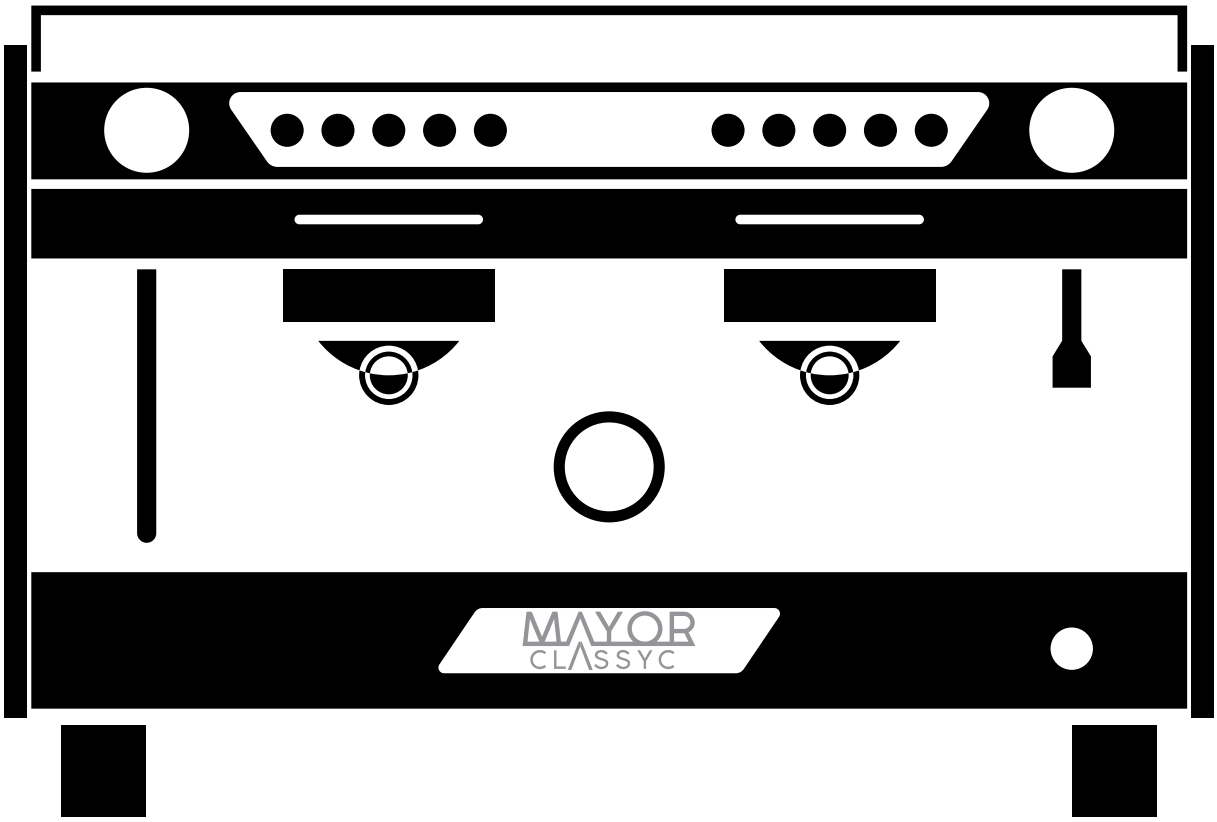
MAYOR CLASSYC

Manual do Utilizador
User HandBook



TECNIDELTA
EQUIPAMENTOS HOTELEIROS

ÍNDICE PT [ORIGINAL]

1. PREFÁCIO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL 05
2. USO PREVISTO – RECOMENDAÇÕES – GARANTIA 06
3. DADOS TÉCNICOS 09
4. DESCRIÇÃO TÉCNICA 10
5. INSTALAÇÃO 11
6. RETIRAR A MÁQUINA DE SERVIÇO ACTIVO 17
7. OPERAÇÕES DE LIMPEZA 17
8. INSTRUÇÕES PARA A REGENERAÇÃO DO DEPURADOR DE ÁGUAS 19

INDEX EN [TRANSLATION OF THE ORIGINAL IN PORTUGUESE]

1. FOREWORD: USE AND HANDLING OF THIS MANUAL 20
2. INTENDED USE – RECOMMENDATIONS – WARRANTY 21
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS 24
4. TECHNICAL DESCRIPTION 25
5. SETTING UP 26
6. RETIRING THE MACHINE FROM ACTIVE DUTY 32
7. CLEANING OPERATIONS 32
8. INSTRUCTIONS FOR THE REGENERATION OF THE WATER PURIFIER 34

1. PREFÁCIO: USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. USO PREVISTO – RECOMENDAÇÕES – GARANTIA

2.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS

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

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

2.2 USO PREVISTO / RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

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

2.3 RECOMENDAÇÕES PARA O USO DO EQUIPAMENTO

Não utilizar álcool na máquina.

Não remover as proteções fixas.

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

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

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

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

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

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

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

Em caso de avaria ou funcionamento defeituoso do cabo elétrico:

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

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

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

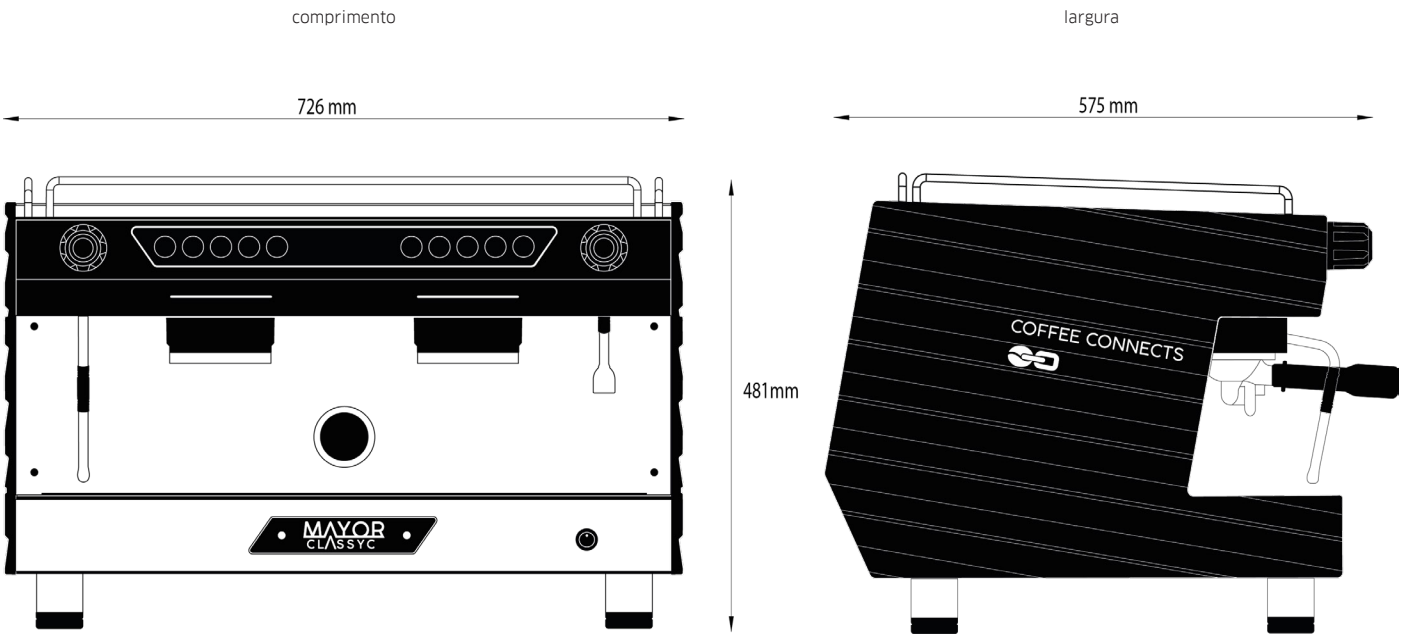
2.4 GARANTIA

A garantia perde a validade no caso de:

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

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

3. DADOS TÉCNICOS



	Classyc DIG. 2GR	Classyc DIG.2GR + 2 Steamers	Classyc DIG.2GR Tall Cup + 2 Steamers
Nº Torneiras de Vapor	1	2	
Nº Torneiras de Água	1		
Nº de Grupos	2		
Grupos Altos	Não		Sim
Aquecedor de Chávenas	Sim		
Pré-infusão Mecânica	Sim		
Pré-infusão Eletrónica	Sim		
Iluminação LED	Sim		
Controlo Temperatura	Pressostato		
Capacidade Caldeira (l)	10,5		
Potência (W)	3600		
Tensão Nominal (V)	208 - 240		
Frequência Nominal (Hz)	60		
Peso (Kg)	64		
Pressão Caldeira (Bar)	0,9 - 1,2		
Pressão de Água de Rede (Bar)	2,0 - 4,0		
Temperatura Ambiente Funcionamento (ºC)	10 - 35		

