

● **AL**

● **AEP**

● **SAE**

ESPAÑOL

PERLA

MANUAL de INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO - ESPAÑOL

Leer atentamente	pág. 4
Cómo utilizar este manual	pág. 4
Advertencias generales.....	pág. 4
Garantía	pág. 5
Presentación	pág. 5
Accesorios	pág. 6
Suavizador	pág. 7
Limpieza	pág. 8
Control y mantenimiento.....	pág. 9
Consejos para obtener un buen café	pág. 10
Lista de riesgos.....	pág. 10
PERLA AL-AEP-SAE	pág. 11

PERLA

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO / ESPAÑOL

LEER detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La maquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnología innovadores que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que ha adquirido al escoger nuestro producto. Aquí encontrará información para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a las eventuales anomalías.

Conservar con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de pérdida, es posible pedir una copia al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

CÓMO UTILIZAR ESTE MANUAL

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejoras del producto. Se garantiza que este manual refleja el perfeccionamiento de nuestra técnica en el momento de la puesta a la venta de la máquina.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Después de haber quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo: llamar directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños por el peligro que pueda representar. Se aconseja conservar el embalaje hasta la expiración de la garantía.
- Antes de usar la máquina, comprobar que la tensión de la red corresponda con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal cualificado y preparado. Una instalación errada puede causar daños a personas, cosas o animales.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un minucioso control de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma de tierra equivocado.
- Durante la instalación del aparato es necesario el montaje, por parte de personal cualificado, de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
- Es desaconsejable el uso de prolongadores o adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores en conformidad con las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente indicado sobre el adaptador o el prolongador, que es el de potencia máxima indicada sobre el mismo.
- La máquina de café expreso tiene como finalidad la preparación de bebidas como café, té o leche caliente. Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado. Cualquier otra utilización ha de ser considerada como no apropiada y, por tanto, peligrosa. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desenchufar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza habitual, atenerse estrictamente a lo indicado en el presente manual.

- Los aparatos eléctricos han de ser utilizados según las normas de conducta de seguridad:
 - no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
 - no usar el aparato con los pies descalzos;
 - no utilizar cables alargadores en sitios destinados para ducha o baño;
 - no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que niños o personas disminuidas utilicen el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, apagar el aparato desenchufándolo de la red y no intentar efectuar ninguna operación de reparación. En su lugar, llamar a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación ha de ser efectuada exclusivamente por la casa constructora o por un centro de servicio técnico autorizado, empleando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato y anula la garantía.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, hay que apagar la máquina y ponerse en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- En caso de que se decidiera dejar de usar el aparato, se recomienda su desconexión de la red eléctrica y su vaciado de agua por parte de personal cualificado.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciendo realizar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones suministradores de café o en dirección a los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.
- En condiciones de funcionamiento, las lanzas del vapor y del agua están muy calientes por lo que han de ser manejadas con cuidado sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente tazas adecuada sólo después de haberse secado minuciosamente.
- Sobre el plano calienta tazas se coloca la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diverso se considerará inadecuado.
- La modificación no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

**GARANTÍA**

A 12 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

PRESENTACIÓN

La máquina de café expreso está destinada a uso profesional. Ha sido ideada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Se encuentra disponible una gama de accesorios que garantizan un uso práctico y funcional de la máquina.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de la misma.

A continuación enumeramos las instrucciones para su correcta utilización. También examinaremos los accesorios que acompañan a la máquina.

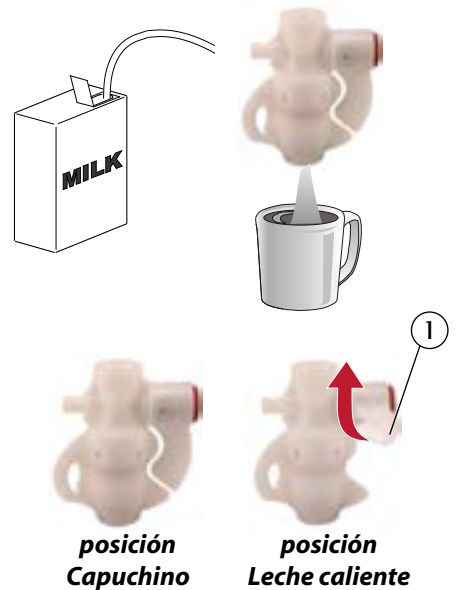


El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina. Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionamiento.
CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

