual.
- Introducing random modifications to the machine.
- Performing of maintenance operations by non-authorized personnel.
- Use of non-authorized components/parts.

All random modifications and/or improper usage of the machine or in non-conformity with the fulfilment of the instructions prescribed in this manual, voids warranty and manufacturer's responsibility.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



model: **1720**
groups: **2**
boiler capacity: **13 L**
rated voltage: **380 - 415 - 2N~ V**

rated frequency: **50/60 Hz**
rated power: **4700W**
weight: **62 Kg**

4. TECHNICAL DESCRIPTION

4.1 WORKING PRINCIPLES

The espresso coffee machine is composed essentially by the following elements:

■ **BOILER**

Main functions are water heating and steam production. It is made in a low lead content copper alloy.

■ **DISTRIBUTOR GROUP WITH DEDICATED THERMAL TUBE**

The distributor group is the component in which the filter holder is inserted and through the passage of hot water, originates infusion phase and beverage distribution. The thermal tube, one for each group, while submerged, allows heat transfer from the boiler's hot water to the incoming tap water, reaching ideal temperature for coffee extraction in the minimum amount of time and without causing thermal imbalances in the machine.

■ **HEATING ELEMENT**

It is a tubular resistance that heats water and produces steam inside the boiler.

■ **ELECTRICAL PUMP**

This device is used to increase water pressure, usually insufficient when it comes from public water network, until it reaches 9 bar, ideal for extracting the best espresso.

■ **STEAM LANCE**

Allows foaming milk through vapour, essential to make cappuccino, also allows to heat water or punch as well as to prepare chocolate.

■ **HOT WATER LANCE**

It supplies hot water for preparing hot beverages like infusions.

■ **CONTROL INSTRUMENTS**

Pressure gauge: indicates boiler and pump pressure.

NTC: Component for temperature control of thermoblocks. When the set temperature is reached, the thermoblock stops being fed, starting again when the set temperature drops. The temperature is programmed through the center plate

Thermostat: works as a safety element, cutting the power to the heat source in the event of overheating.

■ **MAIN SWITCH**

In the "OFF" position there is no power supply to the machine components and the machine is switched off. When the switch is turned to the "ON" position it will turn on the display and the lighting LEDs. An icon will appear on the display to turn on the machine.

■ **6 FUNCTION KEYBOARD**

Coffee extraction with different doses and start/stop.

5. SETTING UP

5.1 WARNINGS

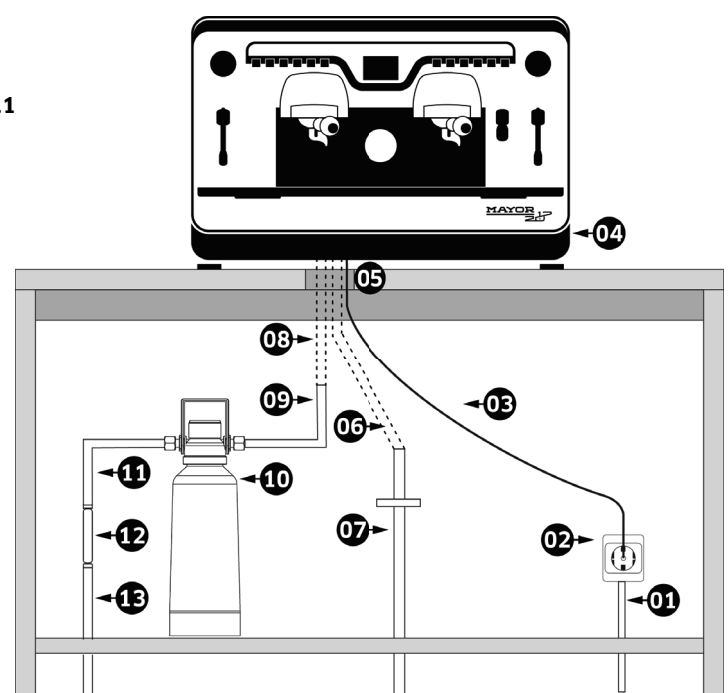
The manufacturer has reasonably predicted all possible hazards and user safety but different installation and transport conditions may cause uncontrolled and unpredictable situations, for this reason it is mandatory to evaluate eventual residual risks and taking under account the indications below:

Setting up and tuning operations on the machine must be executed by qualified and authorized personnel.

- A.** Confirm the integrity of components and in case of malfunction and/or defect, suspend installation and replace machine.
- B.** Always visually inspect the machine box: abnormalities and/or defects must be reported to the forwarder.
- C.** Open the top of the box and lift the machine holding it by its base. This procedure should be carried on by at least 2 persons.
- D.** Packaging elements (metal clips, cellophane, etc.) may cause hazards like cuts, if they're not handled with care. Keep out of children's reach.
- E.** Remove all accessories: manuals, filter holders, cleaning material, etc.
- F.** Position the machine in a perfectly horizontal plane. Adjust the feet to achieve so; Use a counter with enough resistance and rigidity to hold the load and assure the stability of the machine. Make sure there is enough space between the machine and the walls to allow correct ventilation.
- G.** Do not obstruct ventilation holes.
- H.** Make sure the sewage pipe has a siphon.

figura 5.1

- 01. power line
- 02. electrical plug
- 03. power cord
- 04. ON | OFF switch
- 05. discharge box
- 06. discharge tube
- 07. sewage pipe
- 08. purified water entrance
- 09. purified to machine water entrance tube
- 10. water purifier
- 11. water network to purifier tube
- 12. passage valve
- 13. water network entrance



5.2 HYDRAULIC CONNECTIONS

Before setting up the machine, it is advisable to check the efficiency of the water network (point 10, picture 5.1).

