

09/2013

# Mod: PCF-A2

Production code: MQOF0A200000



**Diamond**  
catering equipment

CONTENIDO .....	2
GENERALIDADES .....	4
Introducción .....	4
Advertencias .....	4
Precauciones .....	4
Uso previsto .....	4
Datos y peso .....	5
Descripción general de funcionamiento .....	5
VISTA GENERAL DE COMPONENTES .....	6
A2 .....	6
DA4 .....	7
Thermos A .....	8
Mega Gold A .....	9
Funcionamiento .....	10
A2, DA4 .....	10
Mega Gold A, Thermos A .....	11
INSTALACIÓN Y ARRANQUE .....	12
Emplazamiento .....	12
Conexión de agua .....	12
Conexión eléctrica .....	13
Funcionamiento de la placa eléctrica .....	13
Primera puesta en marcha .....	14
FUNCIONAMIENTO .....	15
Preparación de café .....	15
Mantener la temperatura y el aroma .....	17
LIMPIEZA Y CUIDADOS .....	18
Enjuague de termo, decantador y estación de servicio .....	18
Limpieza de la estación de servicio .....	20
Limpieza exterior .....	20
PROGRAMACIÓN .....	21
Ajuste de la cantidad de agua .....	21
Ajuste del tiempo de preparación .....	21
SOLUCIONES POSIBLES .....	22
Averías y soluciones .....	22

DIMENSIONES .....	23
A2 .....	23
DA4.....	24
Thermos A.....	25
Mega Gold A.....	26
Estación de servicio.....	27

Encontrará notas con información importante en cuadros de texto como los siguientes:

---

 ¡IMPORTANTE! INFORM.	 ¡ADVERTENCIA! INFORM.	Más INFORM.	Nota INFORM.
--	--	-------------	--------------

## Introducción

Gracias por elegir una máquina expendedora de café ORIGINAL LINE.  
¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- Esta guía incluye instrucciones importantes sobre el uso adecuado y seguro de la máquina expendedora.
- Mantenga siempre a mano esta guía para consultas futuras.

## Advertencias

- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- El aparato no se ha concebido para su uso por niños o por personas que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o instrucción en el uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice la máquina si el cable de corriente o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para descartar cualquier peligro.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.

## Precauciones

- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- No intente abrir la máquina ni repararla de ninguna forma. Para evitar peligros, la reparación debe realizarse en un taller técnico, en el Centro de servicio técnico o llevarla a cabo personal cualificado.
- Desenchufe el cable de conexión a la red de la toma de corriente cuando no se vaya a usar la máquina durante un periodo prolongado. Para hacerlo, desenchufe el conector sin tirar del cable.
- Este electrodoméstico debe colocarse en posición horizontal, en un lugar que pueda resistir los posibles vertidos de agua que puedan producirse.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Tienda el cable de conexión a la red de forma que nadie pueda tropezar con él. Mantenga éste alejado de bordes afilados y fuentes de calor.
- Los juegos de mangueras nuevas suministrados con este electrodoméstico se incluyen para su utilización, no debiendo reutilizarse los juegos de mangueras ya usadas.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse un chorro de agua.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.

## Uso previsto

- Este electrodoméstico se ha concebido para su uso doméstico y en aplicaciones similares tales como:
  - Zonas de cocina para el personal de tiendas.
  - Oficinas y otros ámbitos de trabajo comercial.
  - En instalaciones agrícolas.
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial.
  - Casas rurales donde se ofrezca pernoctación y servicio de desayuno.
- Para que el rendimiento de la máquina sea óptimo no deben superarse los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 800 KPa (8 bar)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bar)
  - Temperatura de servicio máxima: 40 °C
  - Temperatura de servicio mínima: 10 °C

# GENERALIDADES

## Datos y peso

DATOS	A2	DA4	THERMOS A	MEGA GOLD A
<b>Altura, anchura, profundidad</b>	428, 205, 410 mm	428, 410, 410 mm	557, 205, 410 mm	655, 205, 445 mm
<b>Volumen del termo/decantador</b>	1,8 L	2 x 1,8 l	2,2 L	2,5 L
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-230V 1N ~ 2390W 50/60Hz	400V 2N ~ 4780 W	220-230V 1N ~ 2200W 50/60Hz	220-230V 1N ~ 2200W 50/60Hz
<b>Número de tazas</b>	4-12 tazas	4-12 tazas	4-15 tazas	4-17 tazas
<b>Capacidad</b>	15 l/h	30 l/h	15 l/h	19 l/h
<b>Tiempo de preparación</b>	6 minutos	6 minutos	7 minutos	8,5 minutos
<b>Placas eléctricas</b>	2	4	Ninguna	Ninguna
<b>Conexión de agua</b>	Agua fría 1/2 R*			