ACCESORIOS

Capuchinador

- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.



i

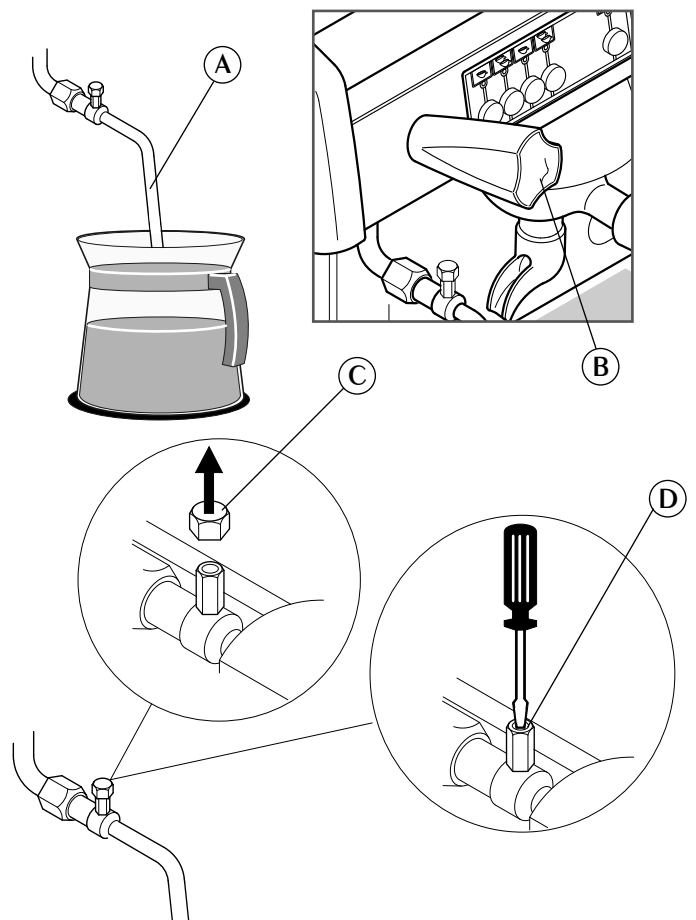
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta (1). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café. Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".

Lanza para montar leche

- Introducir la lanza (A) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- girar el grifo de vapor (B) en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- esperar al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, girar el grifo de vapor (B) en el sentido de las agujas del reloj.

Para regular el espumado de la leche, proceder como sigue:

- Con una llave, desenroscar el componente (C) de la lanza para montar leche;
- Usando un destornillador, actuar sobre el tornillo (D) que se encuentra dentro:
 - para reducir el espumado, girar en el sentido de las agujas del reloj
 - para aumentar el espumado, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj

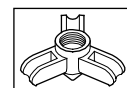


i

Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantener siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada. Prestar mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

Pitón para 3 tazas

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).



Suavizador

En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

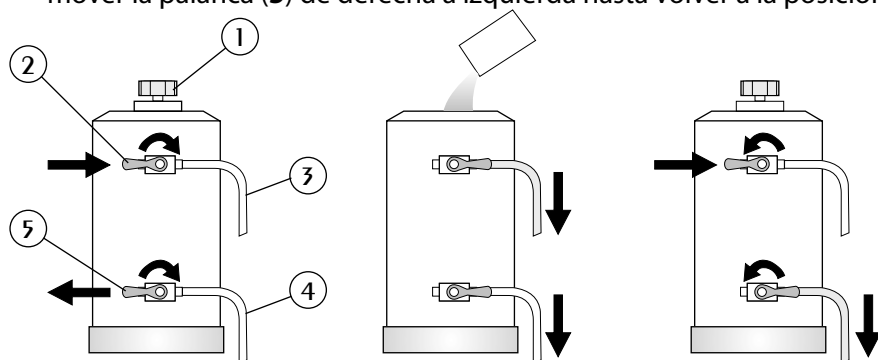
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca (2) y (5) de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo (1);
- hacer salir el agua del tubo (3) lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (ver cuadro);
- limpiar la junta situada en la tapa de posibles residuos de sal o resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo (1) firmemente y desplazar la palanca (2) de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo (4) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca (5) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg



La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, en consecuencia, la máquina; es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- F°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza					
F°	30°	40°	60°	80°	sale
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litros	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litros	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

Limpieza

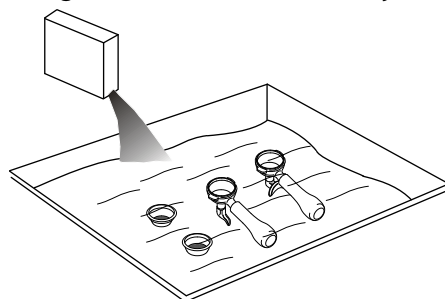
Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Filtros y Portafiltros

Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café.

Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y, a continuación, aclarar todo con agua.

Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.



Ducha y Portaducha

Es aconsejable, una vez a la semana, realizar la limpieza de la ducha (4) y del portaducha (3) en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo (5) y quitar los dos componentes del grupo de suministro.

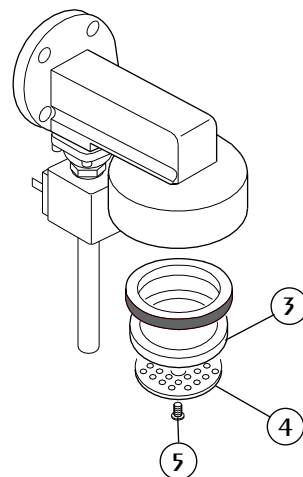
Lanzas de vapor

Mantener constantemente limpios las lanzas del vapor. Una vez al mes, controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupos de suministro (excepto la versión AL)

La limpieza de las partes internas de los grupos de suministro se efectúa semanalmente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.



No utilizar el filtro ciego para la limpieza de las máquinas con grupo de palanca (AL).

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

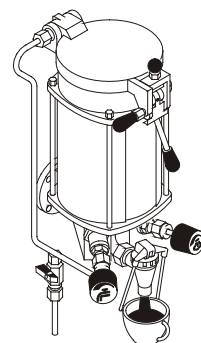
Molinillo dosificador

Limpia cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado con agua templada.

Reserva térmica

Una vez se haya terminado el café en el contenedor de reserva térmica, efectuar la limpieza como se indica a continuación:

- quitar el filtro con un paño, evitando el contacto directo con las partes calientes;
- quitar los posos de café del filtro y lavarlo con agua templada;
- quitar el embudo de plástico y lavarlo con agua templada;
- limpiar el contenedor con un paño húmedo y secarlo;
- volver a montar el embudo y el filtro.

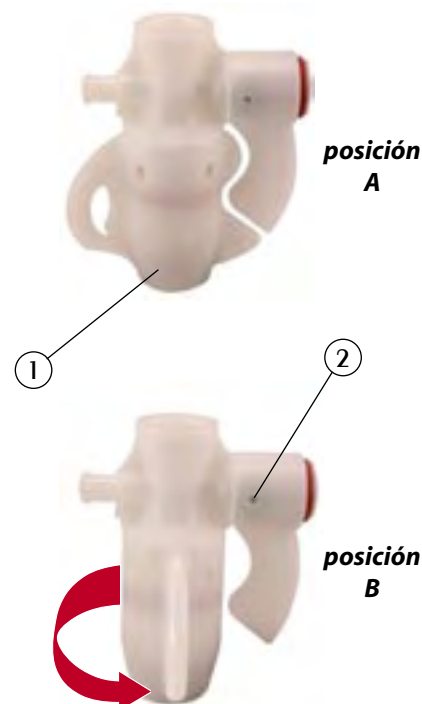


Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

Capuchinador

Se recomienda poner especial atención en la limpieza del capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

- realizar un primer lavado poniendo el tubo de aspiración en agua y efectuar un suministro durante unos segundos;
- girar 90° el cuerpo giratorio (1) hasta la **posición B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realizar un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- esperar aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cerrar el vapor y devolver el cuerpo giratorio a la **posición A**;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (2), liberarlo delicadamente con una aguja.



Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.

CONTROL y MANTENIMIENTO

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se aconseja solicitar al Servicio de Asistencia un control general de la máquina por lo menos una vez al año.

Máquina

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la presión de la bomba con un manómetro. Éste debe indicar un valor de 8 o 9 bar, aproximadamente. En caso de anomalías, solicitar ayuda a la Asistencia Técnica;
- también con un manómetro, comprobar la presión de la caldera, que debe estar entre 0,8 o 1,2 bar. En este caso, también puede ser necesaria la ayuda de la Asistencia Técnica;
- comprobar el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de eventuales posos de café en la taza. Si es necesario, sustituir los filtros.