It is necessary to verify the efficiency of the sewage pipe (with siphon) and connect it with the machine's discharge tube (point 7, picture 5.1).

Hydraulic connections:

- Water entrance: 3/8 union, pipe int diam 10/12 mm
- Discharge: Pipe int diam 16/17mm

Install the machine as referred in chapter 5.1. Connect the water purifier (must stay in vertical position), (see point 12, picture 5.1).

Connect the purifier with the passage valve trough tube "11" (point 9, picture 5.1).

Ligue o depurador com a torneira de passagem (detalhe 9, Fig 5.1) mediante o tubo "11".

Connect tube "13" with the purified water entrance (point 5, picture 5.1). Connect tube "7" with the discharge tray (point 6, picture 5.1) and then with the sewage pipe "8".

Place a container under the purifier's drain pipe (see "Instructions to regenerate the purifier").

Open the passage valve (point 9, picture 5.1) and let water flow for a few minutes to clean the purifier).

Water network pressure must stabilize between 2 and 4 bar, otherwise use a pressure reducer.

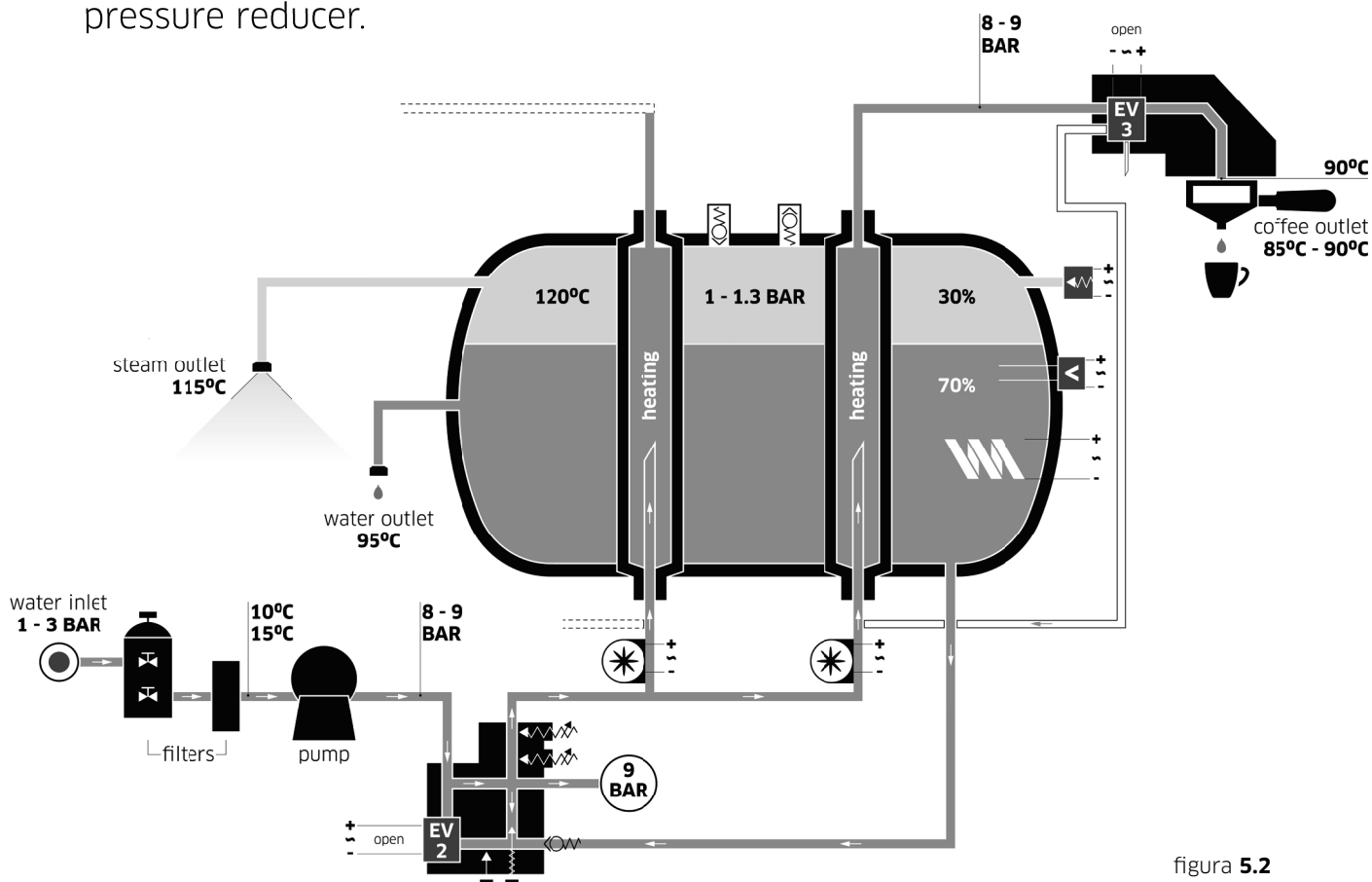


figura 5.2

5.3 ELECTRIC CONNECTIONS

Before setting up the machine verify:

