NL EVO



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Edición 05/2021

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

Índice Página

1. DOCUMENTOS TÉCNICOS ____ 2
2. DIMENSIONES ____ 2
3. PRECAUCIÓN DURANTE SU USO ____ 3
4. INSTALACIÓN ____ 4
5. OPERACIÓN ____ 6
6. CÓMO USAR LA MÁQUINA ____ 7
7. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ ____ 9
8. FUNCIONES RELACIONADAS ____ 10
9. PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA ____ 11
10. DESCRIPCIÓN DE ALARMAS ____ 13
11. CÓMO PREPARAR EL CAFÉ PERFECTO ____ 14
12. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO ____ 16
13. DIAGRAMA ELECTRÓNICO ____ 19
14. ESQUEMA HIDRÁULICO ____ 21
15. OPCIONES DISPONIBLES ____ 22

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

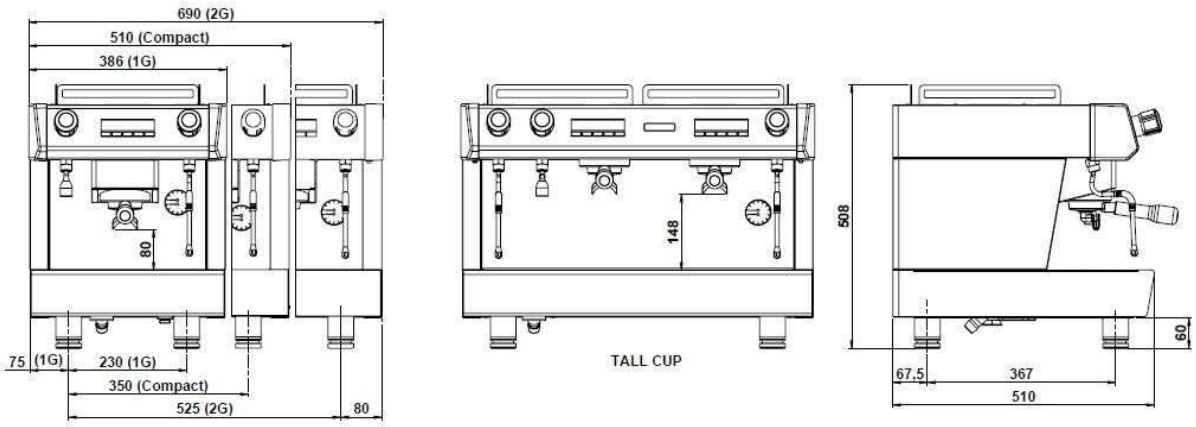
1. DOCUMENTOS TÉCNICOS

TIPO DE EQUIPO	POTENCIA DE CALEFACCIÓN (W)	POTENCIA INSTALADA (W)	CONSUMO ELÉCTRICO CON 230V (A)
NL EVO 1G	2500	2700	12A
NL EVO 2G	3300	3500	15A

CAPACIDAD DE LA CALDERA (LITROS)		
	1G	2G
TOTAL	5	11
VOLÚMEN DE AGUA CALIENTE	4	8
VOLÚMEN DE VAPOR	1	3

	PESO en vacío (Kg)	PESO en operación (Kg)
NL EVO 1G	40	45
NL EVO 2G	58	69

2. DIMENSIONES



SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

3. PRECAUCIÓN DURANTE SU USO

3.1. CONDICIONES AMBIENTALES

- La temperatura ambiente alrededor de la máquina debe estar entre 5 °C y 32 °C.
- La humedad ambiental no debe superar el 70 %.
- La máquina debe ubicarse de forma que el calentador de tazas esté a más de 1.5 metros del suelo.

3.2. DURANTE LA INSTALACIÓN

- La instalación (conexiones eléctricas, suministro de agua y desagüe) debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado por CONTI.
- La máquina debe estar conectada a un dispositivo que cumpla con las normas del país donde se instale. Los posibles costes derivados de la conformidad del equipo son responsabilidad exclusiva del cliente.
- Para cualquier intervención técnica, el equipo debe permanecer desenchufado.
- Es obligatorio contar con una toma de tierra eficaz conectada al terminal previsto para ello en el dispositivo.



Un tornillo situado debajo de la base inferior de la máquina permite, si es necesario, conectar varias máquinas de forma equipotencial.

- En el cableado fijo, se deben instalar dispositivos de desconexión de la red eléctrica, con una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos, de acuerdo con las normas de instalación.

3.3. DURANTE SU USO

- Cuando la máquina no esté en funcionamiento, se debe cerrar la válvula de corte de agua y cortar el suministro eléctrico.
- Cuando la máquina no esté bajo supervisión, deberá desconectarse del suministro de energía y de agua.
- Nunca desconecte la toma de tierra cuando la máquina esté conectada al suministro de energía.
- Las máquinas deben estar siempre desconectadas de la red eléctrica en caso de intervenciones técnicas.
- **Garantizamos que nuestras máquinas están sujetas a un tratamiento de agua correctamente dimensionado, instalado a contracorriente y ajustado en función de la dureza de carbonatos de la red de agua.**

3.4. REGLAS RELACIONADAS AL AMBIENTE

- Este dispositivo ha sido diseñado de acuerdo con la Directiva Europea n.° 2002/95/CE, que se refiere a la restricción de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (ROHS).
- Este dispositivo ha sido diseñado de conformidad con la Directiva Europea n.° 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Esta imagen le informa que este dispositivo no debe desecharse junto con la basura doméstica.



Al final de su vida útil, este producto debe devolverse a un punto de recogida o a un distribuidor autorizado.
Al hacerlo, contribuirá a la protección del medio ambiente y la salud humana.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

4. INSTALACIÓN

4.1. EN CASO DE INACTIVIDAD DE LA MÁQUINA (INACTIVIDAD = 2 MESES):

- Lo primero que debe hacer es probar la máquina en un laboratorio.
- Si la máquina deja de funcionar durante un tiempo prolongado, podría presentar incrustaciones en algunas zonas. Más precisamente, en zonas pequeñas como la boquilla de pulverización.