MODELO/NOMBRE	A 2	DA 4	THERMOS A	MEGA GOLD A
<b>Peso</b>	9 kg	15,5 kg	10 kg	11,5 kg

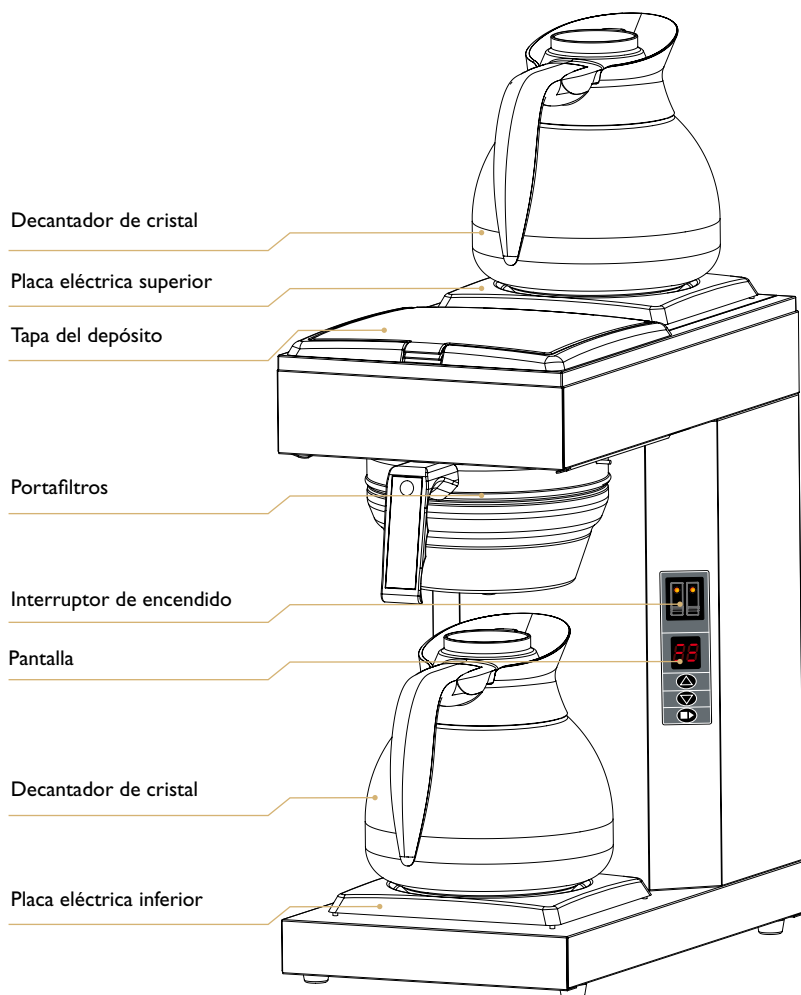
### Descripción general de funcionamiento

- La máquina de café está equipada con un teclado para el llenado automático de agua.
- Este teclado permite ajustar el número de tazas de cada función.
- El depósito de agua incluye un interruptor de flotador que activa la unidad de calentamiento cuando entra el agua, poniendo en marcha el proceso de preparación de la bebida. Durante el proceso de preparación de la bebida se mantiene una luz encendida en el lado derecho de la máquina. Cuando el depósito está vacío de agua, la unidad de calentamiento se apaga y la luz también.
- El proceso de preparación tarda unos 6-8.5 minutos en completarse.

# VISTA GENERAL DE COMPONENTES

## Vista frontal

PCF-A2



# VISTA GENERAL DE COMPONENTES

## Funcionamiento

A2, DA4

Botón de encendido/apagado de la pantalla y de la placa eléctrica inferior.

Botón de encendido/apagado de la placa eléctrica superior.

Indica el número de tazas.  
La pantalla parpadea durante la preparación.

Aumenta el número de tazas.

Disminuye el número de tazas.