Molinillo dosificador

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la dosis, que debe ser de aproximadamente 6-7 gramos por golpe y, si fuera necesario, regular la cantidad;
- comprobar siempre el grado de moledura del café y, si fuera necesario, modificarlo;
- controlar el estado de desgaste de los molinillos. Es necesario sustituirlos siempre que se encontrara demasiado polvo en la moledura (la duración de los molinillos es de aproximadamente 600 Kg de café).

Suavizador

Una vez a la semana, realizar las siguientes operaciones

- efectuar la regeneración del suavizador como se describe en el capítulo 9 (para la versión de suavizador manual);
- controlar la presencia de sal en el contenedor adecuado (para la versión de suavizador automático);

Sistema antical electrónico Multihead

Comprobar el correcto encendido del piloto verde y controlar el posible encendido de los demás pilotos:

- piloto verde	sistema en funcionamiento
- piloto rojo	sistema parcialmente averiado (*)
- piloto apagado	sistema totalmente averiado (*)

(*) solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F.

Si el sabor de cloro en el agua resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.

Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café; predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío.

Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

LISTA DE RIESGOS

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma de tierra.

Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera cuando todavía hay agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma.

Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas de palanca

No bajar nunca la palanca si no hay café en el filtro o si el portafiltro no está montado en el grupo: el regreso repentino de la palanca hacia arriba puede causar daños al aparato y herir a las personas que se encuentran a su alrededor.

Máquinas de gas

Controlar periódicamente la presencia de pérdidas de gas en la instalación pasando sobre los conductos una solución jabonosa.

Por razones de seguridad, cerrar el equipo de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local, etc.).

Utilización del aparato

Esta máquina para café exprés es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, cosas o animales.

No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.

Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

AL-AEP-SAE

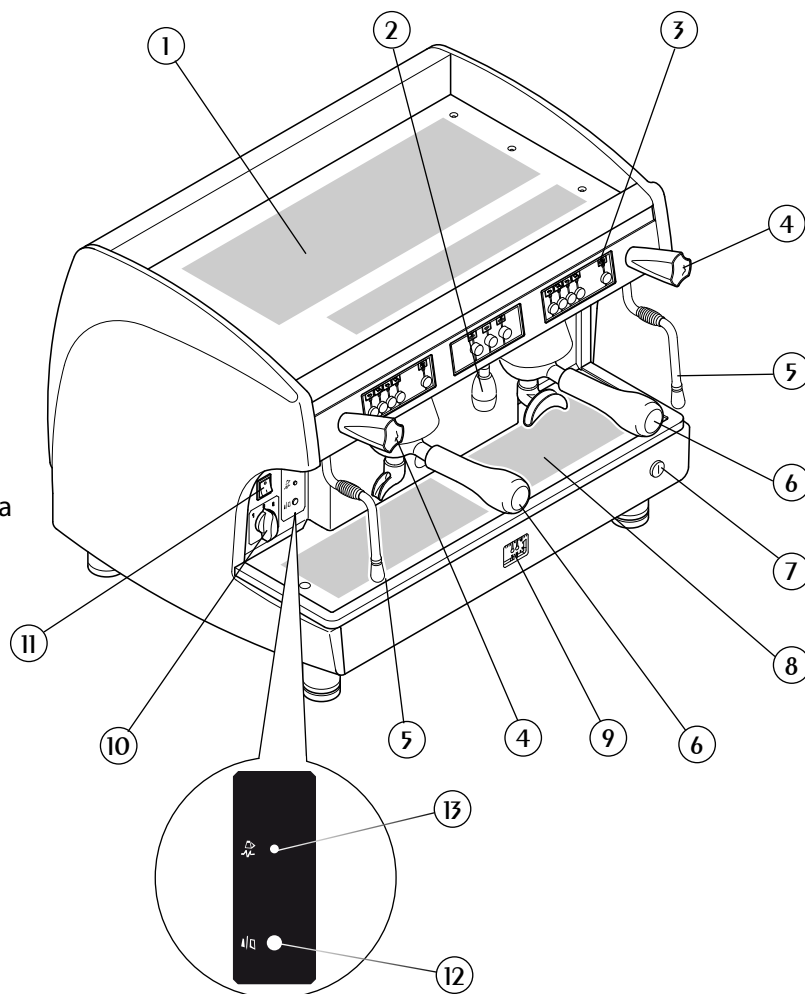
1. Descripción general.....	pág. 12
2. Botonera	pág. 12
3. Preparación de la máquina	pág. 13
4. Encendido	pág. 13
5. Moledura y dosificación del café	pág. 14
6. Preparación del café	pág. 15
6.1 Versión AL.....	pag. 15
6.2 Versión AEP	pag. 15
6.2 Versión SAE	pag. 16
7. Preparación de bebidas calientes	pág. 16
7.1 Suministro de agua caliente (versión manual)	pág. 16
7.2 Suministro de agua caliente (versión automática)	pág. 17
7.3 Suministro de vapor	pág. 17
8. Calienta tazas	pág. 17
9. Reserva térmica	pág. 18

