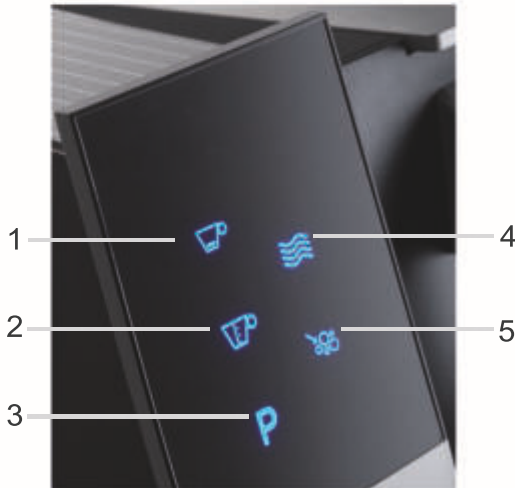


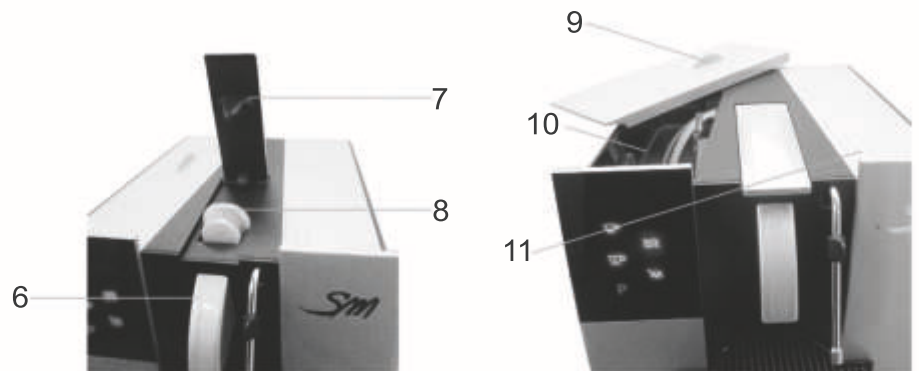


Máquinas de café expreso y molinillos desde 1920

MAQUINA DE CAPSULA SM2



1. Tecla de cafés corto (programable)
2. Tecla de cafés largo (programable)
3. Tecla de preinfusión
4. Tecla del agua caliente
5. Tecla del vapor
6. Cubierta del pico de distribución
7. Puerta del grupo de distribución
8. Cápsula de café
9. Puerta del depósito de agua
10. Deposito de agua
11. Placa calentadora de tazas



Tecnología, diseño innovador y rendimiento profesional son las características peculiares de la SM 2, una máquina de café expreso compacta de cápsulas monodosis. El display touch de LED permite acceder a las funciones de la máquina de forma sencilla e intuitiva. La base para las tazas regulable, la plataforma para calentar las tazas, la lanza vapor/agua caliente, el depósito a vista iluminado y el capuchinador (opcional) son algunos de los complementos de la máquina.

Med

Stefano Ferrais

La San Marco Responsable de Ventas y Marketing
España - Portugal

Movil: (+34) 691 123 696

Email: stefano.ferrais@gmail.com

Website: www.medislablanca.com



Maquinas de café expresso y molinillos desde 1920

MAQUINA DE CAPSULA SM2

PRIMERA INSTALACIÓN Y LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA DEL CAFÉ

1. Conectar el cable de alimentación de la máquina en una toma de corriente en la pared.
2. El funcionamiento correcto de la máquina requiere que la caldera usada para preparar el café y el agua caliente esté siempre llena de agua. Por lo tanto, cuando se enciende el interruptor general la primera vez que se instala la máquina, esta iniciará un ciclo de carga automático de la caldera que dura 90 segundos.
3. Durante el llenado automático de la caldera, el led situado en el fondo del depósito iluminará de verde el agua. Durante esta fase no será posible preparar cafés, distribuir agua caliente o extraer vapor, pues las teclas correspondientes están deshabilitadas.
4. Si se apaga la máquina durante la fase de carga del agua en la caldera y la caldera todavía no se ha llenado, cuando se vuelve a encender la máquina, esta realizará un ciclo de llenado siempre de 90 segundos. Lo mismo ocurre si durante la fase de llenado faltase agua en el depósito 15: una vez repuesto el nivel del depósito, la máquina realizará un ciclo de llenado de otros 90 segundos.
5. Una vez llenada la caldera del café/agua caliente, la central activará el calentamiento tanto de la caldera del café/agua caliente como de la del vapor. Durante la fase de calentamiento, el led situado debajo del depósito iluminará de azul del agua contenida en el depósito, a la vez que parpadearán todas las teclas de la botonera.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EN MODO MANUAL