Pone en marcha la preparación.  
Durante la preparación, puede pulsar este botón en cualquier momento para detenerla.



## Funcionamiento

Mega Gold A, Thermos A

Botón de  
encendido/apagado.

Indica el número de tazas.  
La pantalla parpadea durante  
la preparación.

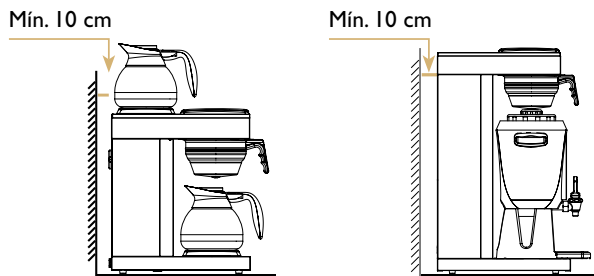
Aumenta el número de tazas.

Disminuye el número de tazas.

Pone en marcha la preparación.  
Durante la preparación, puede  
pulsar este botón en cualquier  
momento para detenerla.



## Emplazamiento

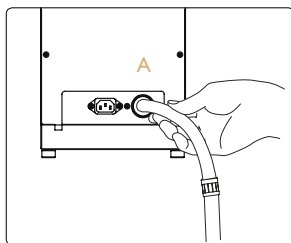


- Coloque la máquina sobre una superficie plana y horizontal, capaz de soportar su peso.

### Nota

Asegúrese de que el aire circule bien por detrás de la máquina (10 cm mínimo).

## Conexión de agua

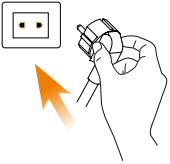


- Conecte el tubo flexible de agua suministrado a la conexión de agua fría utilizando una conexión en R de ½ pulgada (A). Cuando empuje la máquina para colocarla en su sitio, asegúrese de no pisar el tubo flexible para garantizar el paso fluido del agua.
- Suministrar agua a la máquina es responsabilidad del cliente de acuerdo con las instrucciones y consejos del proveedor.
- Si en su zona el agua es muy dura o calcárea, instale un filtro descalcificador.

### Nota

Utilice el lote de tubos nuevos que se suministra junto con el aparato y deseche el lote de tubos usados. Se recomienda hacer la conexión con una válvula que se pueda cerrar: Presión de agua mínima: 2 bares (200 kPa). Presión de agua máxima: 8 bares (800 kPa).

## Conexión eléctrica



### A2, THERMOS A, MEGA GOLD A

#### ■ ¡IMPORTANTE!

Conecte el enchufe a una toma de pared con conexión a tierra independiente.  
220-230 V 50-60Hz, 10 Amp.

### DA4

- El mecanismo de erogación no es reconectable y solo puede conectarlo a la red eléctrica con la tensión que viene especificada en la máquina un técnico autorizado.
- Recomendación: instale en la máquina un interruptor de línea y un interruptor de avería conectado a tierra.

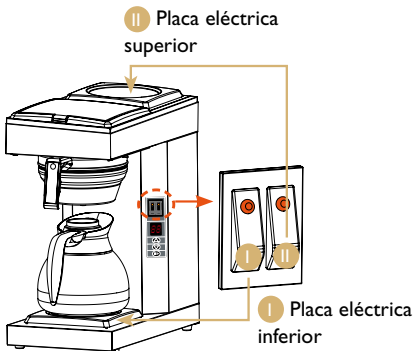
#### ■ ¡ADVERTENCIA!

Haga la conexión a un enchufe trifásico independiente solamente.  
- La máquina debe ir conectada a 400V con cero y toma de tierra.  
- Utilice fusibles de 10 amperios.

#### ■ ¡IMPORTANTE!

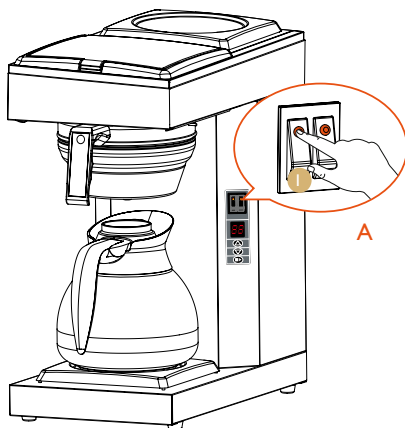
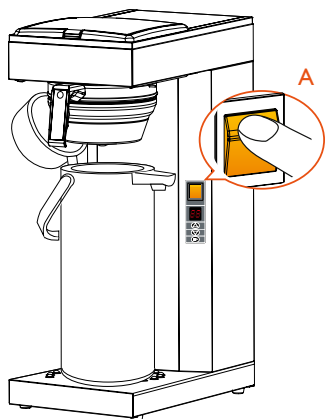
Las instalaciones eléctricas debe realizarlas un electricista autorizado:  
400V 2N~ 4780 W