If the installation has a device which assures the disconnection from the power grid according to the rules of installation.

If the power grid and the RCD are conform to the characteristics of the machine (see technical characteristics plate).

Power cord must be connected directly to the electric grid, according with the scheme below.

Electric Scheme

Electrical safety of the machine is assured only when connected to an effective earthing, as predicted by the electrical safety regulations. It is necessary to verify this requirement and in case of doubt, demand an inspection control of the power grid by professionally qualified personnel.

The manufacturer cannot be considered liable for eventual damages caused by the lack of earthing on the machine connection.

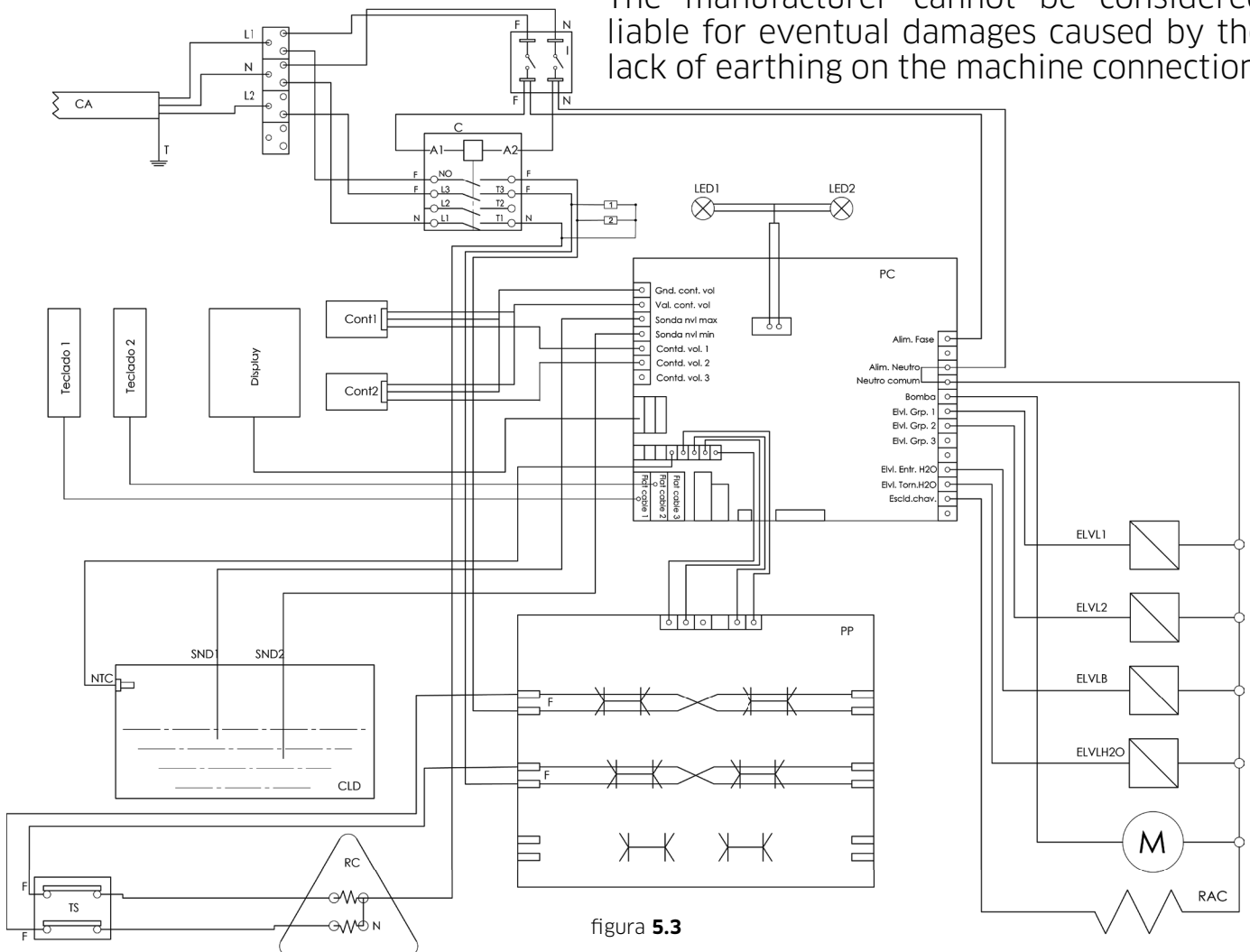


figura 5.3

CA - Power Cable; **I** - General ON/OFF switch; **C** - Contactor; **A1** and **A2** - Contactor power; **PC** - Control Board; **Cont1** - Group1 volumetric meter; **Cont2** - volumetric group2 meter; **PP** - Power Plate; **ELVL 1** - Group 1 solenoid valve; **ELVL 2** - Group 2 solenoid valve; **ELVLB** - Pump solenoid valve; **ELVL H2O** - Water solenoid valve; **M** - Motor; **RAC** - heating element for cups; **RC** - heating element of boiler; **TS** - Safety thermostat; **CLD** - Boiler; **NTC** - Temperature probe; **SND1** - Maximum level probe; **SND2** - Minimum level probe

5.4 SETTING UP

- Turn the switch on the base of the machine putting it in “**ON**” position. The display and Led lights turned on.