4.2. SI LA MÁQUINA HA ESTADO ALMACENADA DOS MESES ANTES DE SU INSTALACIÓN:

- Le recomendamos en este caso que pruebe la máquina previamente en su taller.
- Tras un almacenamiento prolongado de la máquina, puede aparecer gradualmente una acumulación de cal, especialmente en orificios y boquillas pequeñas.

4.3. PROTECCIONES

- Es necesario colocar delante de la máquina:
  - Una válvula de cierre de agua.
  - Un estándar de protección eléctrica, adecuado al voltaje y consumo de energía.

4.4. SUMINISTRO DE AGUA

- Presión de funcionamiento recomendada: de 0,15 MPa a 0,6 MPa.
- Pasador de conexión de agua 3/8".
- Las tuberías de suministro de agua deben resistir hasta 145 Psi / 1 MPa.

4.5. DRENAJE

- Sin presión.
- **La máquina incluye una llave de paso en la salida y un tubo.**
- Asegúrese de que la conexión no genere riesgo de retorno de fluido y de que el drenaje sea correcto:
  - El tubo de drenaje debe estar ubicado por debajo de la máquina.
  - No doble el tubo de escape.

4.6. SUMINISTRO DE VOLTAJE

Acorde al modelo:

- 230V – 50/60Hz Monofásico

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

4.7. DESCALCIFICADOR DE AGUA

- Cuando el agua de red tiene una dureza alta (>10 °TH o >4 °KH), se recomienda:
  - Utilizar un tratamiento de agua.
  - Regenerar los filtros regularmente.

- ¿Cuál es la **dureza total de agua**?
  - Es la cantidad de iones de calcio y magnesio en el agua.
  - Estos iones son parcialmente responsables de la formación de cal.
  - Se mide con la tira reactiva que viene con el aparato.
  - La unidad de medida es el ° francés (° TH) o el ° alemán (° dH).

- ¿Cuál es la **dureza de carbonato del agua**?
  - Es la cantidad de iones de carbonato de calcio y de magnesio en el agua.
  - Estos iones son totalmente responsables de la formación de cal.
  - Se mide con medidores químicos con cuentagotas.
  - La unidad de medida es ° carbonato (°KH).

Hay 2 tipos de tratamiento de agua:

- Descalcificadores de agua salada:
  - Tratan la dureza total del agua (°TH).
  - Mediante un intercambio de iones de sodio con iones de calcio y magnesio.
  - Requieren la regeneración periódica de las resinas por parte del usuario.
  - Para usar cuando la dureza del agua es > 10°TH o > 5 °GH.
- Filtros de resina:
  - Tratan la dureza de carbonato del agua (°KH).
  - Fijando los iones de carbonato en las resinas.
  - Suelen estar equipados con microfiltración y filtración de carbón.
  - Para usar cuando la dureza de carbonato es > 6°KH
  - Altamente recomendadas por el fabricante:
    - Las máquinas están equipadas con la protección adecuada según el caudal y el tipo de agua.
    - El servicio técnico realiza el cambio de cartuchos en intervalos a determinar.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

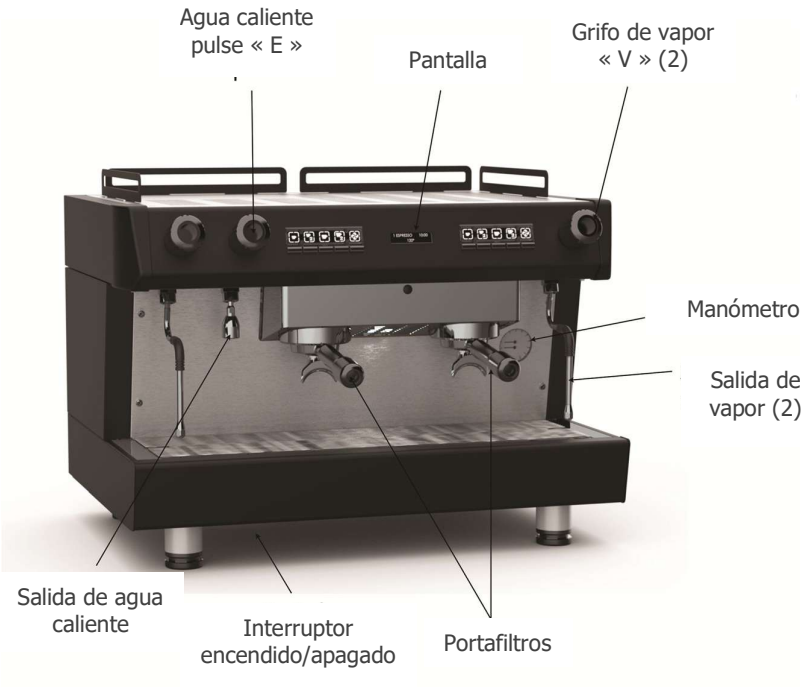
5. OPERACIÓN

5.1. RECOMENDACIONES

- Abra el grifo general de agua. Si está cerrado, abra la válvula de corte de agua de la máquina.
- No conecte la tensión de alimentación en este momento.
- Verifique la presencia de agua leyendo la presión de la entrada de agua de la red en la bomba del manómetro M2.

5.2. LLENADO INICIAL

- Asegúrese de que las palancas de control de los grifos de vapor "V" estén abiertas (arriba).
- Coloque el interruptor de encendido "C" en la posición 1 (encendido).
- El teclado se enciende.
- La caldera se llena automáticamente, sin calentar.
- La máquina comienza a calentar automáticamente solo cuando el agua alcanza la sonda de nivel.
- Un LED parpadeante en los teclados informa al usuario sobre el estado.
- Cierre el grifo de vapor "V" y espere.
- Cuando el LED deje de parpadear: La máquina está lista para operar.