## Funcionamiento de la placa eléctrica






- Pulse el interruptor de encendido izquierdo: **I** para encender la placa eléctrica inferior y el derecho: **II** para encender la superior.
- Asegúrese de que las luces se enciendan y de que las placas eléctricas empiecen a calentarse.
- Pulse los interruptores para apagar la máquina **I** y **II** cuando no la esté utilizando.

## Primera puesta en marcha



### ⚠ ¡IMPORTANTE!

La primera vez que utilice la máquina, prepare la primera bebida solo con agua.

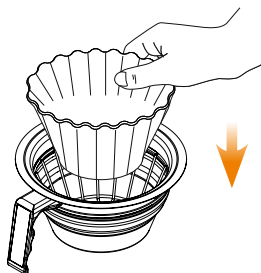
- Coloque el portafiltros en su sitio sin filtro y sin café.
- Pulse el interruptor de encendido (A).
- Seleccione 12 tazas ajustando el número con el botón  o .
- Coloque el termo o decantador bajo el portafiltros.
- Pulse el botón  para iniciar la preparación de la bebida.
- A los 20-30 segundos el agua empezará a pasar por el portafiltros y a llenar el termo o decantador.
- Cuando termine, vacíe el termo o decantador.
- Un proceso de preparación completo tarda unos 6 minutos.



### ¡ADVERTENCIA!

Durante el proceso de preparación siempre debe haber un termo o decantador en la máquina.

## Preparación de café



- Coloque un filtro de 90 mm en el portafiltros.

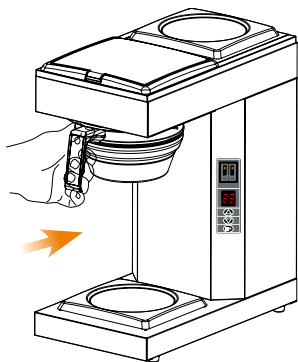
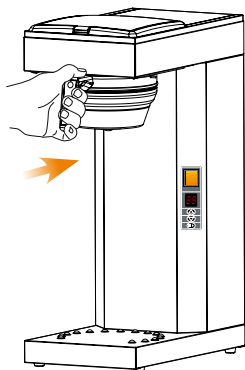
01



La cantidad de café molido recomendada es 60 g/l

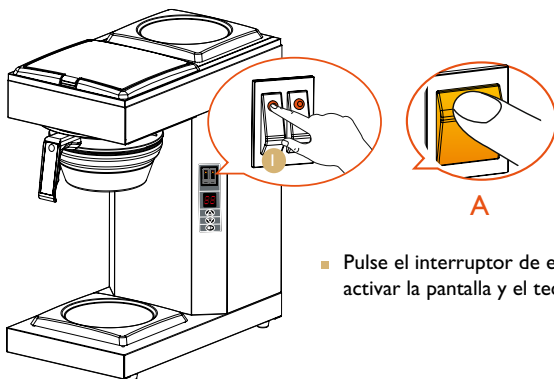
- Añada café (café molido especial para restaurantes/catering) y asegúrese de distribuirlo de manera uniforme.

02



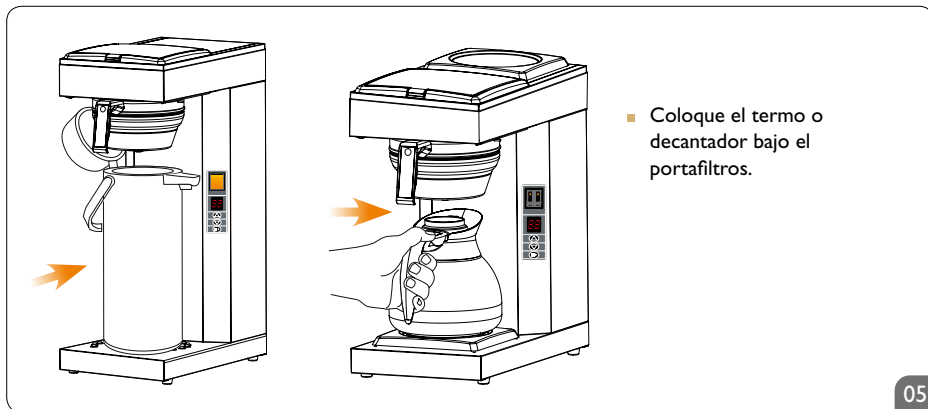
- Coloque el portafiltros en su sitio.