Mayor Classyc DIG. 2GR Standard

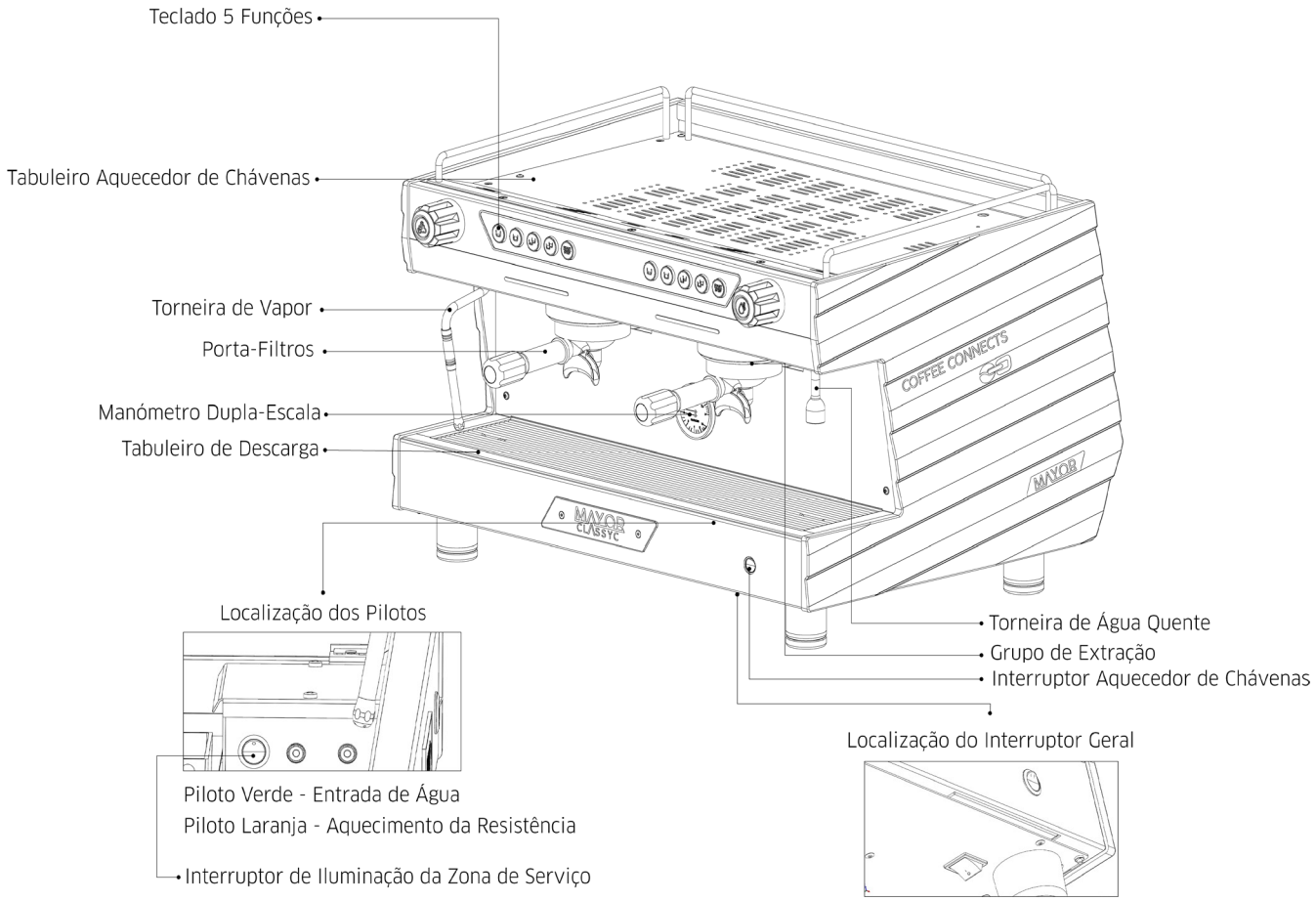


figura **5.1**

4. DESCRIÇÃO TÉCNICA

4.1 PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

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

■ CALDEIRA

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

■ GRUPO DE EXTRAÇÃO

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

■ FONTE DE CALOR

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

- **BOMBA ELÉTRICA**

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

- **LANÇA DE VAPOR**

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

- **LANÇA DE ÁGUA QUENTE**

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

- **APARELHOS DE CONTROLO**

Manómetro: indica a pressão de operação da bomba.

Pressostato: controla o funcionamento da fonte de calor através da pressão, permitindo manter constante a temperatura da água na caldeira.

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

- **COMUTADOR**

Na posição "OFF" não existe passagem de corrente elétrica para os componentes da máquina, encontrando-se a máquina desligada. Ao acionar o interruptor para a posição "ON", acenderá os led's de iluminação e o modelo entra em funcionamento.

- **TECLADO 5 FUNÇÕES**

Para extrair diferentes doses de café ou café contínuo.

5. INSTALAÇÃO

5.1 ADVERTÊNCIAS PARA INSTALAÇÃO

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

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

A. Comprovar a integridade dos componentes, em caso de defeitos ou anomalias, suspender a instalação e pedir a substituição da máquina.

B. Realizar sempre um controlo visual prévio da embalagem: as anomalias ou os defeitos detetados devem ser comunicados rapidamente ao transportador.

C. Abrir a parte superior da embalagem e levantar a máquina segurando-a pela base, com o auxílio de outra(s) pessoa(s).

D. Os elementos da embalagem (cartão, celofane, grampos de metal, etc.) podem cortar, ferir ou tornar-se perigosos se não forem utilizados com cuidado ou em caso emprego inapropriado (nunca os deixar ao alcance de crianças).

E. Retirar os acessórios: manuais, filtros, porta filtros e produtos de limpeza.

F. Posicionar o aparelho num plano perfeitamente horizontal, regulando os pés; utilizar mobiliário adequado (resistência e rígidez) para suportar o peso e garantir a estabilidade da máquina, garantir que existe bastante ventilação entre máquina e paredes.

G. Não obstruir a ventilação.

H. Certificar-se que o cano de esgoto tem sifão.

I. A altura mínima para instalação da máquina deverá ser de 1,2 metros entre o nível do solo e a parte mais alta do equipamento.

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

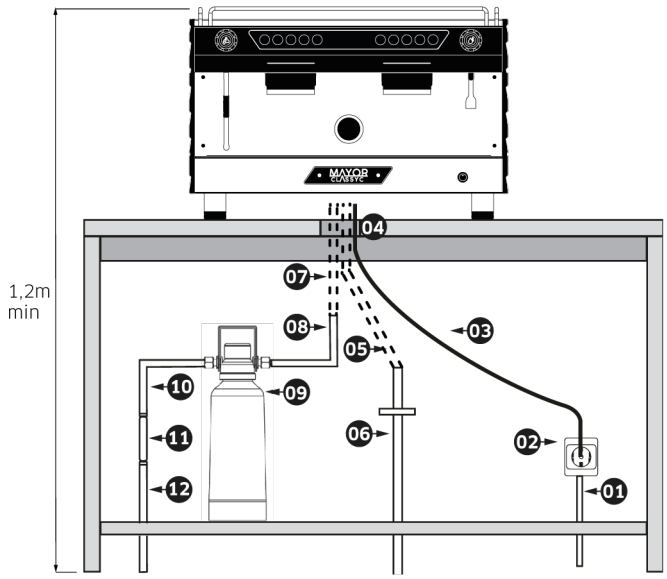


figura **5.2**

5.2 LIGAÇÕES HIDRÁULICAS

Antes de instalar a máquina, é aconselhável verificar a eficiência da rede de abastecimento de água (detalhe 09, Fig.5.2).

É necessário verificar a eficiência do cano de esgoto (com sifão) e efetuar a ligação com o tubo de descarga da máquina. (detalhe 06, Fig. 5.2).

Ligações hidráulicas:

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

Instalar a máquina conforme referido no ponto 5.1 e ligar o depurador ficando este na posição vertical (detalhe 09, Fig.5.2)

Ligue o depurador com a torneira de passagem (detalhe 08, Fig 5.2) mediante o tubo “10”.

Ligue o tubo “07” com a ligação de entrada de água (detalhe 07, Fig 5.2). Ligue o tubo “05” com a bandeja de descarga (detalhe 04, Fig 5.2) e depois com o cano de esgoto “06”.

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

Abrir a torneira de passagem (detalhe 11, Fig 5.2) e deixar fluir a água durante alguns minutos para limpar o depurador.