1. Abrir la puerta 11 del grupo de preparación e introducir una cápsula de café 13 nueva (figura 3) en el espacio apropiado.
2. Cerrar la puerta y colocar una taza debajo del pico de salida 12.
3. Presionar y soltar el botón 6; empieza la preparación del café.
4. Alcanzada la dosis de café deseada en la taza, presionar de nuevo el botón 6 para terminar la salida del café.
5. La preparación termina automáticamente después de un minuto y treinta segundos aproximadamente si la operación no se interrumpe manualmente con el botón 6.

PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA DOSIS CAFÉ (A y B) (versión con dosis doble de café)

1. Conmutar el interruptor general de Off a ON y, sin tocar el teclado, esperar a que los LED se iluminen. Dentro de los 10 segundos, desde el momento en que se iluminan las teclas, seguir estos pasos.
2. Abrir la puerta 11 (si la puerta ya está abierta dejarla abierta).
3. Mantenga presionado el botón de dispensación automática Aob durante al menos dos segundos; esto le permitirá ingresar al modo de programación de dosis (la clave en este tiene parpadeará para indicar que ha entrado en el modo de programación y puede ser lanzado).
4. Inserte en su alojamiento una cápsula de café espresso en y cierre la puerta 11.
5. Pulse y suelte el botón de dispensación automática A o B previamente seleccionado para iniciar el ciclo de programación dosis. Si no se pulsa el botón dentro de 60 segundos, la máquina va a salir de la modalidad de programación y se tendrá que repetir el ciclo de la programación de la dosis, a partir del punto de inicio del programa específico.
6. Cuando llegue a la cantidad deseada de café en la taza, pulse el botón de dispensación automática A o B seleccionado para completar el suministro y guardar, con este procedimiento, el período de dispensación automática de la dosis.

La configuración de fábrica de la dosis A es de 24 segundos.

La configuración de fábrica de la dosis B es de 34 segundos.

LIMPIEZA DEL GRUPO DE DISTRIBUCIÓN DE CAFÉ

Para optimizar las prestaciones del grupo de preparación del café y conservarlo siempre en perfectas condiciones, se aconseja lavarlo todas las semanas, procediendo como se indica a continuación:

1. Abrir la puerta 11 del grupo de salida y usando el utensilio de limpieza del grupo 20, entregado junto con la SM 2, hacer caer la cápsula ya usada en el cajón de recogida 16.
2. Cerrar la puerta 11 y presionar la tecla de salida manual del café 6. En estas condiciones operativas el flujo de agua no atravesará el pico de salida sino que terminará directamente en el cajón de recogida de las cápsulas 16.
3. Interrumpa el suministro después de 15 segundos aproximadamente.
4. Abrir la puerta 11 y usando otra vez el utensilio de limpieza del grupo 20, hacer presión. en las mordazas del grupo, haciéndoles dar algunas vueltas en vacío.
5. Repetir al menos dos veces las operaciones descritas en los puntos 2, 3 y 4.

RESET MAQUINA

Apago maquina abro la puerta carga capsula enciendo y cuando en el teclado salgon las iconas pincho la de acqua hasta que no palpea , cierro la puerta carga capsula apago , enciendo asi la maquina empeza a ponerse con datos de fabrica.

SM 2	GRUPOS DE ERIGACION DE CAFE	LANZA DE EXTRACCION VAPOR/ AGUA CALIENTE	CAPACIDAD CALDERA (L)	PESO (KG)	ANCHURA (CM)	ALTURA (CM)	PROFUNDIDAD (CM)	RESISTENCIA CALDERA (W)	CAPACIDAD CAJON DE CAPSULAS
SM 2	1	1	2	12	31	36,5	34	1250/1550	25

Opcional: Capuchinador

Stefano Ferrais

La San Marco Responsable de Ventas y Marketing
España - Portugal

Movil: (+34) 691 123 696

Email: stefano.ferrais@gmail.com

Website: www.medislablanca.com