03

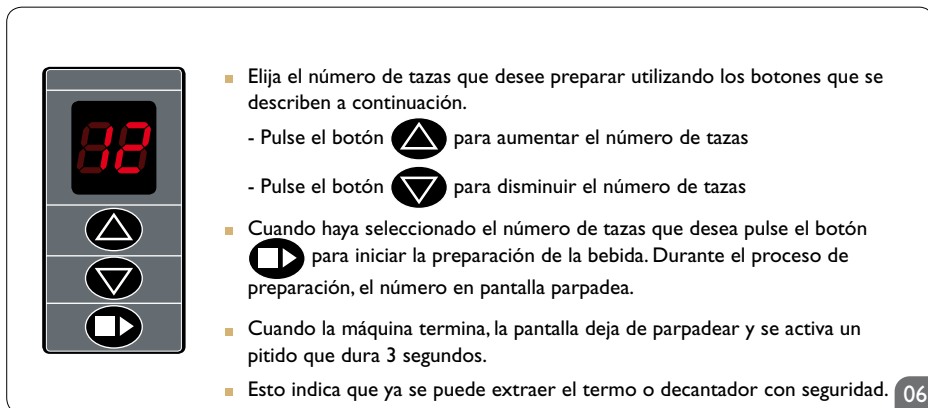


- Pulse el interruptor de encendido (1 / A) para activar la pantalla y el teclado.

04



05



06



### ¡ADVERTENCIA!

Bajo ninguna circunstancia añada café líquido o en polvo al depósito de agua. Hacerlo puede dañar la máquina.



### ¡ADVERTENCIA!

No retire el decantador o termo antes de que la pantalla deje de parpadear y de que haya sonado el pitido para evitar salpicaduras que podrían provocar quemaduras graves.

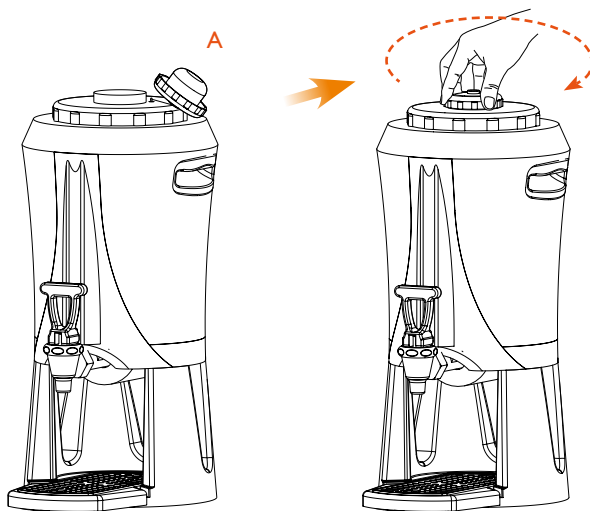
### Consejos

No mezcle café recién preparado con café recalentado. Hacerlo reduce la calidad del café.

## Mantener la temperatura y el aroma

### Consejos para mantener el café caliente

Precalente la estación de servicio y prepare una primera bebida con solo agua. Cuando termine, déjela reposar con el agua dentro más o menos 1 hora. Extraiga el agua. Ahora, prepare el café.



- Para mantener la temperatura y el aroma, tape (A) la estación de servicio inmediatamente después de preparar una bebida.