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

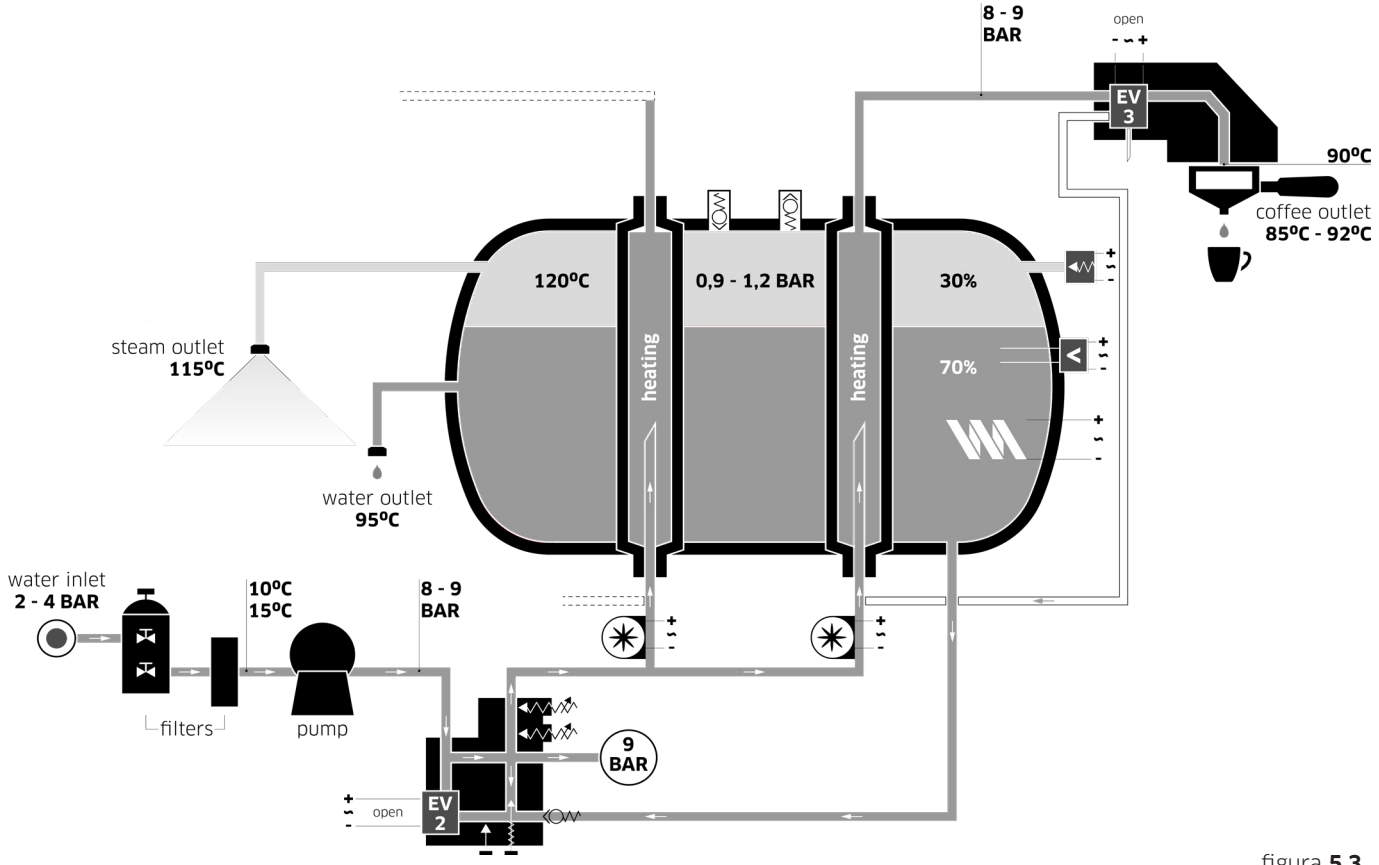


figura **5.3**

5.3 LIGAÇÕES ELÉTRICAS

Antes de instalar a máquina, verificar:

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

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

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

Esquema Elétrico

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

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

Esquema Elétrico Versão Mayor Classyc DIG. 2GR [UL/CSA]

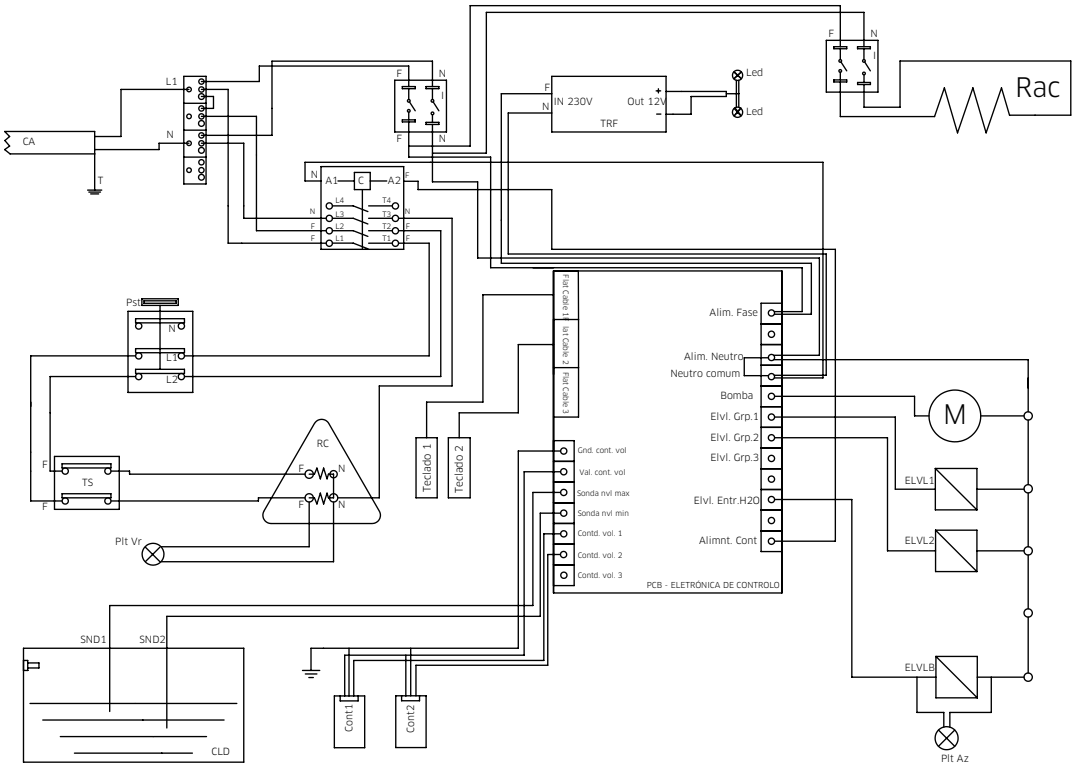


figura **5.4**

Esquema Elétrico Versão Mayor Classyc DIG. 2GR [Tall Cup] + 2 Steamers [UL/CSA]

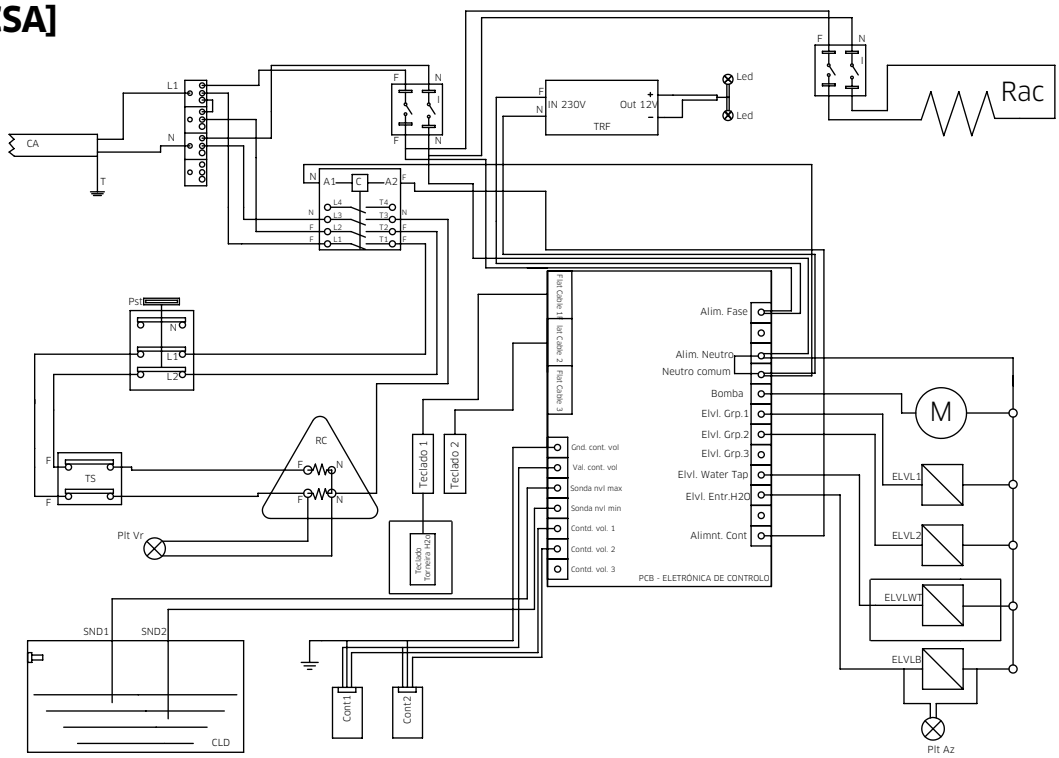


figura **5.5**

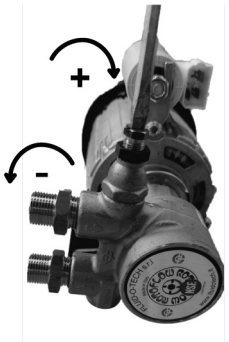
CA - Cabo de Alimentação; **RAC** - Resistência Escalda Chávenas; **Plt AZ/VD** - Piloto Azul/ Verde; **Snd 1** - Sonda de Nível Máximo; **Snd 2** - Sonda de Nível Minímo; **Pst** - Pressostato; **M** - Motor; **CLD** - Caldeira; **RC** - Resistência Caldeira; **TRF** - Transformador 12V; **Iac** - Interruptor Aquecedor de Chávenas; **TS** - Termostato de Segurança; **Plt Vr/Lrj** - Piloto Vermelho/Laranja; **C** - Contator; **A1 e A2** – Alimentação Contator; **Cont1, Cont2, Cont3** – Contadores Volumétricos; **ELVL1, ELVL2, ELVL3** – Elétrovalvulas dos Grupos; **ELVLB** – Eletroválvula do Bloco de Entrada de Água; **ELVLWT** - Eletroválvula Torneira de Água;