- If the boiler’s water does not fill (automatically) to its minimum value, the keypad will flash and the machine must be turned off. After that, turn on the machine again on the switch.
- When the water in the boiler reaches the correct level, the resistance will be automatically activated in order to heat the water to the optimum pre-programmed operating temperature (by default 117 °C)
- Wait for the machine to reach working temperature, open the steam tap for a few seconds and close it again.
- The boiler pressure can be adjusted in the display settings (“correct operating values”).
- Make a coffee extraction and check the pressure gauge of the pump which should be 9 bar.
- It is possible to adjust the pump pressure by acting on the screw located on the pump bypass. (see “operating values”)

5.5 IDEAL GROUP WORKING VALUES

Pump Pressure: 9 bar

Pressure may be confirmed in the manometer’s upper scale;

Pressure may be adjusted by turning the pump’s by-pass screw (turning it clockwise will increase pressure).



Safety valve opening pressure: 1,5 bar

Expansion valve opening pressure: 11 bar (approximately)

Espresso coffee extraction temperature: 85/92°

Temperature varies depending on the type of coffee mixture used.

Temperature may be measured by using a precision thermometer during extraction.

It is possible to decrease temperature by tuning the pressure switch.

5.6 ADJUSTING THE DOSE

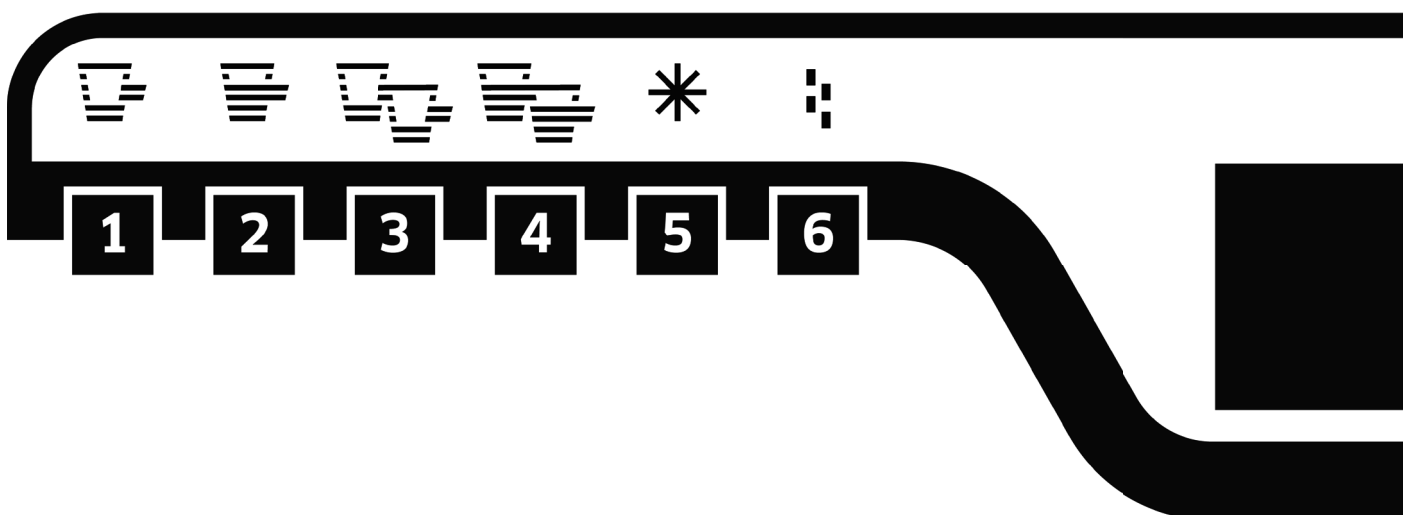
The quantity of extracted coffee is controlled by flowmeters.

The control keyboard buttons can be used to adjust the dosages of the different kinds of coffee.