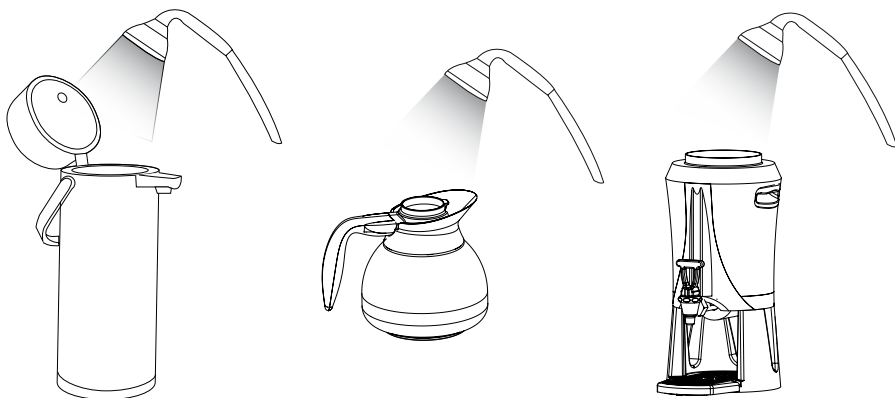
### ¡IMPORTANTE!

- La temperatura de la estación de servicio disminuye  $\sim 1,5$  °C/h. Los tubos que van del recipiente interior al grifo de café retienen  $\sim 30$  ml de café. Esta parte no está aislada y por ello la temperatura desciende más rápidamente. Si la estación de servicio permanece más de 1 hora sin utilizar, la primera taza puede estar menos caliente. Las siguientes sí que estarán calientes.

### Consejos para obtener calidad óptima

- No cambie la proporción recomendada de café.
- No mezcle café recién preparado con café recalentado.
- Enjuague siempre la estación de servicio antes del siguiente uso.
- Vacíe el portafiltros de restos de posos y café inmediatamente después de cada uso.
- Dispense 50 ml de café cada hora para que el café del grifo siempre esté recién hecho y caliente.

### Enjuague de termo, decantador y estación de servicio



- Antes de cada preparación, enjuague el termo, el decantador o la estación de servicio con agua corriente.
- Para limpiar la máquina por fuera, utilice un paño suave y un agente de limpieza líquido para evitar arañar la superficie.

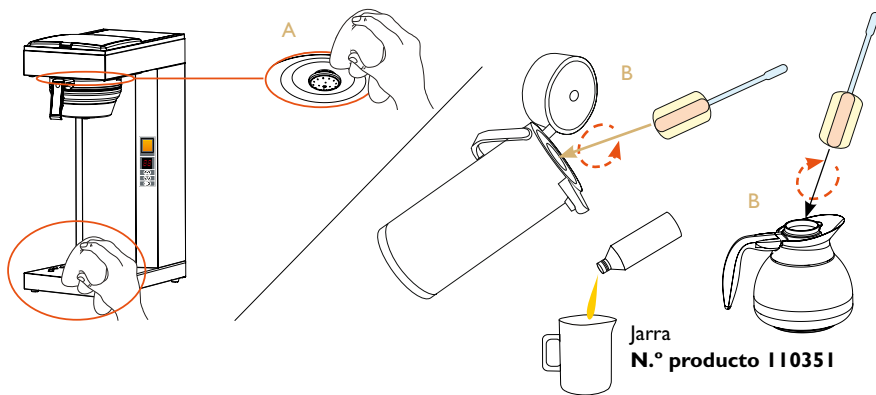


**¡ADVERTENCIA!**

No sumerja la máquina en agua ni la lave en el lavavajillas. Hacerlo podría provocarle daños.

## Limpieza diaria

- Lave el termo, el decantador (B) y el portafiltros con una solución líquida especial para máquinas de café. Desmonte el filtro inmediatamente siempre y limpie el portafiltros todos los días para evitar que el café se enmohezca.
- Limpie el difusor (A) y la zona circundante.
- Utilice un paño suave y una solución líquida para evitar arañazos.

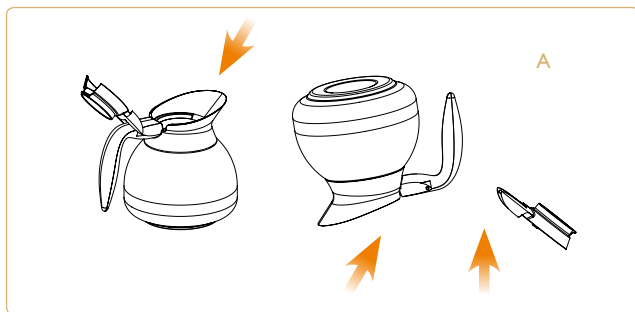


## Limpieza semanal

- Descalcificación y limpieza
- Vierta 50 ml de una solución descalcificadora/limpiadora en un decantador y llénelo hasta arriba con agua fría.
- Vierta la mezcla en la máquina y póngala en funcionamiento sin papel de filtro y sin café.
- Enjuague la máquina a fondo haciéndola funcionar al menos 3 veces con agua limpia para eliminar las partículas de la solución descalcificadora.
- Realizar operaciones de descalcificación periódicas garantiza el rendimiento óptimo y alarga la vida útil de la máquina.
- Para limpiar el decantador en el lavavajillas. Desmonte la tapa y coloque el decantador boca abajo en el lavavajillas. (A)