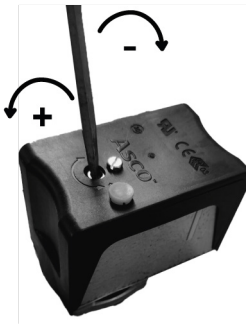
5.4 EM FUNCIONAMENTO

- Colocar o comutador na base da máquina na posição "**ON**", acendendo os led's de iluminação e colocando o aparelho em funcionamento.
- Caso o sistema automático para encher a caldeira de água não se completar nos seus minímos, os botões piscarão, deve-se desligar a máquina e voltar a ligar no comutador (na base da máquina).
- Quando a água na caldeira chegar ao nível correto, será automaticamente accionada a resistência de forma a aquecer a água até à temperatura otima de funcionamento pré-programada, controlada por pressostato.
- Esperar que a máquina alcance a temperatura de trabalho, abrir a torneira de vapor por poucos segundos e voltar a fechar.
- Pode-se ajustar a pressão da caldeira atuando sobre o pressostato ("valores corretos de funcionamento").

- Efetuar uma extração teste de café e verificar o manómetro de pressão da bomba que deverá ser 9 Bar.
- É possível ajustar a pressão da bomba atuando sobre o parafuso situado sobre o bypass da bomba. (ver: "valores corretos de funcionamento").

5.5 VALORES CORRETOS DE FUNCIONAMENTO





Pressão da Bomba: 9 Bar

Verificar manómetro de pressão;

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

Pressão da caldeira: 1 Bar (admite-se 0,9 - 1,2 Bar)

Pode confirmar na escala do manómetro;

pode ser ajustado girando o parafuso do pressostato (girando-o no sentido horário diminuirá a pressão)

Pressão da válvula de segurança: 1,5 Bar

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

Temperatura extração do café: 85/92°C

A temperatura é condicionada pelo tipo de café utilizado.

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

É possível diminuir a temperatura recorrendo à regulação do pressostato.

5.6 PROGRAMAÇÃO DE DOSES

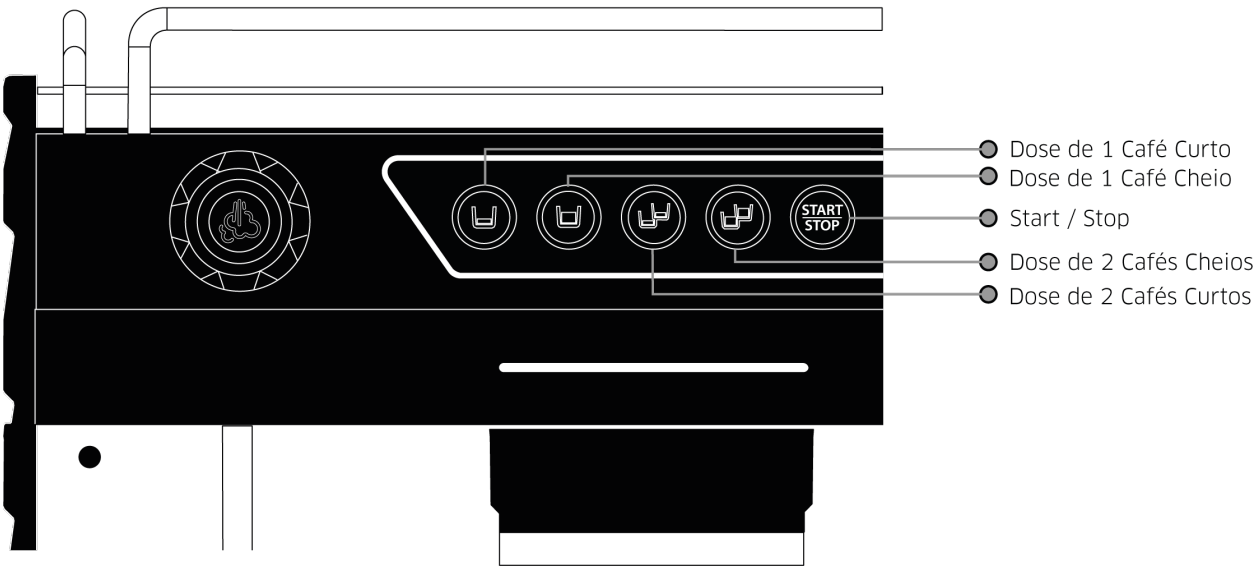
A quantidade de café expresso extraído é controlada pelos contadores volumétricos.

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

Para iniciar a programação:

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

TECLADO DE CONTROLO DOS GRUPOS:



6. RETIRAR A MÁQUINA DE SERVIÇO ATIVO

Retirar a máquina do ativo, é uma ação que deverá ser feita apenas por técnicos autorizados.
A máquina deverá ser devolvida ao fabricante ou entregar num Centro autorizado para a recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE) em fim de vida.
Para preparar a máquina para a recolha, deve-se eliminar a pressão no circuito hidráulico (fechar torneira de passagem), desligar a máquina no comutador ON/OFF cortando desta forma a corrente. Em seguida desligar o cabo de alimentação da rede elétrica. Nunca eliminar as substâncias corrosivas no meio ambiente.
Até ao momento da recolha pelo técnico qualificado, colocar a máquina num local seguro e fora do alcance de crianças.

Não abandonar no meio ambiente.

7. OPERAÇÕES DE LIMPEZA

Limpeza e manutenção diária do equipamento

Durante o serviço:

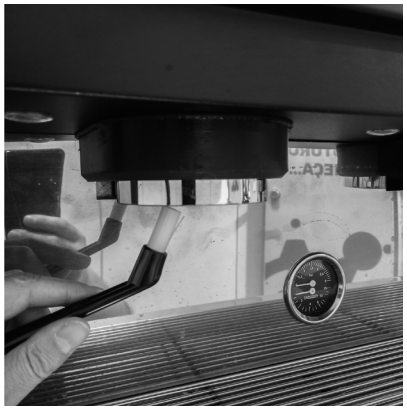
Limpar o tubo de vapor com um pano húmido de uso específico antes e após cada utilização, a fim de evitar incrustações e formação de germes e bactérias.

Final do serviço:

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

Final do serviço:

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



Final do serviço:

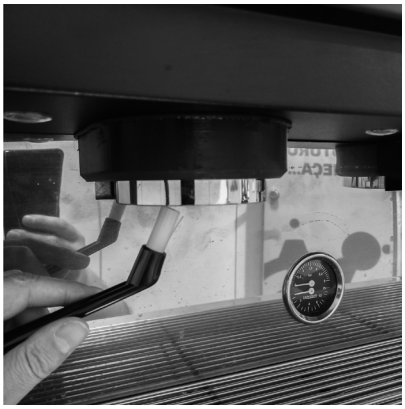
Limpar o exterior dos crivos e dos vedantes de cada grupo com uma escova específica.