To begin the programming:

- Fill the filter-holder with one or two doses of coffee for programming one or two cups;
- Put the filter holder in the left group (the settings of the left group are transferred to all other groups automatically)
- During 3 seconds press button 5.
- When the programming mode begins, button 5 will start blinking.
- In less than 3 seconds, press the button matching the dose we want to program. The extraction will begin. Press the same button as soon as extraction as reached the desired dose.
- Repeat this process to program all the other buttons.
- If button 5 Led stop blinking, it means that machine get out of the adjusting mode, being necessary repeat all the procedure to adjust missing doses.
- You can get out of the adjust mode anytime. For that you only have to press button 5 for 3 seconds.

GROUPS CONTROL KEYBOARD:



Button 1: 1 espresso coffee

Button 2: 1 coffee

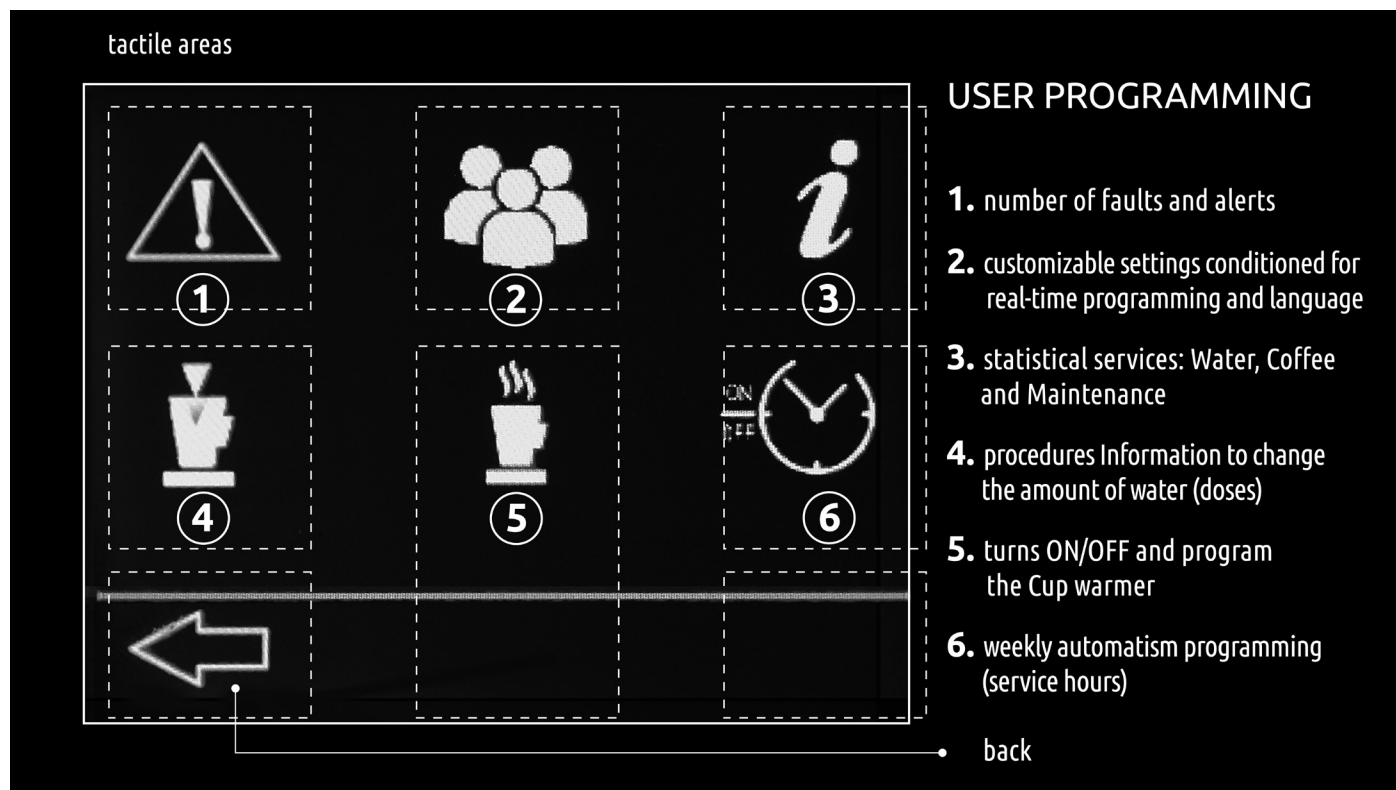
Button 3: 2 espresso coffees

Button 4: 2 coffees

Button 5: Start/Stop

Button 6: Hot Water Faucet

6. PROGRAMMING IN THE DISPLAY



Parametrized Values:

- Mixed Water - OFF
- Boiler temperature - 117.00°C
- ECO Temperature - 112.00°C
- ECO-time - 10 minutes
- Time to fill the boiler - 180 seconds
- Element for Cups Time - 70 seconds

7. RETIRING THE MACHINE FROM ACTIVE DUTY



Removing the machine from the market must only be done by authorized technicians.

To remove the machine from active duty it is necessary to eliminate the pressure from the hydraulic circuit, turn of the machine acting on the RCD, then unplug power cord and process environment corrosive substances.