5.3. LLENADOS ADICIONALES

- Los llenados adicionales se realizarán automáticamente según las necesidades de agua caliente.
- El nivel de agua en la caldera se controla electrónicamente mediante una sonda de nivel.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

6. CÓMO USAR LA MÁQUINA

6.1. ELEMENTOS DE OPERACIÓN

- **FUNCIÓN DE VAPOR**

Se incluyen dos grifos de chorro con palancas en "V" que permiten:

- Calentar líquidos mediante la pulverización de vapor.
- Producir espuma de leche para preparar Cappuccino o Macchiatto.

El líquido a calentar debe colocarse preferiblemente en un recipiente hondo.
La punta de la boquilla de vapor debe sumergirse en el líquido, sin tocar el fondo del recipiente.
El vapor también puede utilizarse para esterilizar y calentar vasos.

Después de cada uso y siempre **después de calentar leche**, limpie siempre la boquilla de vapor de acero inoxidable y las boquillas de salida con un paño húmedo, eliminando cualquier resto.
Enjuague los orificios internos de la lanza de vapor abriendo brevemente el grifo para liberar un chorro de vapor.

- **FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE**

Se proporciona un grifo manual "E" para preparar té, grog, etc. Tenga cuidado de no quemarse con el chorro de agua a presión.

- **FILTROS**

La máquina está equipada con dos tipos de filtros: de 1 taza y de 2 tazas.
Cada filtro funciona con su propio portafiltros para producir 1 o 2 tazas de café, respectivamente.
Los filtros deben estar desatascados y limpios, por lo que deben extraerse del portafiltros, para limpiarse al menos una vez al día con agua caliente.
Asegúrese de eliminar cualquier resto de café y de que las perforaciones del fondo del filtro estén bien limpias.

- **PORTAFILTROS**

Nunca retire el portafiltros durante el funcionamiento del grupo. El final de la extracción se puede comprobar con las boquillas de salida del café: ya no tienen que expulsar líquido.
Asegúrese de mantener siempre el portafiltros encajado en el grupo, sin restos de café, para mantenerlo caliente.
En caso de un periodo prolongado sin usar el equipo, retire el portafiltros del grupo teniendo cuidado de expulsar los posos usados que queden en él.
Apriete el portafiltros hasta que toque la junta, excediéndola ligeramente. El sellado está garantizado. No intente aplastar la junta innecesariamente apretando el filtro al máximo. Podría dañar la junta o desgastarla prematuramente.
Para vaciar los filtros de café usados, invierta el portafiltros y golpéelo suavemente contra el borde de una caja de madera. Nunca lo golpee contra metal u otros objetos duros.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

- **MANÓMETRO**

  La presión de la caldera se ajusta de fábrica entre 0,08 MPa (12 PSI) y 0,1 MPa (15 PSI). Este valor varía ligeramente en torno a su temperatura nominal debido al sistema PID que controla la calefacción y limita el consumo de corriente al mínimo.

NOTA: Un termostato de sobrecalentamiento cortará la calefacción en caso de una temperatura anormalmente alta.

6.2. CÓMO USAR LAS DOSIS PROGRAMADAS

- Simplemente seleccione uno de los botones disponibles en cada teclado para obtener las dosis o bebidas programadas.

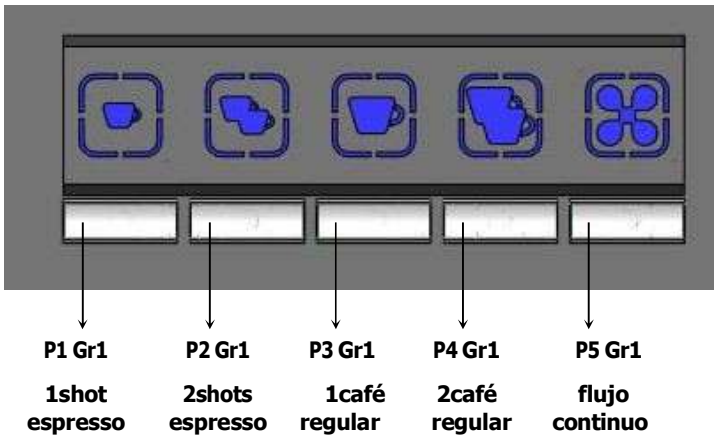
- La dosis seleccionada se muestra mediante un LED parpadeante en el teclado.

- El flujo se puede obtener pulsando:
  - El mismo botón o
  - El botón STOP (que también es el botón de programación y flujo continuo).

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

7. PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ

La programación se realiza en el grupo 1 (grupo izquierdo), las 5 teclas se definen de la siguiente manera:



Son posibles 2 modos de programación para configurar la dosis de café.

- Seleccione el primer grupo (a la izquierda cuando el usuario está frente a la máquina).
  - Para programar todos los grupos simultáneamente con el mismo valor.
  - La tecla programada tendrá su equivalente programado de forma idéntica en los demás grupos.
- Seleccione los demás grupos por separado si necesitan valores diferentes.

Metodología:

☞ Coloque el café molido (1 o 2 dosis, según la tecla programada) en el portafiltros correspondiente.

☞ Pulse la tecla n.° 5 "P5 Gr1" del grupo seleccionado durante 10 segundos, hasta que parpadee.

☞ Suelte la tecla n°5 "P5 Gr1".

☞ El proceso puede iniciarse con un retraso de 10 segundos. De lo contrario, se regresa al modo de programación.

☞ Pulse la tecla que desee programar para iniciar el flujo y vuelva a pulsarla cuando la cantidad de agua sea la correcta. El valor se registra directamente.