Final do serviço:

Lavar e limpar a grelha e o tabuleiro inferiores da máquina

Operações periódicas de manutenção:

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



Final do serviço:

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

Final do serviço:

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

Caixa de descarga:

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

Lanças de vapor e água quente:

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

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

Carroçaria:

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

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

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

8. INSTRUÇÕES PARA A REGENERAÇÃO DO DEPURADOR DE ÁGUAS

Importante:

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

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

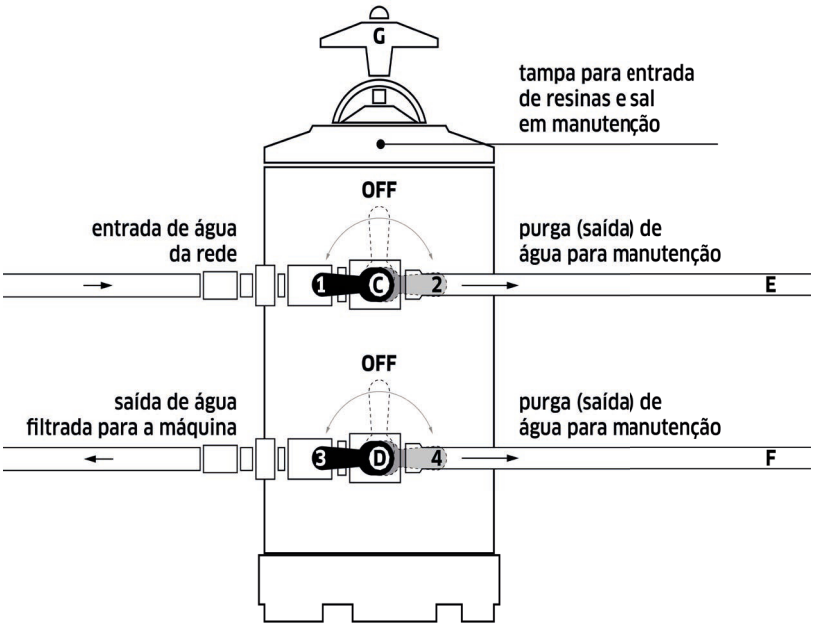
1. Colocar um recipiente com capacidade de pelo menos 2 litros debaixo do tubo E. Alavancas C e D da esquerda para a direita.

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

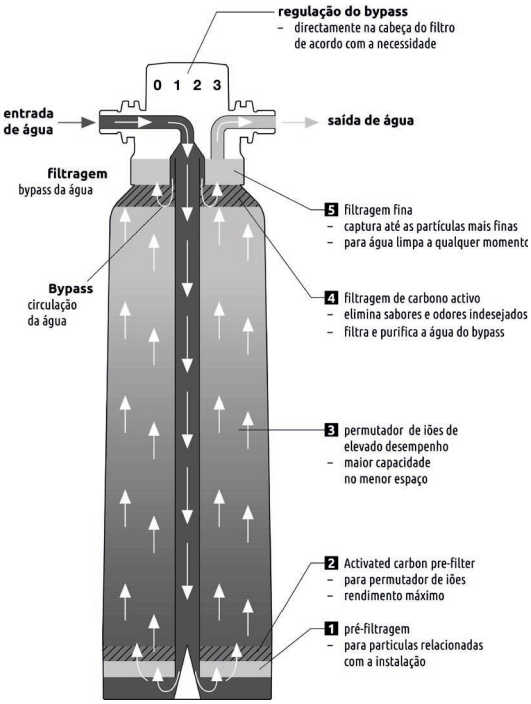
Atenção: A operação de regeneração (manutenção) do depurador de águas tem a máxima importância!

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

DEPURADOR DE RESINAS



FILTRO DESCARTÁVEL



1: circuito aberto para entrada de água no depurador

2: circuito aberto para saída de água existente na parte superior do depurador

3: circuito aberto para saída de água filtrada para dentro da máquina

4: circuito aberto para saída de água filtrada para o exterior

1. FOREWORD: USE AND HANDLING OF THIS MANUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INTENDED USE – RECOMMENDATIONS – WARRANTY

2.1 GENERAL WARNINGS / RESPONSIBILITIES

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

- This machine is prepared to work with maximum water pressure of 0,6 MPa (6 Bar) and minimum water pressure of 0,1 MPa (1 Bar).
- Never use the machine without water.
- Do not wash the machine with pressurized water.
- Clean the machine after a work day, using neutral detergent and water.
- NEVER use alcohol or ammonia based detergents.
- Keep water as clean as possible, using filters and water purifiers.
- This machine must not be installed in kitchens or on the outside.

2.2 INTENDED USE/RESPONSIBILITIES

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

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

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

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

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

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

2.3 RECOMMENDATIONS FOR THE USE OF THE EQUIPMENT

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

Do not remove fixed protections.

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

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

Do not TOUCH the machine with wet hands or feet.

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

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

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

In case of malfunction or failure of the power cord:

- Shut down the machine;
- Contact technical services;

In case of a long period without functioning:

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

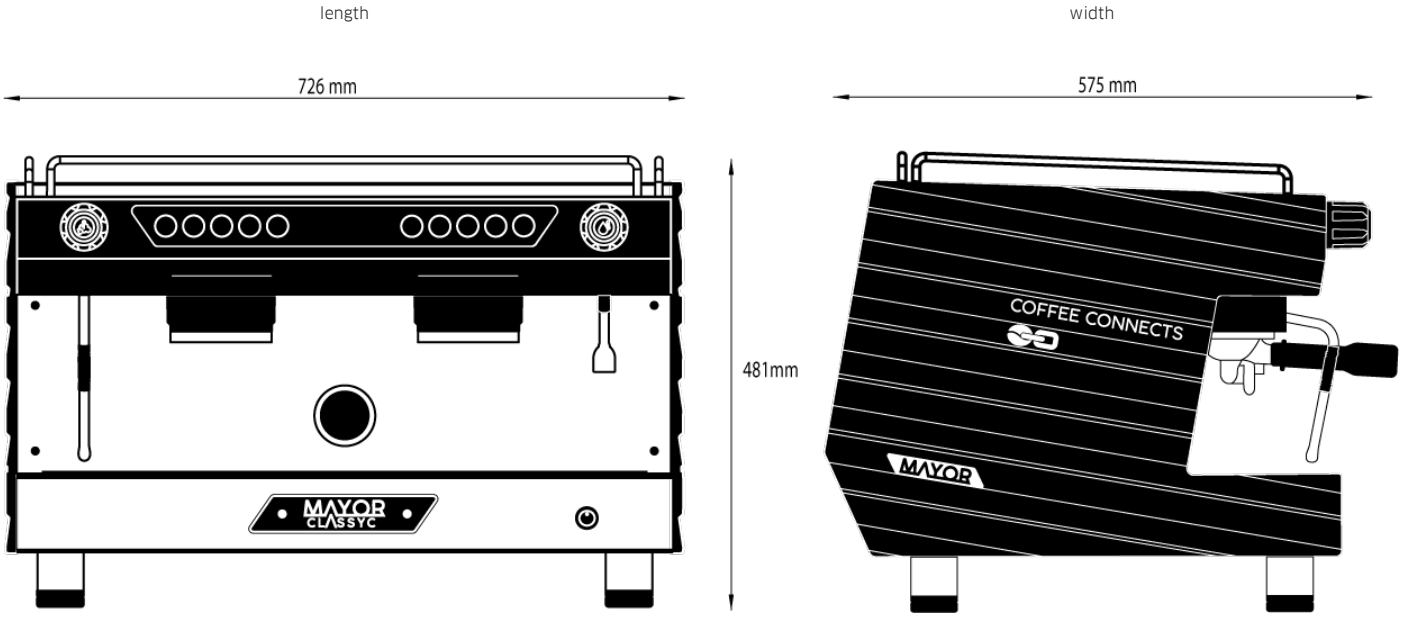
2.4 WARRANTY

Warranty voids in case of:

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

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

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



	Classyc DIG. 2GR	Classyc DIG.2GR + 2 Steamers	Classyc DIG.2GR Tall Cup + 2 Steamers
Nº Steam Tap	1	2	
Nº Hot Water Tap	1		
Nº of Groups	2		
Tall Cup	No		Yes
Cup Warmer	Yes		
Mechanical Pre-Breweing	Yes		
Electronic Pre-Breweing	Yes		
Led Lightning	Yes		
Temperature Control	Pressure Switch		
Boiler Capacity (l)	10,5		
Power (W)	3600		
Rated Voltage (V)	208 - 240		
Nominal Frequency(Hz)	60		
Weight (Kg)	64		
Boiler Pressure (Bar)	0,9 - 1,2		
Network Water Pressure (Bar)	2,0 - 4,0		
Operating Ambient Temperature (ºC)	10 - 35		