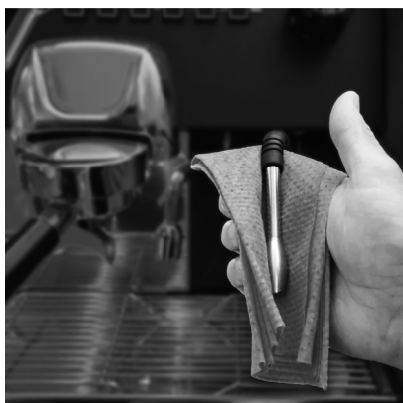
After completing the procedures of the former paragraph, put the machine in a safe place, outside the reach of children and irresponsible persons.

The machine should be shipped back to the manufacturer or to an authorized recycling centre for electric and electronic equipment (EEE).

Do not abandon in the environment.

8. CLEANING OPERATIONS

Daily maintenance and cleaning operations:



During the service:

Clean the steam pipe with a damp cloth of specific use before and after each use, in order to avoid incrustation and formation of germs and bacteria.



End of service:

To clean the filters and filter holder, the first ones must be uncoupled, wash these components with a scouring pad in fiber material and a lot of water.



End of service:

To make the internal cleaning of the groups, place specific detergent in the blind filter and perform the washing, press the "continuous" button (✱) for the water outlet.



End of service:

Clean the outside of the sieves and seals of each group with a specific brush.

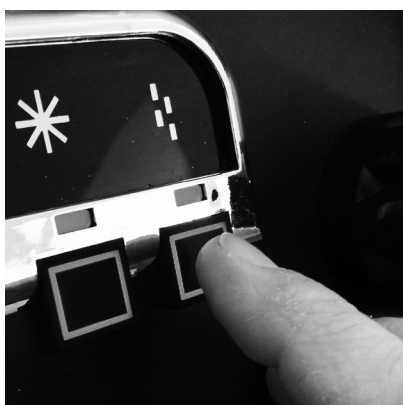


End of service:

Wash and clean the grate and the bottom panel of the machine.

Periodic maintenance operations:

In case of not using the machine for a week, the water in the boiler should be renewed.



End of service:

Clean the outside of the sieves and seals of each group with a specific brush.



End of service:

Once a week leave the filters and filter holder in hot water and a specific detergent from one day to another. Before using it again, rinse all utensils with water and clean thoroughly with paper.

Discharge box:

At the end of the working day pour hot water into the box to remove any residues left.

Vaour and hot water lances:

With a clean non-scratch pad, wash with hot water to remove any residues present.

For cleaning the interior of the lances point them to the interior of the tray and then open the taps for a few seconds.

Body:

Use a soft cloth WITHOUT AMMONIA OR ABRASIVE elements to remove any organic residues present in the working area.

nota: do not por liquids between body panels.



PRESSURIZED WATER CANNOT BE USED TO WASH THE MACHINE!

9. INSTRUCTIONS FOR THE REGENERATION OF THE WATER PURIFIER

Important:

Regeneration must be done every 15 days in case of a daily coffee consumption between 1 and 2 kg. If consumption is higher, regeneration must be done in a weekly basis.

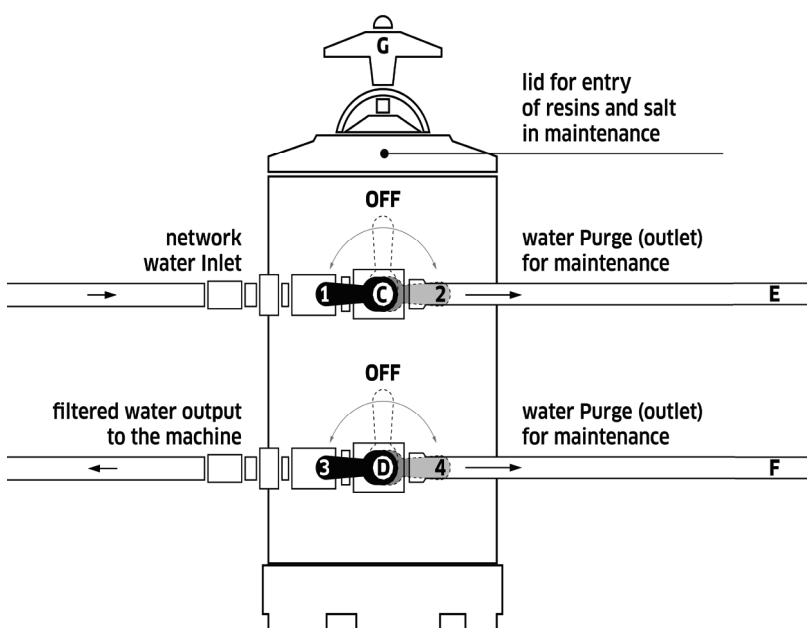
Carefully follow the instructions for regenerating the purifier:

1. Place a container with at least 2 litres capacity under tube E. Turn handles C and D from left to right. (Picture 9.1);
2. Remove cover by releasing knob G (Picture 8.1) and put 1 kg of salt (ordinary kitchen salt) in the 8 litres purifier and 2 kg in the 12 litres purifier. Put cover back in place and turn handle C from right to left (Picture 8.2) so that salt water flows through tube F. When water becomes sweet, turn handle D from right to left again (Picture 8.3).