PERLA

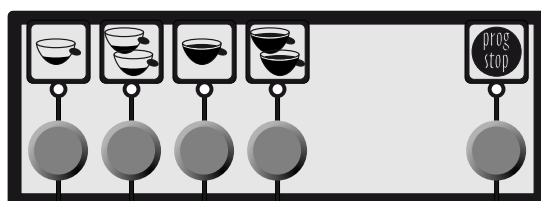
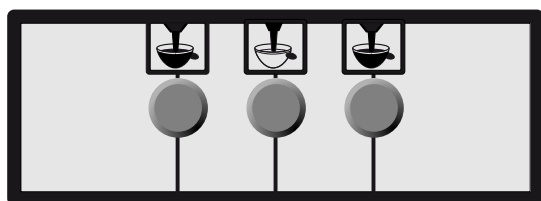
MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO / ESPAÑOL

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Superficie caliente tazas
2. Lanza de suministro de agua caliente
3. Botonera
4. Regulador de vapor
5. Lanza de suministro de vapor
6. Portafiltro
7. Llave de programación
8. Rejilla para apoyar las tazas
9. Manómetro
10. Conmutador de encendido de la máquina
11. Interruptor calienta tazas
12. Bombilla de encendido de la máquina
13. Piloto de encendido del calienta tazas



2. BOTONERAS



	1 Café expreso
	2 Cafés expresos
	1 Café largo
	2 Cafés largos
	Prog / Stop
	Agua caliente

3. PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



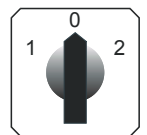
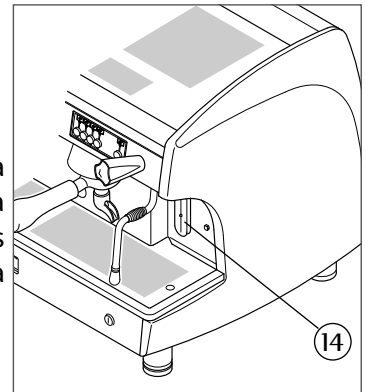
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

4.1 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

Antes de encender la máquina, asegurarse de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico (14). En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue:

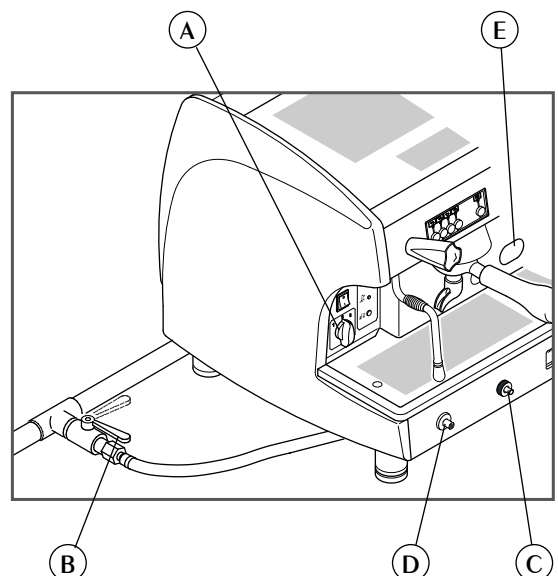
- Abrir el grifo del agua de la red hidráulica y del suavizador;
- girar el interruptor hasta la posición "1" (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y esperar a que se llene automáticamente de agua la caldera;
- girar el interruptor hasta la posición "2" (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y esperar a que la máquina se caliente completamente.



- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina

4.2 CALENTAMIENTO A GAS (donde se encuentre presente la instalación a gas)

- Girar el interruptor general (A) hasta la posición 1;
- abrir la llave de gas (B) de la red;
- mantener pulsado el botón (C) y, simultáneamente, pulsar el botón de encendido (D). Una vez encendida la llama, mantener pulsado durante algunos segundos el mando (C), para permitir la intervención correcta del termostato;
- A continuación, comprobar a través de la ventanilla (E) el correcto encendido de la llama;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar.



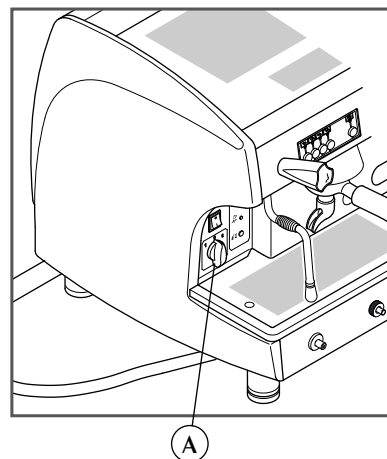
4.3 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO + GAS (donde haya instalación de GAS)

- Proceder como se indica en el punto 4.2 "Calentamiento a gas";
- tras haberse cerciorado del encendido de la llama, girar el interruptor general (A) hasta la posición 2. De esta forma la resistencia de la caldera recibe alimentación y la presión de funcionamiento se alcanzará en poco tiempo;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar.



Por razones de seguridad, el calentamiento a gas se debe desactivar en caso de largos periodos de inactividad de la máquina (periodo nocturno o cierre del local).

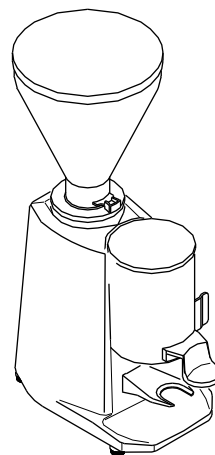
Se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calienta tazas: así se impide la circulación normal del aire.



5. MOLEDURA Y DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La molidura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

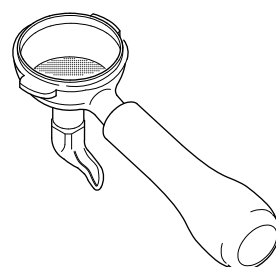
- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.



Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



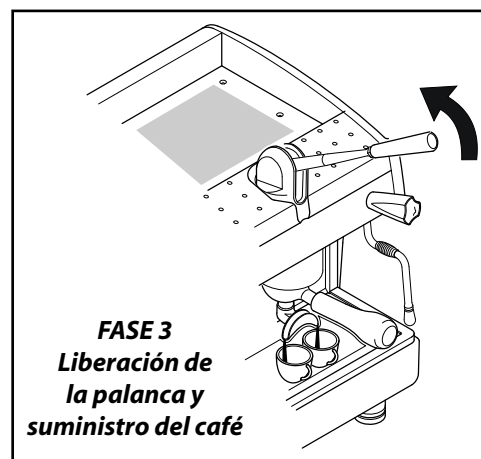
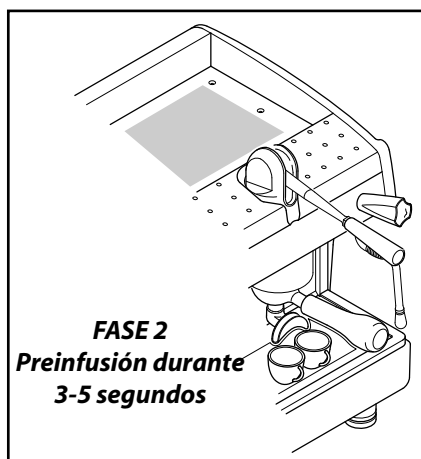
Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.



6. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

6.1 VERSIÓN AL

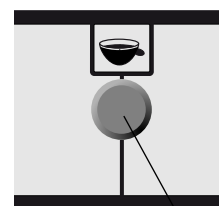
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- bajar la palanca hasta el tope;
- esperar algunos segundos (3-5 segundos);
- levantar la palanca hasta que encuentre una cierta resistencia y, a continuación, dejarla;
- esperar hasta que acabe el suministro de café.



No realizar las operaciones descritas previamente sin presencia de café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el veloz retorno de la palanca a su posición superior puede causar daños al aparato, así como a cosas o personas.
El tiempo de suministro del café depende de la molienda y de la cantidad de café en el portafiltro.