Mayor Classyc DIG. 2GR Standard

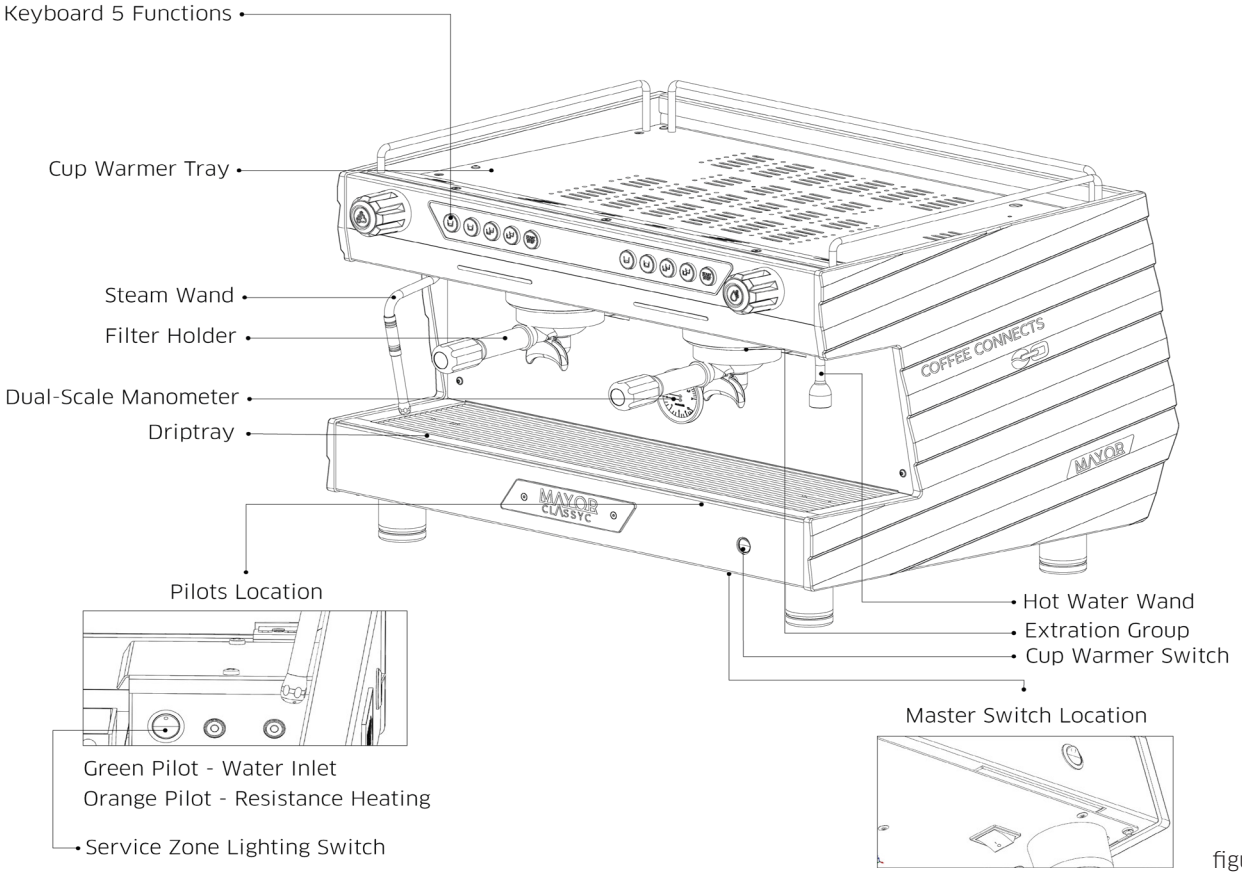


figura **5.1**

4. TECHNICAL DESCRIPTION

4.1 WORKING PRINCIPLES

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

- **BOILER**

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

- **DISTRIBUTOR GROUP WITH DEDICATED THERMAL TUBE**

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

- **HEATING ELEMENT**

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

- **ELECTRICAL PUMP**

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

- **STEAM WAND**

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

- **HOT WATER WAND**

It supplies hot water for preparing hot beverages like infusions.

- **CONTROL INSTRUMENTS**

Pressure gauge: indicates boiler and pump pressure.

Pressure switch: pressure and temperature control to keep water temperature constant inside the boiler.

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

- **MAIN SWITCH**

In the “OFF” position there is no power supply to the machine components and the machine is switched off. When the switch is turned to the “ON” position it will turn on the machine and the lighting LEDs.

- **5 FUNCTION KEYBOARD**

Coffee extraction with different doses and start/stop.

5. SETTING UP

5.1 WARNINGS

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

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

A. Confirm the integrity of components and in case of malfunction and/or defect, suspend installation and replace machine.

B. Always visually inspect the machine box: abnormalities and/or defects must be reported to the forwarder.

C. Open the top of the box and lift the machine holding it by its base. This procedure should be carried on by at least 2 persons.

D. Packaging elements (metal clips, cellophane, etc.) may cause hazards like cuts, if they’re not handled with care. Keep out of children’s reach.

E. Remove all accessories: manuals, filter holders, cleaning material, etc.

F. Position the machine in a perfectly horizontal plane. Adjust the feet to achieve so; Use a counter with enough resistance and rigidity to hold the load and assure the stability of the machine. Make sure there is enough space between the machine and the walls to allow correct ventilation.

G. Do not obstruct ventilation holes.

H. Make sure the dray pipe has a siphon.

I. The minimum height for installing the machine must be 1,2 meters between the ground level and the highest part of the equipment.

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

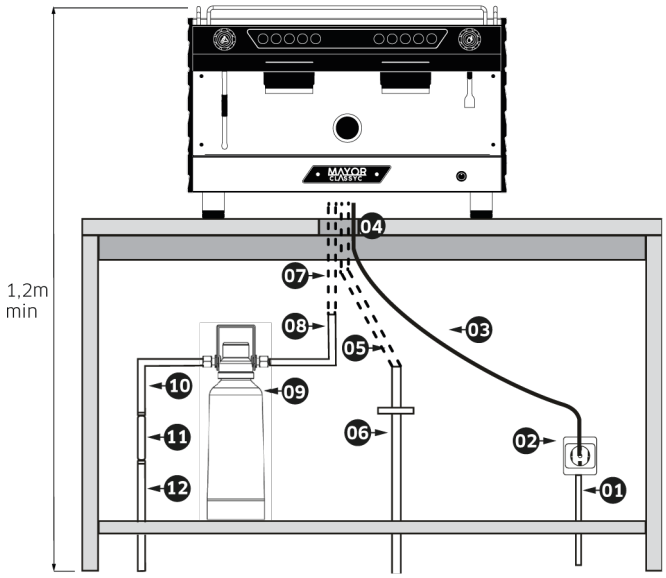


figura **5.2**

5.2 HYDRAULIC CONNECTIONS

Before setting up the machine, it is advisable to check the efficiency of the water network (point 09, picture 5.2).

It is necessary to verify the efficiency of the sewage pipe (with siphon) and connect it with the machine's discharge tube (point 06, picture 5.2).

Hydraulic connections:

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

Install the machine as referred in chapter 5.1. Connect the water purifier (must stay in vertical position), (see point 09, picture 5.2).

Connect the purifier with the passage valve trough tube "10" (point 08, picture 5.2).

Connect tube "07" with the purified water entrance (point 07, picture 5.2). Connect tube "05" with the discharge tray (point 04, picture 5.2) and then with the sewage pipe "06".

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

Open the passage valve (point 11, picture 5.2) and let water flow for a few minutes to clean the purifier).