Attention: This regeneration operation is extremely important!

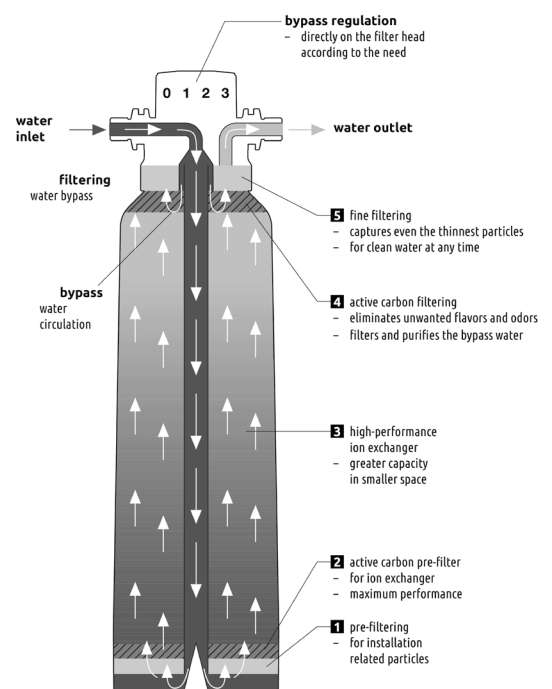
If the purifier resins are not regenerated, the consequence will be limestone deposits formation in the boiler, electrovalves and all hydraulic circuit. Those deposits will influence the performance and reliability of the machine and can also cause severe damage. Therefore it is necessary to execute maintenance procedure. This kind of intervention is not covered by warranty and it is a responsibility of the machine's owner.

RESIN DEBUGGER



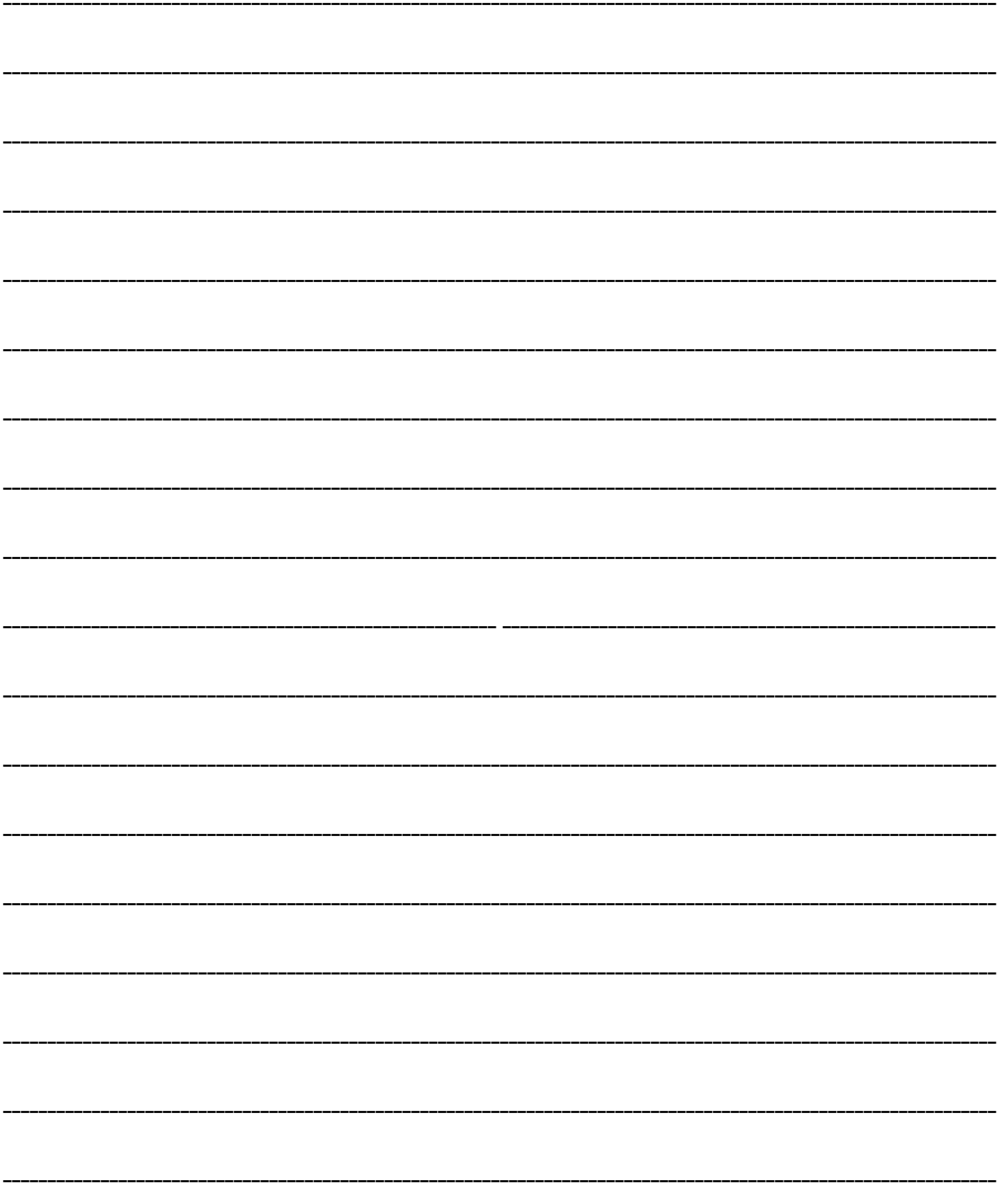
- 1: open circuit for water inlet in the debugger
- 2: open circuit for existing water outlet on the top of the debugger
- 3: open circuit for filtered water output for inside the machine
- 4: open circuit for filtered water output for outside