☞ Después, continúe programando la siguiente tecla dentro de los 10 segundos siguientes, y así sucesivamente con las demás teclas.

☞ Espere 10 segundos para salir del modo de programación y podrá utilizar la máquina con normalidad.

Nota: En la fábrica, cada máquina se somete a un protocolo de pruebas en el que ya se ha completado un programa, según las siguientes configuraciones:
1 espresso = 2,5 cl / 2 espressos = 5 cl / 1 café = 4,5 cl / 2 cafés = 9 cl

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

8. FUNCIONES RELACIONADAS

8.1. AJUSTE MODO ECOLÓGICO

Por la noche o antes de un largo periodo de inactividad, el modo de ahorro de energía permite que la máquina entre en modo de espera.

La caldera se mantiene a una temperatura de 60 °C, lo que permite:

- ahorrar energía cuando baja la temperatura
- y durante el día, la temperatura de consigna se mantiene baja; esta fase consume poca energía.

Para activar el modo "ECO", proceda de la siguiente manera:

- mantenga pulsada la tecla "P5 Gr1",
- y pulse "P3 Gr1".
- Todas las luces se apagarán para indicar el cambio al modo "ECO".
- Los LEDs y "L1 Gr1" parpadearán lentamente (0,2 s encendido / 2,8 s apagado).

El modo "ECO" permite que la máquina vuelva rápidamente a su modo de funcionamiento, sin un gran consumo de energía.

Para volver al funcionamiento normal, proceda de la siguiente manera:

- Pulse la tecla "P3 Gr1".
- Todos los LEDs se encenderán para indicar el retorno al funcionamiento normal.
- La máquina se calentará hasta alcanzar la temperatura programada.

8.2. LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL GRUPO DE CAFÉ

La limpieza del grupo de café se realiza grupo por grupo, preferiblemente al final del servicio, antes de detener la máquina o ponerla en modo "ECO", utilizando esta función específica gestionada por la máquina.

El procedimiento para la limpieza de los grupos de café es el siguiente:

- Retire el portafiltros del grupo y limpie la junta con el cepillo suministrado.
- Introduzca el filtro ciego (incluido con la máquina) en el portafiltros.
- Introduzca una pastilla de detergente (código de la marca CONTI: 466662) en el filtro ciego y enganche el portafiltros en el grupo.
- Mantenga pulsada la tecla n.° 5 (P5 Gr1) y, a continuación, pulse la tecla n.° 1 (P1 Gr1).
- El proceso de limpieza se inicia automáticamente, con varios ciclos de encendido y apagado. El objetivo es disolver la pastilla y liberar el agente limpiador en el circuito del grupo de café y en la válvula de café.
- Al finalizar el ciclo de limpieza, el grupo vuelve a estar disponible.
- Repita este modo de funcionamiento en cada grupo.

El ciclo de limpieza se puede interrumpir pulsando cualquier tecla del grupo correspondiente. Sin embargo, se perderán los pasos siguientes y se verá afectada la eficiencia de la limpieza.
Es posible realizar un ciclo de lavado automático para cada grupo de forma independiente.

8.3. RESTABLECIMIENTO DE DATOS

Es posible reconfigurar la máquina con los datos predeterminados.

El procedimiento es el siguiente:

- Apague la máquina,
- Mantenga pulsadas simultáneamente las teclas "P1 Gr1" + "P3 Gr1" + "P5 Gr1",
- Encienda la máquina.

Para volver al funcionamiento normal, apague y encienda la máquina.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

9. PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

9.1. PROGRAMACIÓN DE LA PREINFUSIÓN (1 SEGUNDO ENCENDIDO / 1 SEGUNDO APAGADO)

La preinfusión sólo está disponible para Espresso (1 o 2 dosis).
La preinfusión se configura por defecto en estos dos botones. Si desea eliminarla, siga estos pasos:

➢ Ajustes sin preinfusión:

- Apague la máquina.
- Mantenga pulsada la tecla "P2 Gr1" y encienda la máquina.
- Cuando se encienda el LED de la tecla "P5 Gr1", vuelva a apagar la máquina.
- Espere unos segundos y encienda la máquina.

Si desea activar la preinfusión, siga estos pasos:

➢ Ajustes de la máquina con preinfusión:

- Apague la máquina.
- Mantenga pulsada la tecla "P1 Gr1" y luego encienda la máquina.
- Cuando se encienda el LED de la tecla "Flujo continuo", apague la máquina.
- Espere unos segundos y encienda la máquina.

9.2. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CALDERA

La temperatura de fábrica está ajustada a 120 °C por defecto.
La temperatura puede ajustarse entre 80 °C y 126 °C, para modificarla, siga estos pasos:

- Apague la máquina.

- Mantenga pulsadas las teclas "P3 Gr1 +", "P4 Gr1 +", "P5 Gr1" y encienda la máquina.
  El técnico puede visualizar la temperatura mediante el parpadeo de los LED "L1 Gr1", "L2 Gr1" y "L3 Gr1". Estos leds corresponden a las centenas, decenas y unidades de la temperatura (en °C). Hay una pausa de 2 segundos entre dos visualizaciones de temperatura para que el usuario pueda realizar un nuevo registro. Si un valor es cero, el LED correspondiente no encenderá.

  Ejemplo de lectura de una temperatura de 115 °C:
  Lectura del número de destellos de la centena: 1
  Lectura del número de destellos de la decena: 1
  Lectura del número de destellos de la unidad: 5

- Para cambiar el punto de ajuste, pulse la tecla "P1 Gr1" para disminuir (tecla -) o "P2 Gr1" para aumentar (tecla +). Con cada pulsación, el valor cambia en una unidad. Durante los cambios, los LEDs permanecen apagados.

  Si el sistema electrónico no detecta ningún cambio en el ajuste durante más de un segundo, la secuencia de visualización de la temperatura se reanuda para una nueva visualización.