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

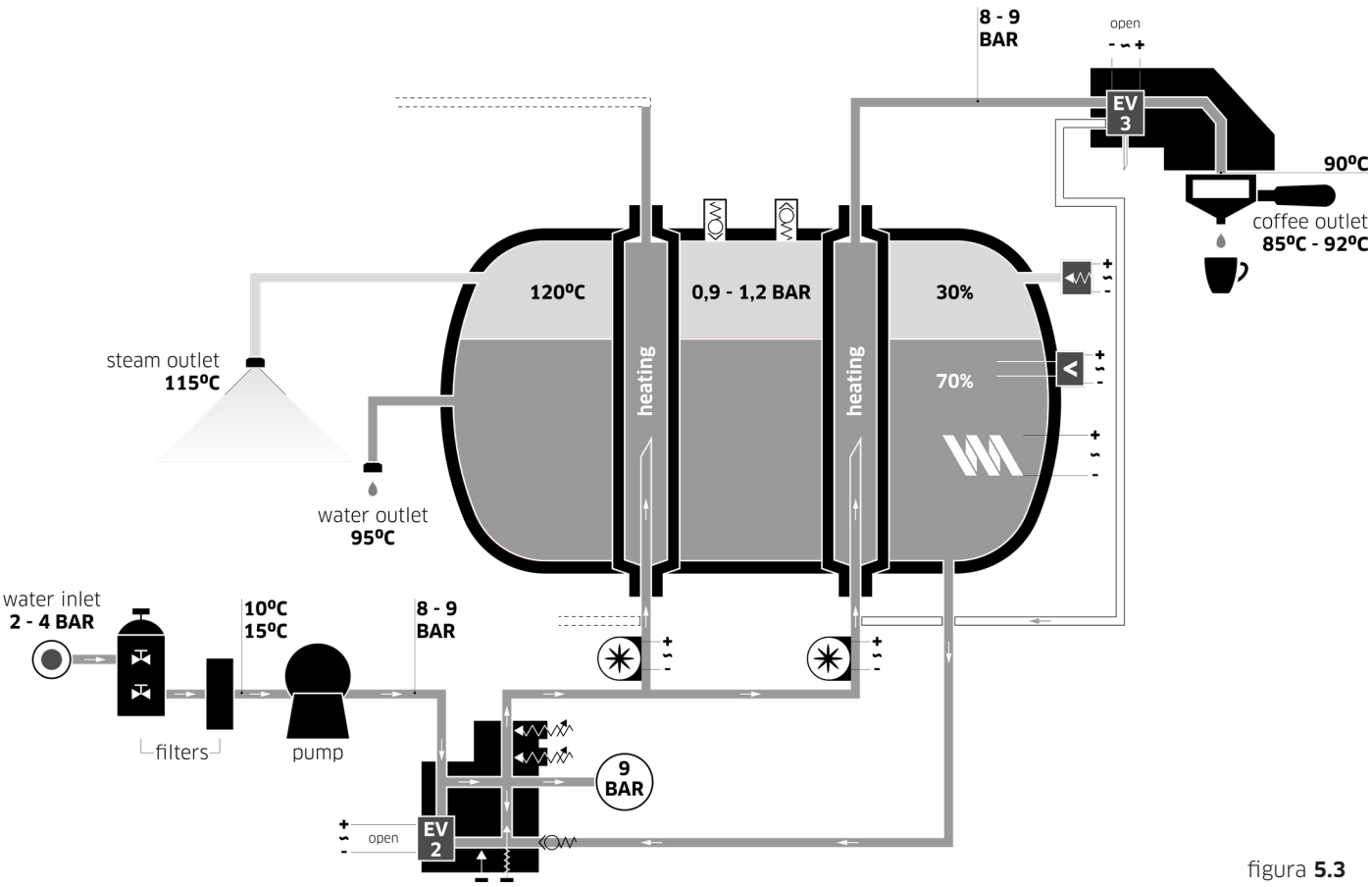


figura **5.3**

5.3 ELECTRIC CONNECTIONS

Before setting up the machine verify:

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

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

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

Electric Scheme

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

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

Electric Scheme Version Mayor Classyc DIG. 2GR [UL/CSA]

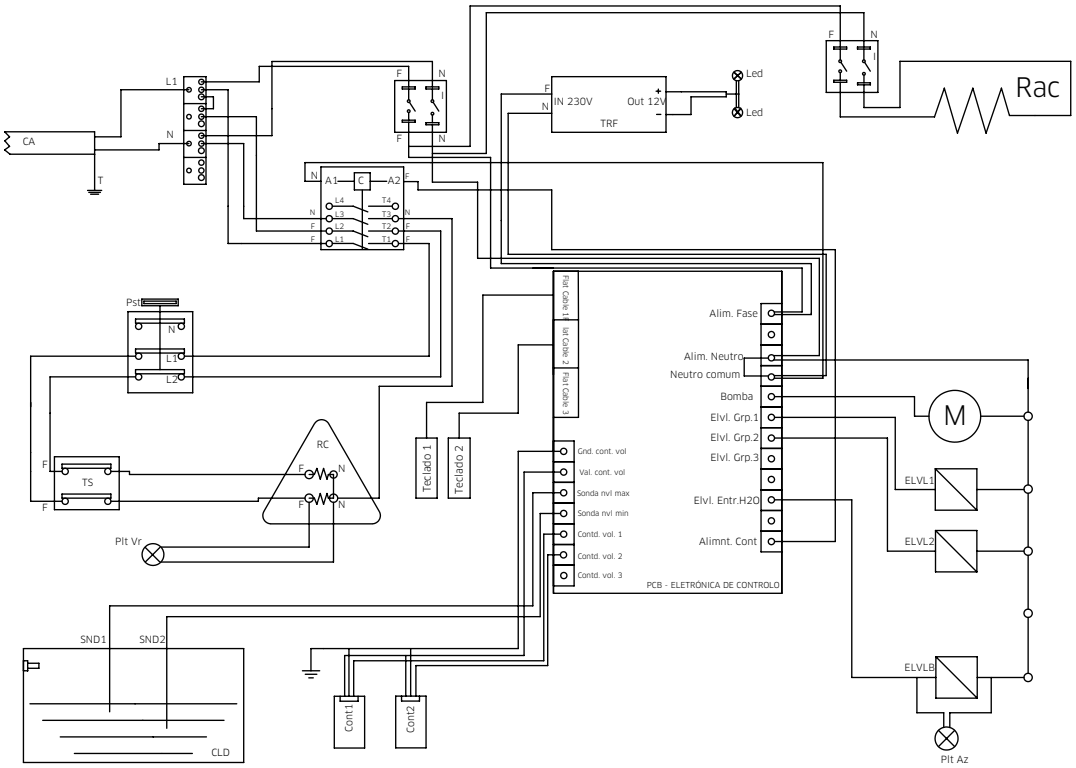


figura **5.4**

Electric Scheme Version Mayor Classyc DIG. 2GR [Tall Cup] + 2 Steamers [UL/CSA]

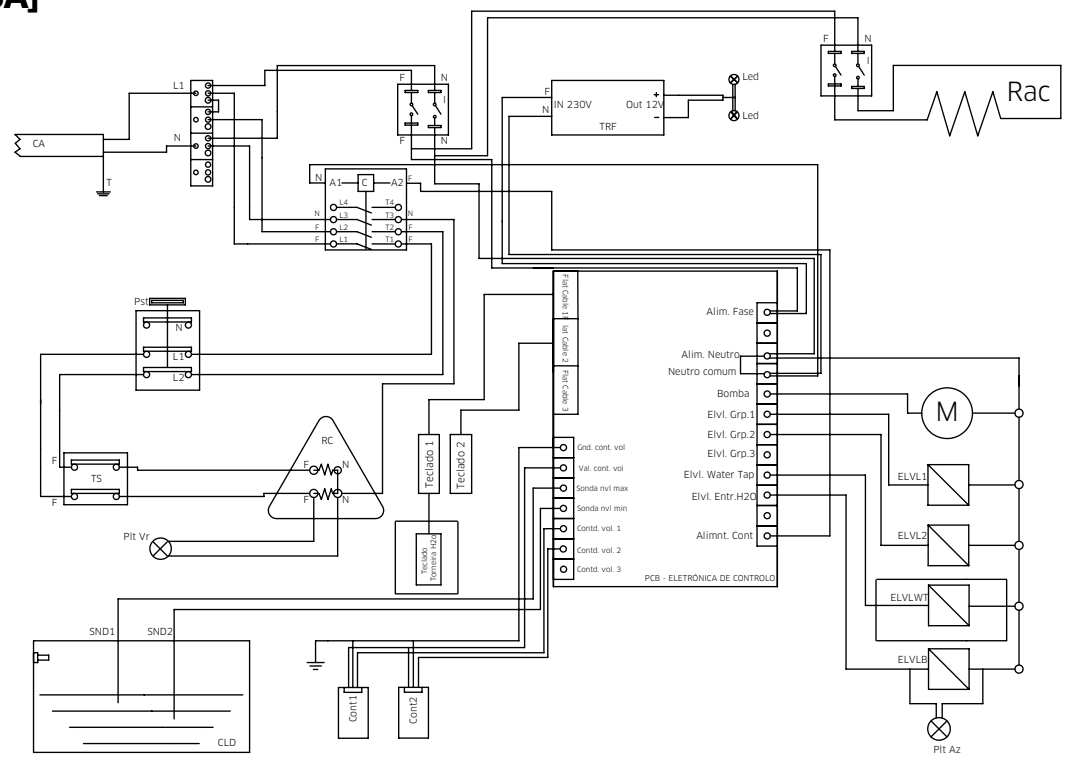


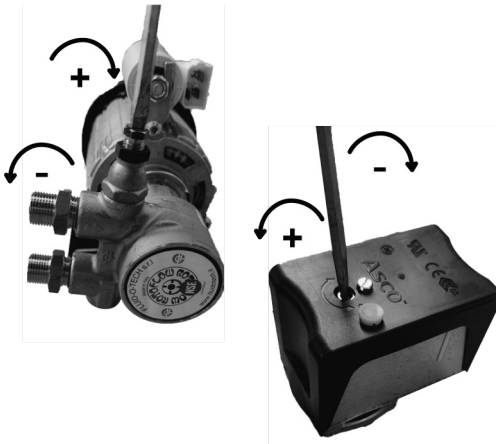
figura **5.5**

CA - Power Cable; **RAC** -Cup Heater Resistance; **Plt BL/GR** - Pilot Blue/Green; **Snd 1** - Maximum Level Probe; **Snd 2** - Minimum Level Probe; **Pst** - Pressure Switch; **M** - Motor; **CLD** - Boiler; **RC** - Boiler Resistance; **TRF** - 12V Transformer; **Iac** - Cup Heater Switch; **TS** - Safety Thermostat; **Plt Rd/Org** - Pilot Red/Orange; **C** - Contactor; **A1 e A2** – Contator Power; **Cont1, Cont2, Cont3** – Flowmeter; **ELVL1, ELVL2, ELVL3** – Solenoid Valves; **ELVLB** – Pump Solenoid Valve; **ELVLWT** - Water Tap Solenoid Valve;

5.4 SETTING UP

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

5.5 IDEAL WORKING VALUES



Pump Pressure: 9 Bar

Pressure may be confirmed in the manometer'supper scale;

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

Pressure inside the boiler: 1 Bar (0,9-1,2 Bar admissible between)

Pressure may be confirmed in the manometers lower scale.