6.2 VERSIÓN AEP

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el interruptor de suministro: se obtendrá el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

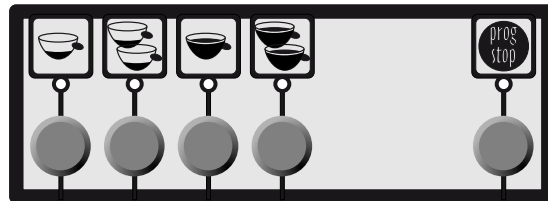


*Suministro
café*

6.3 Versión SAE

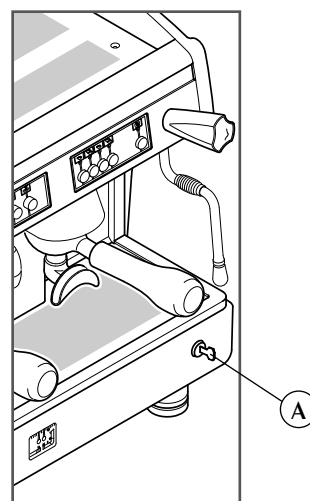
SUMINISTRO DE CAFÉ

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo de la botonera, usar el interruptor de suministro manual.



PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

- Girar la llave de programación (A) hasta **ON**;
- Mantener pulsado el botón PROG/STOP  durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- Pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café exprés );
- Esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis  o el botón PROG/STOP .
- Repetir la operación para los otros botones de dosis.
- Cuando acabe la programación, pulsar el botón PROG/STOP  hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera; girar la llave de programación a **OFF**.

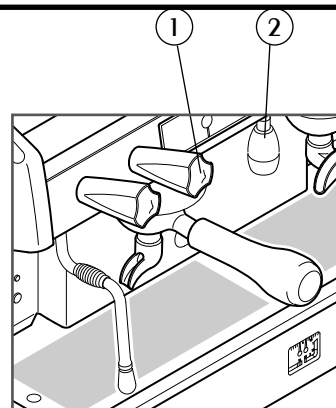


Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera derecha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de las otras botoneras.

7. PREPARACIÓN BEBIDAS CALIENTES

7.1 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE (VERSIÓN MANUAL)

Para obtener el suministro de agua caliente, girar el mando del grifo (1) en sentido contrario al de las agujas del reloj; el caudal de salida de la lanza de agua caliente (2) será proporcional a la apertura del grifo.



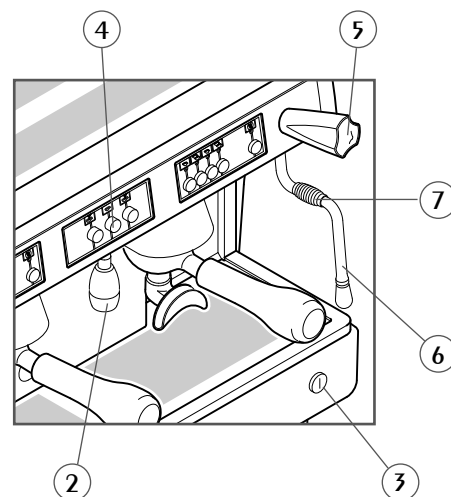
7.2 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE (VERSIÓN AUTOMÁTICA)

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4) : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA CALIENTE

- Girar la llave de programación (3) hasta ON;
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón PROG/STOP  de la botonera derecha hasta el encendido de todos los pilotos de los botones de dosis
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4) ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4) ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición **OFF**



7.3 SUMINISTRO DE VAPOR

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de vapor (6) será proporcional a la apertura del grifo.



Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras (7) y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

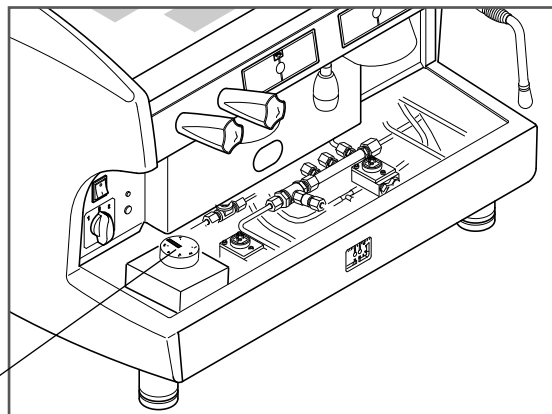
8. CALIENTA TAZAS

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder de la siguiente manera:

- quitar la rejilla de apoyo de las tazas;
- quitar la bandeja en que se recogen las gotas;
- actuar sobre el termostato, la temperatura será proporcional al valor indicado en el termostato.