  Para salir de la fase de programación, apague y vuelva a encender la máquina.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

9.3. PROGRAMACIÓN DEL LLENADO DE LA CALDERA CON LA BOMBA

Si la máquina está conectada a la red de agua, no es necesario usar la bomba para llenar la caldera (presión mínima de entrada: 0,15 MPa).
Si la máquina está conectada a un depósito de agua, para llenar la caldera es necesario activar la bomba.
La máquina está configurada por defecto como "sin bomba" para llenar la caldera.
Si el técnico desea usar la bomba para llenar la caldera, debe proceder de la siguiente manera:

➢ Ajustes de la máquina para usar la bomba para llenar la caldera:

- Apague la máquina,
- Mantenga pulsadas las teclas "P1 Gr1" + "P4 Gr1" y encienda la máquina,
- Cuando se enciendan los LED "L1 Gr1" + "L4 Gr1", apague la máquina de nuevo.
- Espere unos segundos y vuelva a encender la máquina.

Si el técnico desea desactivar el uso de la bomba al llenar la caldera, proceda de la siguiente manera:

➢ Ajustes de la máquina para desactivar la bomba de llenado de la caldera:

- Apague la máquina.
- Mantenga pulsadas las teclas "P2 Gr1" + "P4 Gr1" y encienda la máquina.
- Cuando se enciendan los LED "L2 Gr1" + "L4 Gr1", apague la máquina de nuevo.
- Espere unos segundos y vuelva a encender la máquina.

9.4. RESUMEN DE FUNCIONES PROGRAMABLES

P1 Gr1					preinfusión activa
	P2 Gr1				preinfusión desactivada
		P3 Gr1	P4 Gr1	P5 Gr1	ajuste de temperatura
P1 Gr1			P4 Gr1		llenado con bomba
	P2 Gr1		P4 Gr1		llenado sin bomba
P1 Gr1		P3 Gr1		P5 Gr1	restableciendo datos

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

10. DESCRIPCIÓN DE ALARMAS

Estas alarmas se producen cuando hay un defecto en la máquina, se indican de forma diferente dependiendo de la naturaleza del defecto.

- **ALARMA DE TIEMPO DE ESPERA DEL PRIMER LLENADO**

Si el sistema electrónico no recibe información de la sonda de nivel SN durante más de 360 segundos (en el primer llenado), los LEDs "L2" y "L3" de todos los grupos parpadearán para indicar una falla.

- **ALARMA DEL MEDIDOR DE CAUDAL**

Si durante la distribución del café, la placa base no recibe pulsos del medidor de caudal durante más de 4 segundos, todos los LEDs del grupo correspondiente parpadearán para indicar una falla. Transcurridos 45 segundos, la máquina detiene automáticamente la válvula solenoide del grupo de café en cuestión y la bomba también.

- **ALARMA DE SENSOR DE TEMPERATURA DESCONECTADO**

Si la placa base no recibe información del sensor de temperatura durante más de 3 segundos, la electrónica desactiva automáticamente el relé de estado sólido y los LEDs "L1" y "L4" de todos los grupos parpadearán para indicar el estado predeterminado.

- **ALARMA DE SOBRETEMPERATURA**

Si el sistema electrónico detecta una temperatura > 140 °C durante más de 5 segundos en la caldera, los leds "L3" de todos los grupos parpadearán simultáneamente y la gestión de la calefacción se detendrá automáticamente. La alarma se desactiva cuando la temperatura desciende por debajo de 125 °C.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

11. CÓMO PREPARAR EL CAFÉ PERFECTO

Obtener una buena taza de café depende de ciertas condiciones: las 5 reglas de oro del espresso perfecto:
MEZCLA / MOLINILLO / MÁQUINA / MANO / y MANTENIMIENTO.

- **La mezcla:**

  - El tipo de café es muy importante. Se pueden distinguir dos cualidades principales:

    - ARABICA:

    Tiene un sabor fragante, dulce, achocolatado, ligeramente ácido y con un agradable amargor. El color del café es crema de avellana

    - ROBUSTA:

    Tiene un sabor menos fragante, áspero, astringente y considerablemente más amargo. Contiene aproximadamente el doble de cafeína. El color del café es marrón grisáceo.

  - El tostador tiene una gran importancia en la calidad de cada café (elección del grano, procesos de selección, tueste, procesos de envasado, ...).

- **El molinillo:**

  El molinillo y el ajuste de la molienda son esenciales:

  - El molinillo de café:
  La capacidad de molienda de los granos de café debe ser acorde con las necesidades del usuario. De hecho, el uso excesivo provoca el sobrecalentamiento de las ruedas del molino y, por lo tanto, una rápida reorientación del mismo.

  - El ajuste de la molienda:
  Configurar el molino para elegir la finura de la molienda y la dosis correcta para obtener un café óptimo. La dosis debe ajustarse a 7 gramos por taza; la finura debe permitir que el café fluya en la taza durante unos 20-25 segundos: este tiempo garantiza la difusión de los sabores en la taza.

- **La máquina:**

  ¡Debe estar correctamente ajustada y mantenerse limpia!
  - La presión de la bomba debe limitarse a 0,9 MPa.
  - La temperatura del agua al salir de la ducha debe estar entre 86 °C y 92 °C.
  - La programación de las dosis debe ser correcta.
  - La limpieza debe realizarse a diario todas las noches.
  - Asegúrese de que el tratamiento del agua funcione correctamente.
  - Siga las recomendaciones de mantenimiento.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

- **La mano:**

Habilidad del operador: Debe controlar los tres factores mencionados, pero también:

- Saber cómo conservar el café.
  - Por ejemplo, no se debe dejar un molido al aire libre.
  - Sabe que el grano de café pierde el 1% de su sabor al moler el café, mientras que el café molido pierde el 45% al día.
  - Por lo tanto, debe evitar moler demasiado café de una vez o guardarlo en cajones.
- El portafiltros debe estar caliente, por lo que debe mantenerse sobre el grupo.
- Las tazas deben estar calientes, a unos 40 °C. Por lo tanto, se colocan sobre el calentador de tazas.
- Humedecer correctamente el café en el portafiltros.
- Asegurar una molienda regular para obtener cafés de calidad constante.