Pressure may be adjusted by turning the pressure switch screw (turning it clockwise will decrease pressure).

Safety valve opening pressure: 1,5 Bar

Expansion valve opening pressure: 11 Bar (approximately)

Espresso coffee extraction temperature: 85/92°C

Temperature varies depending on the type of coffee mixture used.

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

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

5.6 ADJUSTING THE DOSE

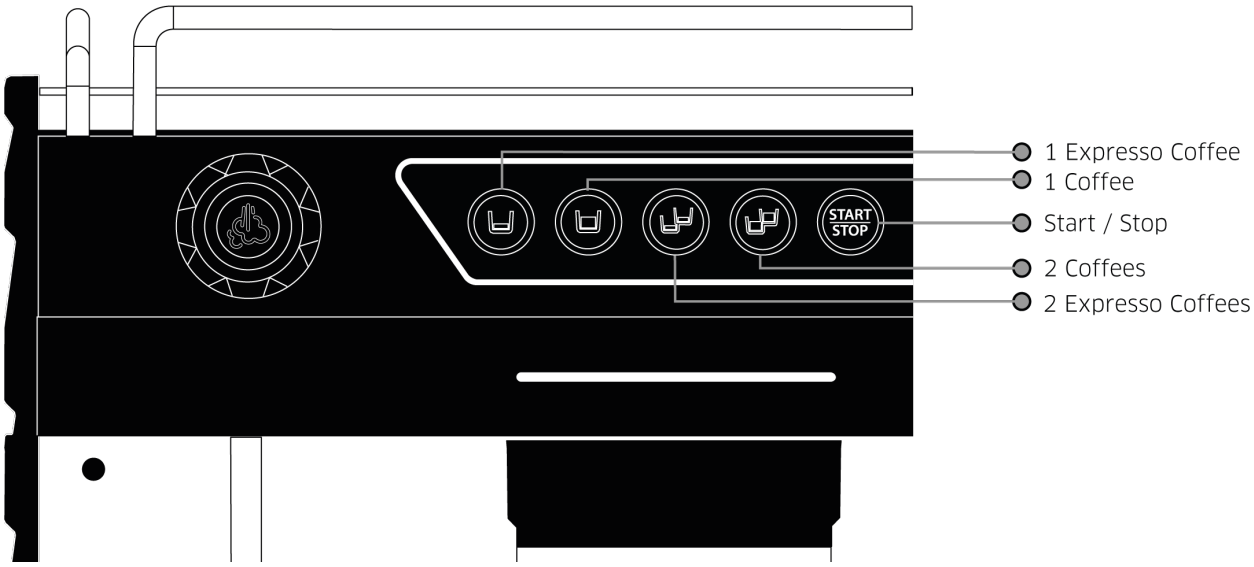
The quantity of extracted coffee is controlled by flowmeters.

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

To begin the programming:

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

GROUPS CONTROL KEYBOARD:



6. RETIRING THE MACHINE FROM ACTIVE DUTY

Removing the machine from the market must only be done by authorized technicians.
To remove the machine from active duty it is necessary to eliminate the pressure from the hydraulic circuit, turn off the machine acting on the RCD, then unplug power cord and process environment corrosive substances.
After completing the procedures of the former paragraph, put the machine in a safe place, outside the reach of children and irresponsible persons.
The machine should be shipped back to the manufacturer or to an authorized recycling centre for electric and electronic equipment (EEE).

Do not abandon in the environment.

7. CLEANING OPERATIONS

Daily maintenance and cleaning operations:

During the service:

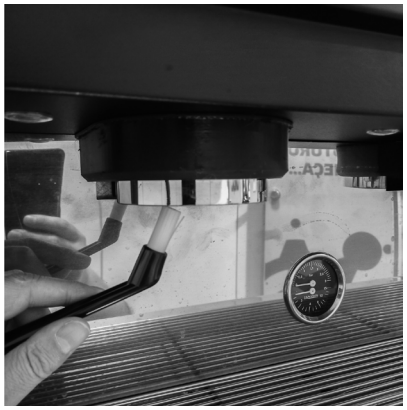
Clean the steam pipe with a damp cloth of specific use before and after each use, in order to avoid incrustation and formation of germs and bacteria.

End of service:

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

End of service:

To make the internal cleaning of the groups, place specific detergent in the blind filter and perform the washing, press the “continuous” button (**Start/Stop**) for the water outlet.



End of service:

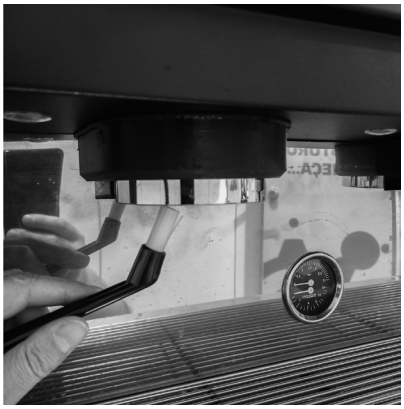
Clean the outside of the sieves and seals of each group with a specific brush.

End of service:

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

Periodic maintenance operations:

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



End of service:

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

End of service:

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

Discharge box:

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

Vaour and hot water lances:

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

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

Body:

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

nota: do not por liquids between body panels.

PRESSURIZED WATER CANNOT BE USED TO WASH THE MACHINE!

8. INSTRUCTIONS FOR THE REGENERATION OF THE WATER PURIFIER

Important:

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

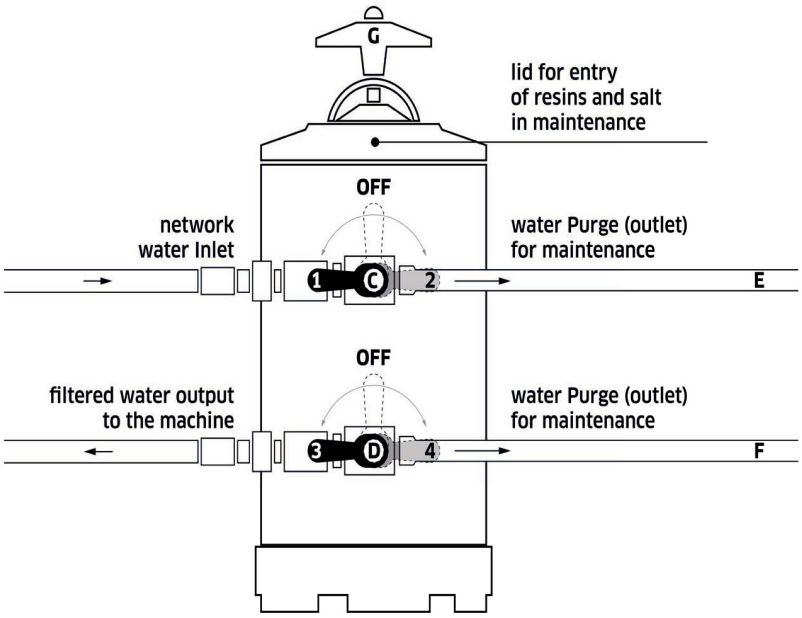
Carefully follow the instructions for regenerating the purifier:

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

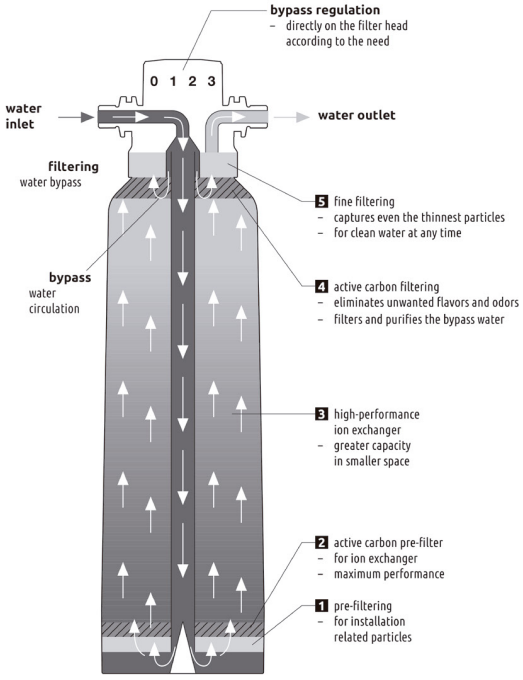
Attention: This regeneration operation is extremely important!

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

RESIN DEBUGGER



DISPOSABLE FILTER



1: open circuit for water inlet in the debugger

2: open circuit for existing water outlet on the top of the debugger

3: open circuit for filtered water output for inside the machine

4: open circuit for filtered water output for outside

NOTAS DO UTILIZADOR

TECNIDELTA

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

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

O MEU EQUIPAMENTO:

máquina:

matrícula:

carímbo:

GRUPONABEIRO

Edição 1.0 | Junho 2025 | Campo Maior