0	= desactivación del calienta tazas
30	= temperatura mínima
60	= temperatura media
90	= temperatura máxima

termostato
calienta tazas



Es posible apagar el calienta tazas simplemente poniendo en **OFF** el interruptor que se encuentra sobre el conmutador general de la máquina.

9. RESERVA TÉRMICA

Se compone de un recipiente en el que se produce una cantidad considerable de café (2,5 litros) que, por consiguiente, constituye una reserva en aquellos casos en que haya una gran demanda de esta bebida (desayunos, conferencias, etc.).

PREPARACIÓN

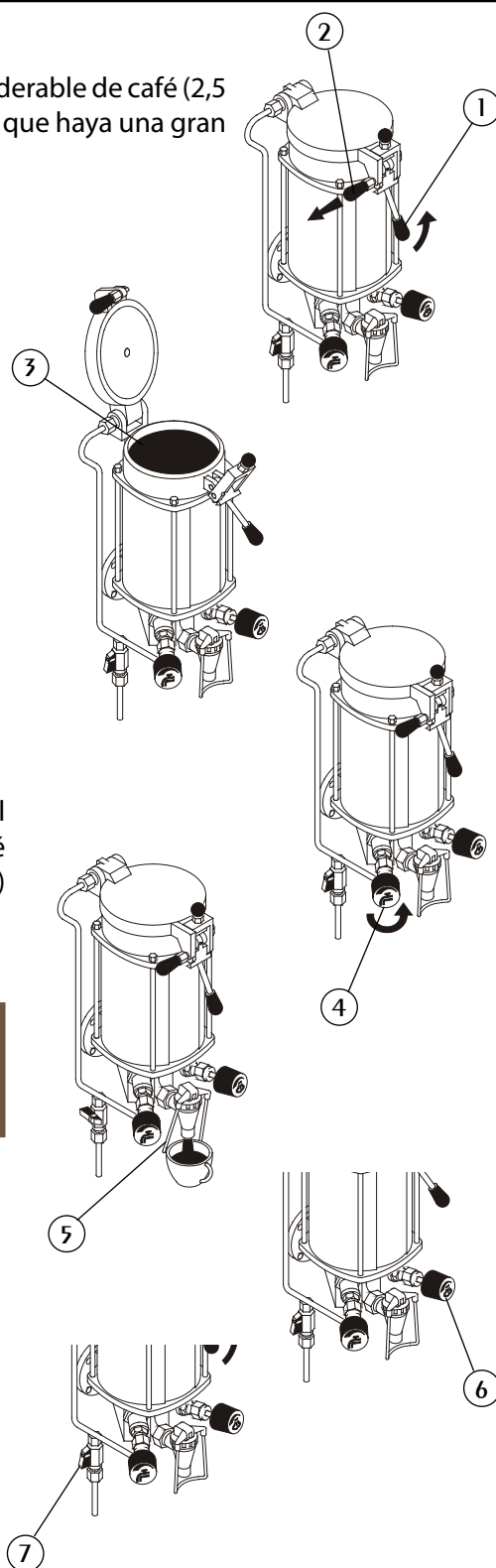
- elevar la tapa (1) tirando del pomo (2) hacia la izquierda y levantando la palanca;
- poner café molido (130 gr aproximadamente) en el filtro adecuado (3) y volver a cerrar, devolviendo el pomo a la posición de seguridad;
- abrir el grifo de agua (4) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Una vez se alcance la cantidad deseada (capacidad máxima de 2,5 litros), cerrar el grifo;
- una vez realizada la operación, la presión restante se debe evacuar con la ayuda del grifo de evacuación (5) que se encuentra bajo el grupo de reserva térmica.

SUMINISTRO

La toma de café del contenedor se realiza accionando la palanca del dispensador (5) que se encuentra en el centro, en la parte inferior. El café que queda se puede calentar por medio de un grifo de vaporización (6) colocado en su parte derecha.



Se recomienda abrir siempre la válvula de purga (7) antes de abrir la tapa. No cumplir con esta operación puede causar graves daños a personas, animales o cosas.



C.M.A. s.p.A.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALY

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.maspa.com - cma@maspa.com

Cod. 02000249 - Rev. 00 - 07/2006