- **El mantenimiento**

Esta es la condición necesaria para el éxito de un buen café:
Al final de cada jornada, se recomienda encarecidamente realizar una limpieza en cada grupo de café.
Doble impacto:

- Mejorar la calidad del café eliminando las grasas oxidadas.
- Garantizar el correcto funcionamiento del grupo de café.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

12. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

➢ MANTENIMIENTO DIARIO

- Limpie la salida de agua caliente y las salidas de vapor con un estropajo:
  - Utilice una aguja para mantener desatascadas las salidas del difusor.
  - A continuación, purgue abriendo el grifo unos segundos.

- Limpie la bandeja de goteo y el recipiente, retirándolos de la máquina.

- Retire el portafiltros de los grupos y limpie el portafiltros de inyección de la junta con el cepillo

- Utilice el proceso de limpieza automático:
  - Introduzca el filtro ciego en el portafiltros y coloque la pastilla de limpieza CONTI (código n.° 466662)
  - Coloque el portafiltros en el grupo que desee limpiar
  - Pulse simultáneamente la quinta tecla (continua) y la primera (1 espresso)
  - Se inicia el proceso de limpieza automática del grupo
  - Repita este procedimiento en cada grupo

- Cepille los filtros con agua con detergente:
  - Para destapar los orificios nunca utilice una aguja ni una llama.

- Por razones de higiene, asegúrese de consumir al menos 2 litros de agua caliente al día.

➢ MANTENIMIENTO AL MEDIO AÑO

- Se encuentra a la venta el kit n° 470891, para la siguiente operación.

- Para cada grupo:
  - Retire el aspersor, el difusor y la junta de sellado.
  - Frote la ranura de la junta y el orificio de suministro del cabezal del grupo.
  - Limpie el difusor. Limpie todos los orificios con una aguja.
  - Vuelva a montar el difusor en el cabezal del grupo.
  - Coloque una junta de filtro NUEVA y un aspersor NUEVO.

- Retire y limpie el sensor de nivel (depósito de cal).

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

➢ MANTENIMIENTO ANUAL

- Se encuentra a la venta el kit n° 470892, para la siguiente operación.

- Cambiar el filtro de entrada de la bomba (No. 411861)

- En la caldera:
  - Cambiar la válvula de vacío (No. 408898)
  - Cambiar la válvula de seguridad (No. 404326)

- En las válvulas de bloque de entrada:
  - Cambiar el filtro (No. 470199)
  - Sustituir la junta (No. 219100) de las 2 válvulas antirretorno.
  - Retirar y limpiar la junta del limitador de 12 Bares (1,2 MPa).
  - Limpiar el núcleo del solenoide de entrada de agua de la caldera.

- En los grupos de café
  - Cambiar la boquilla de la junta tórica (No. 403457) y la boquilla del filtro (No. 403458).
  - Limpiar la tercera vía y el núcleo de las válvulas de café.

- En los dos grifos de vapor y el grifo de agua caliente
  - Cambiar las dos juntas tóricas (No. 403457)
  - Cambiar las dos juntas (No. 407502)

- En las dos salidas de "vapor" y en la salida de "agua caliente"
  - Cambiar la junta tórica (No. 061200)
  - Cambiar la junta tórica (No. 055300)

- En caso de problemas de calidad del agua, se recomienda drenar completamente la caldera.

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

➢ MANTENIMIENTO CADA DOS AÑOS

- Se encuentra a la venta el kit n° 470892, para la siguiente operación.

- Cambio del filtro de entrada de la bomba (No. 411861)

- En la caldera:
  - Cambiar la válvula de vacío (No. 408898)
  - Cambiar la válvula de seguridad (No. 404326)

- En las válvulas del bloque de entrada:
  - Cambiar el filtro (No. 470199)
  - Sustituir la junta (n.° 219100) de 2 válvulas antirretorno
  - Retirar y limpiar la junta del limitador de 12 bares (1,2 MPa)
  - Cambiar la válvula de entrada de la caldera (n.° 470161) + 2 juntas de PTFE (n.° 407500)

- En el grupo de café:
  - **Retire todas las piezas y destape todos los orificios del cabezal del grupo.**
  - Cambiar la junta tórica de la boquilla (No. 403457)
  - Cambiar la boquilla del filtro (No. 403458)
  - Cambiar el solenoide de café (No. 407329) + 2 juntas de PTFE (No. 407500)

- En los dos grifos de vapor y de agua caliente:
  - Cambiar las dos juntas tóricas (No. 403457)
  - Cambiar las dos juntas (No. 407502)

- En la palanca giratoria:
  - Cambiar la junta tórica del regulador (n° 055200)

- En las 2 salidas de "vapor" y en la salida de "agua caliente":
  - Cambiar la junta tórica (No. 061200)
  - Cambiar la junta tórica (No. 055300)
  - Cambiar la arandela (No. 401320)
  - Cambiar la junta tórica de las boquillas de vapor (No. 055400)

- Cambiar los tubos de silicona de evacuación de válvulas de 3 vías de café (No. 405621).