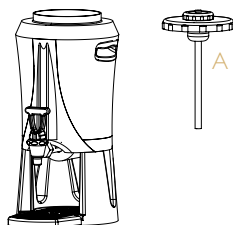


Agente descalcificador  
N.º producto  
110412



## Limpieza de la estación de servicio

- Desmonte el tubo de nivel y límpielo todas las semanas con el cepillo suministrado.
- Quite la tapa principal y limpie el tubo mezclador (A).



### ¡IMPORTANTE!

Enjuague la estación de servicio por dentro varias veces con agua corriente.

## Limpieza de la estación de servicio de 2,5 l

- Llene la estación de servicio con agua caliente. (Preparación completa sin café y sin filtro.)
- Ponga 1 cucharada de limpiador en polvo en la estación de servicio y espere unos 15 minutos como mínimo.
- Retire 2/3 de la solución limpiadora.
- Limpie la estación de servicio con el cepillo limpiador.
- Enjuague la estación de servicio con agua corriente varias veces antes de volverla a usar.

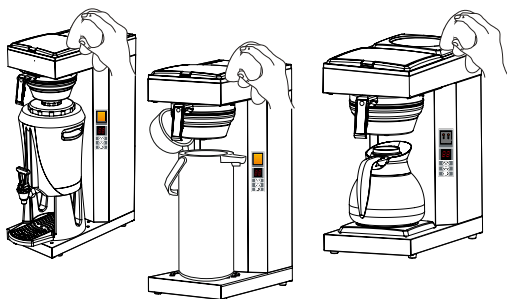


### OPCIONES



N.º art.	COMPONENTES DE LIMPIEZA
<b>I 10102-02</b>	Limpiador en polvo
<b>I 104231</b>	Cepillo limpiador
<b>I 103360</b>	Escobilla limpiadora para tubo de nivel, tubo mezclador

## Limpieza exterior



- Para limpiar la máquina por fuera, utilice un paño suave y un agente de limpieza líquido para evitar arañar la superficie.

## Ajuste de la cantidad de agua



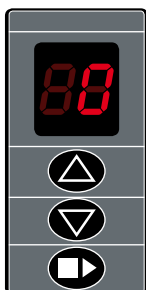
- Ajuste la cantidad de agua para preparar la bebida
- Pulse los botones y al mismo tiempo en 5 segundos.

El pitido suena dos veces. En pantalla aparece un 0.

- Pulse el botón para aumentar la cantidad de agua.
- Pulse el botón para disminuir la cantidad de agua.
- 1 paso = 5%
- Pulse el botón para confirmar el cambio.

AJUSTES
5 = 25%
4 = 20%
3 = 15%
2 = 10%
1 = 5%
0
- 1 = - 5%
- 2 = - 10%
- 3 = - 15%
- 4 = - 20%
- 5 = - 25%

## Ajuste del tiempo de preparación



- Ajuste del tiempo de preparación
- Pulse los botones y al mismo tiempo en 5 segundos.

El pitido suena cuatro veces. En pantalla aparece un 0.

- Pulse el botón para aumentar el tiempo de preparación.
- Pulse el botón para disminuir el tiempo de preparación.
- 1 paso = 5%
- Pulse el botón para confirmar el cambio.

- En pantalla aparece el mensaje que indica que la máquina está lista para usar.