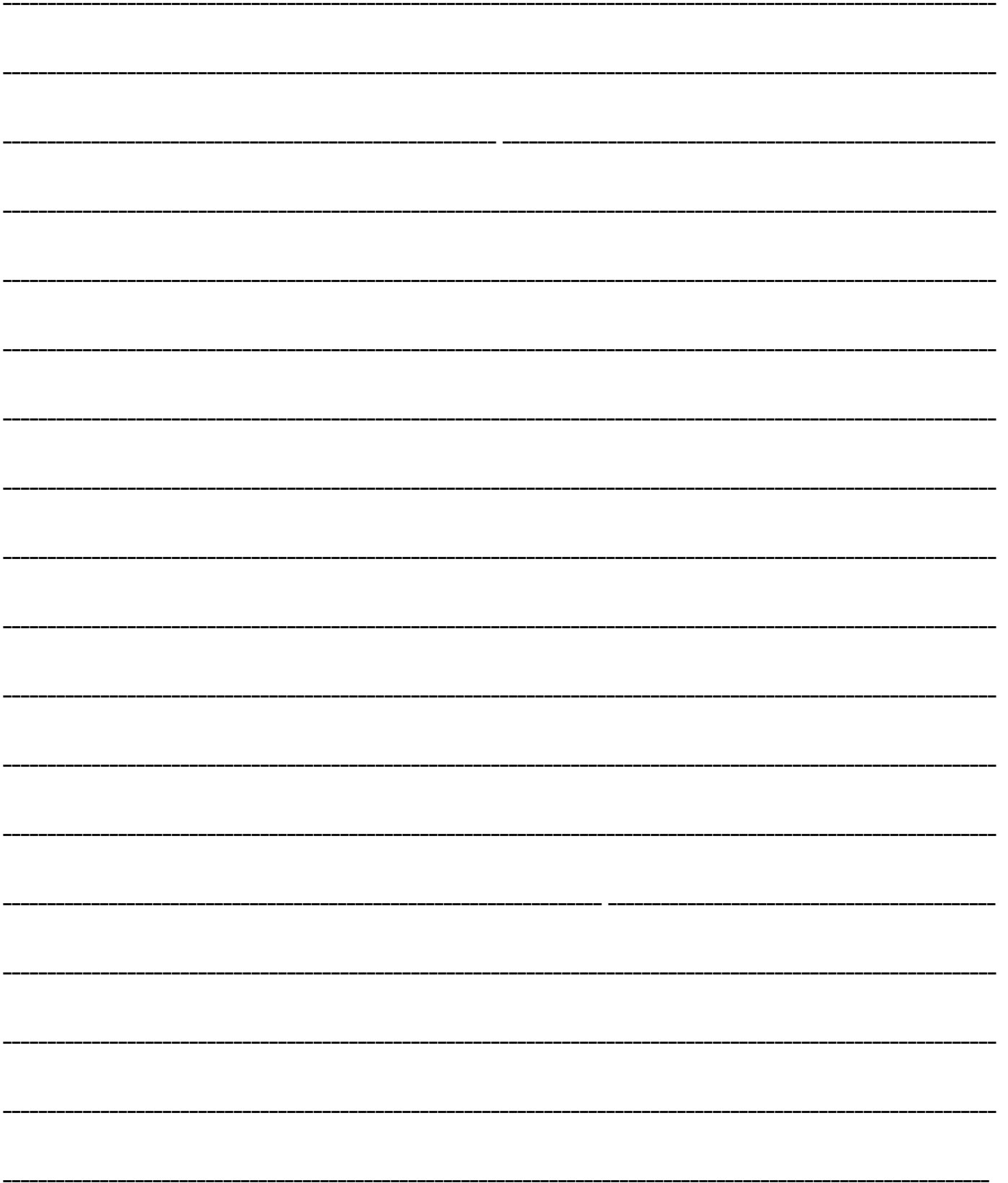
DISPOSABLE FILTER



NOTAS DO USUÁRIO

[illegible]







FABRICADO POR:

TecniDelta - Equipamentos Hoteleiros, Lda
Rua Dr. Tello da Gama
7370-112, Campo Maior

+351 **268699370**
www.tecnidelta.pt

O MEU EQUIPAMENTO:

máquina:

matricula:

carímbo:



GRUPONABEIRO