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

13. DIAGRAMA ELECTRÓNICO

13.1. DESIGNACIÓN DE CÓDIGOS ÚTILES

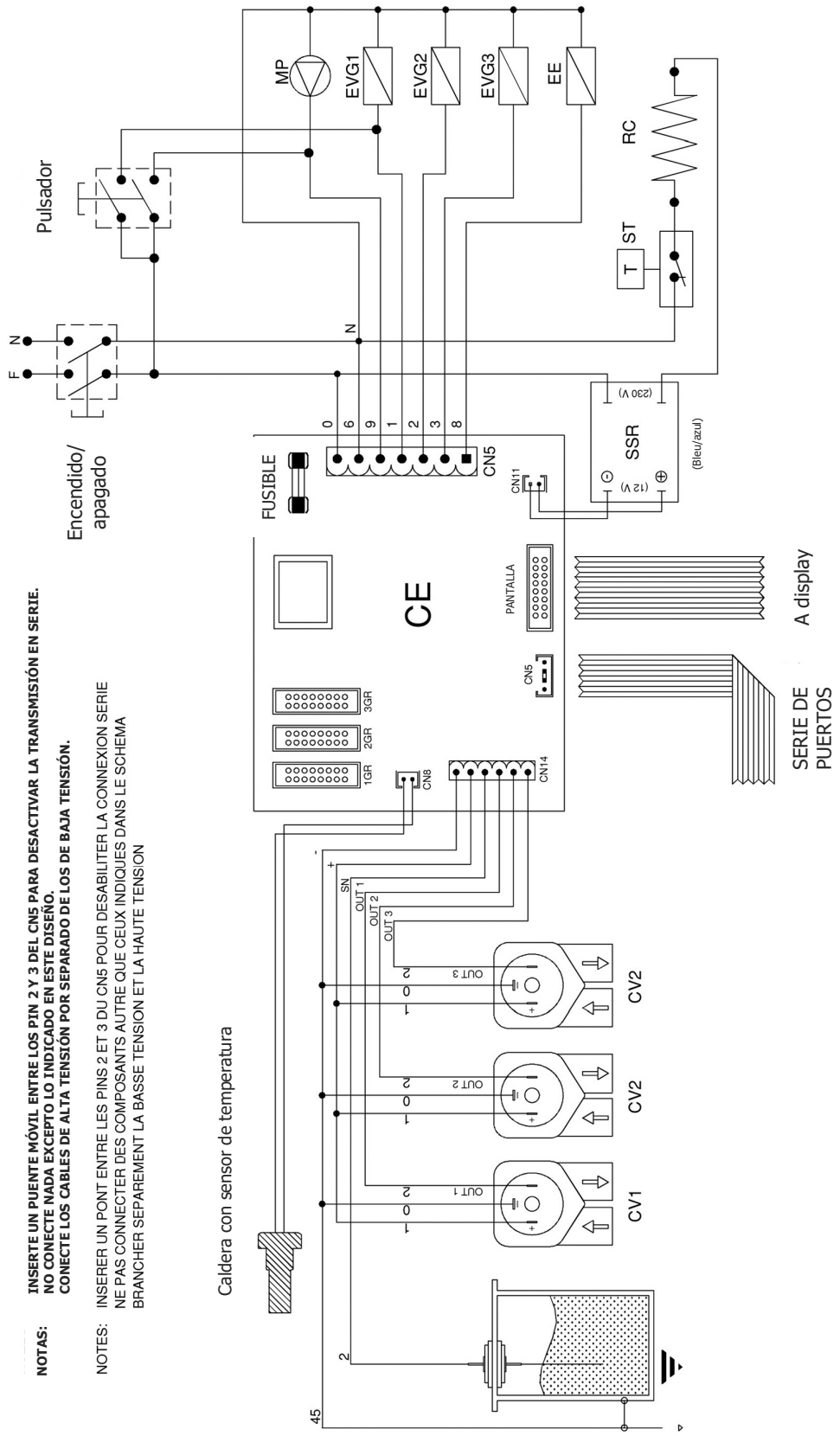
REF.	DESIGNACIONES	DESIGNACIONES
CE	Carte électronique	*Controlador electrónico*
CN	Connecteur tableau	*Conector de paneles*
CV	Compteur volumétrique	*Caudalímetro*
EE	EV entrée eau	*Válvula solenoide de alimentación de agua*
EVG	EV de groupe	*Válvula solenoide de grupo*
MP	Motopompe	*Motor/bomba*
RC	Résistance chauffage	*Resistencia de inmersión*
SSR	Relais statique 12Vdc - 230Vac 25A	*Relé de estado sólido 12 V CC – 230 V CA 25A*
ST	Sonde de température	*Sensor de temperatura*
TS	Thermostat de surchauffe	*Termostato de sobrecalentamiento*

	CODE COULEUR FILS	*CÓDIGO DE COLORES DEL CABLE*
1	marron	*Café*
2	rouge	*Rojo*
3	orange	*Naranja*
4	jaune	*Amarillo*
5	vert	*Verde*
6	bleu	*Azul*
6f	bleu foncé	*Azul oscuro*
7	violet	*Violeta*
8	gris	*Gris*
9	blanc	*Blanco*
0	noir	*Negro*