## Averías y soluciones



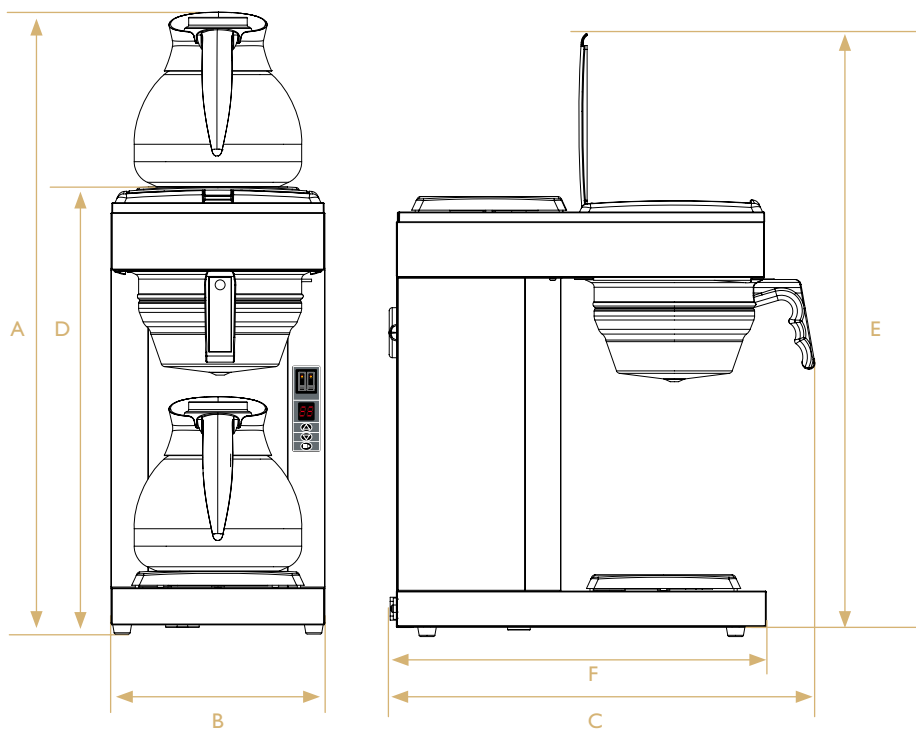
**¡IMPORTANTE!**

Todas las operaciones de mantenimiento e instalación deben ser llevadas a cabo por un técnico autorizado.

AVERÍA	SOLUCIONES POSIBLES
El interruptor de encendido no se ilumina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la conexión a la toma de pared.</li> <li>■ Compruebe el fusible del enchufe.</li> <li>■ Compruebe si la placa eléctrica se calienta. En caso afirmativo, sustituya el interruptor de encendido.</li> </ul>
La placa eléctrica no se calienta aunque el interruptor de encendido está encendido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la conexión de la placa eléctrica.</li> <li>■ Si la placa eléctrica está defectuosa, sustitúyala.</li> </ul>
Exceso de vapor durante la preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Es posible que haya que descalcificar la máquina.</li> <li>■ Es posible que haya que desatascar el difusor.</li> <li>■ El tubo flexible puede estar doblado.</li> <li>■ La entrada de la caldera puede estar obstruida. Descalcifique la máquina. Si la caldera sigue defectuosa, sustitúyala.</li> </ul>
La máquina no prepara ninguna bebida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la protección térmica.</li> <li>■ Compruebe el microinterruptor.</li> <li>■ Compruebe la conexión con la caldera.</li> <li>■ Es posible que tenga que sustituir la caldera.</li> </ul>
La máquina no toma agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que el grifo de agua esté abierto.</li> <li>■ Asegúrese de que el tubo flexible de agua no esté doblado.</li> <li>■ Compruebe la válvula de entrada.</li> <li>■ Asegúrese de que la pantalla esté parpadeando.</li> </ul>
La máquina no deja de tomar agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hay suciedad en la válvula de entrada.</li> <li>■ La válvula de entrada está defectuosa, sustitúyala</li> <li>■ El circuito impreso está defectuoso, sustitúyalo.</li> </ul>
La máquina está proporcionando la cantidad de agua equivocada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe el grifo de agua.</li> <li>■ El tubo flexible de agua está doblado.</li> <li>■ Hay suciedad en la válvula de entrada.</li> <li>■ El valor de cantidad de agua en la pantalla está mal ajustado. Ajuste de acuerdo con la página 21.</li> <li>■ Hay un defecto en el regulador del flotador de la válvula de entrada, sustitúyalo.</li> </ul>

# DIMENSIONES

PCF-A2



Modelo	A	B	C	D	E	F
PCF-A2	595 mm	205 mm	410 mm	428 mm	578 mm	360 mm