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

13.2. CIRCUITO DE CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

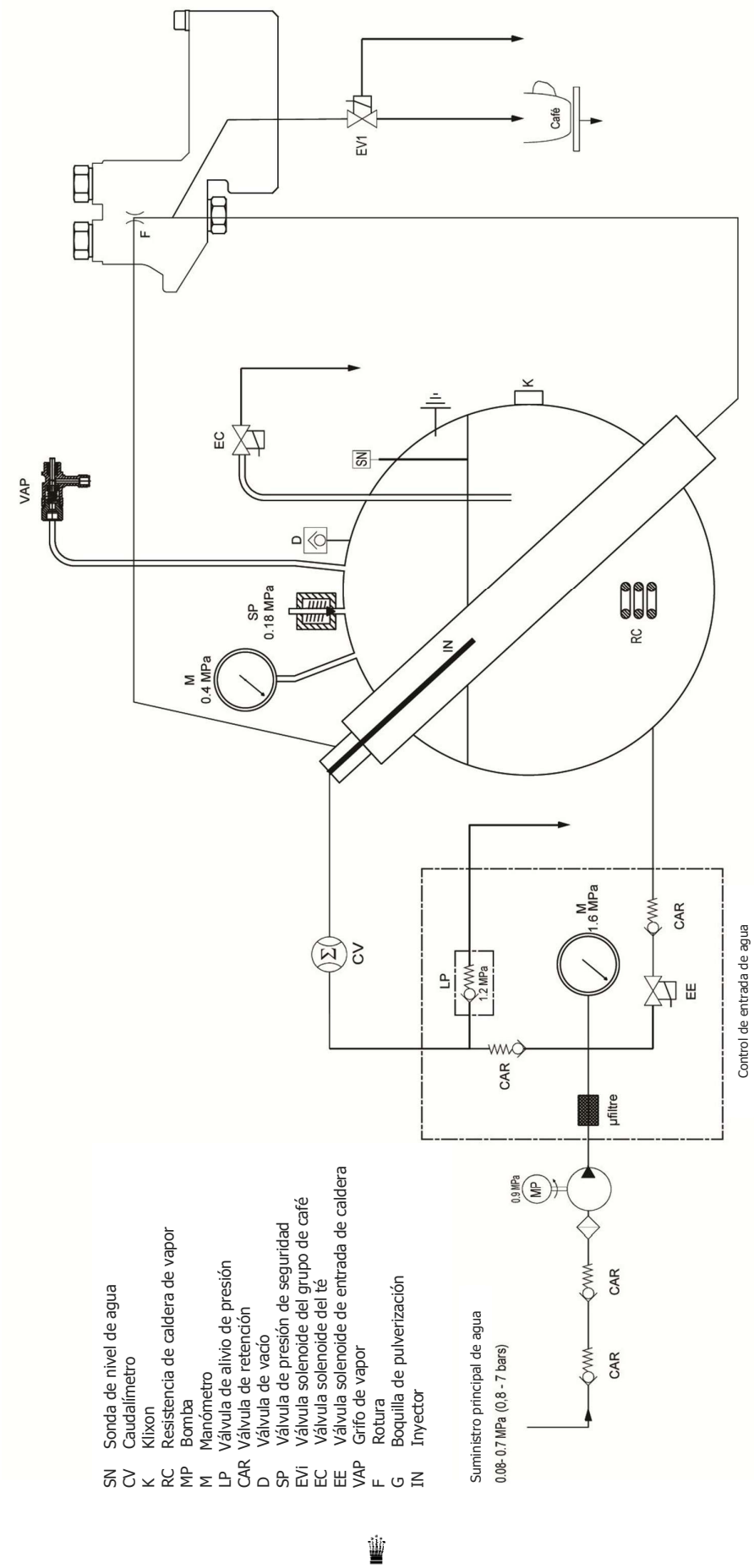
PARA CC100 1G (2500W) Y 2G (3300W) 230V 50/60HZ



e

SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

14. ESQUEMA HIDRÁULICO



SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

15. OPCIONES DISPONIBLES

15.1. SOLO KIT

En caso de presión insuficiente en el sistema de agua, o si el suministro de agua es inexistente, deberá utilizar tanques de agua separados.

La máquina debe operar en modo SOLO:

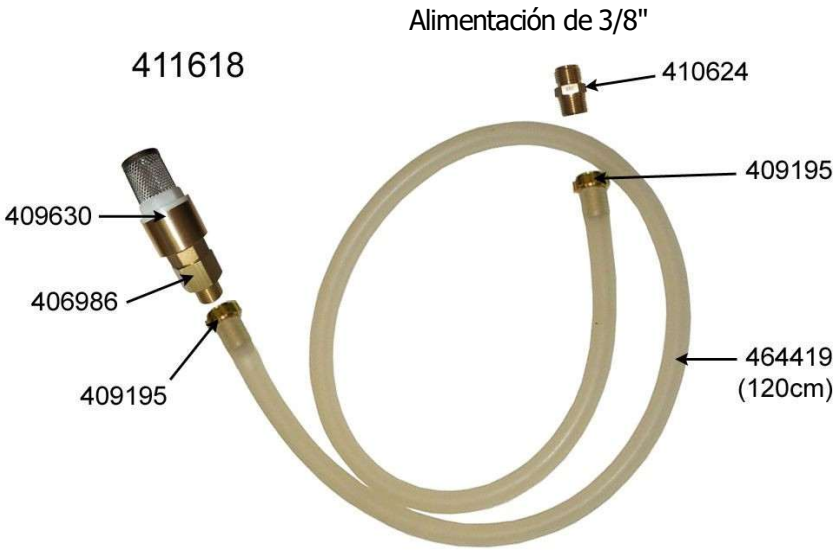
- El llenado debe configurarse "CON BOMBA" (P1 + P4)
- La máquina extrae el agua del cubo provisto.

Para ello, ofrecemos el kit No. 411618 (se pide por separado)

Este kit contiene los elementos siguientes:

- 1 entrada corrugada para conectar a la entrada de la máquina (409195)
- 1 manguera para conectar a la entrada corrugada (464419)
- 1 "filtro + válvula antirretorno" para conectar al otro lado de la manguera (409630+406986)

La función del filtro es garantizar que la bomba permanezca cebada nuevamente.



Es obligatorio llenar manualmente el tubo de silicona con agua antes de poner en marcha la máquina para que la bomba se cebe correctamente, sin riesgo de deterioro.



SACOME, Documento CONFIDENCIAL, queda prohibido duplicar o comunicar este documento sin autorización previa.

ESTD 1956

Conti

MONACO

Sacome, La Ruche, 1 Avenue Albert II, B.P.119 98007 Monaco Cedex
Correo: conti@conti-espresso.com
Tel : +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com