	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública:	X	Pública Clasificada:		Pública Reservada:	

Acta N° 1

FECHA:	**6/08/2026**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Campoalegre**
COD REGIONAL:	**41**	**REGIONAL**	**HUILA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL**		
COD CENTRO DE COSTO:	**9116**		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	**CONTRATO**	**TIPO DE ENTREGA:**	**UNICA ENTREGA**
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	**CO1.PCCNTR.8734048 de 2025**	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	**26/12/2025**
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02 ADQUIS. DE BYS - AMBIENTES DE FORMACIÓN MODERNIZADOS - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL por valor de $ 215,054,000,00		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	**CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025**		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	**902020792-2**		
VALOR TOTAL:	**$ 215.054.000**		
FECHA DE VENCIMIENTO:	**14/06/2026**		

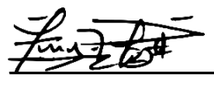
OBJETO DEL CONTRATO: Entregar a título de venta insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estación de café, accesorios tecnológicos y elementos de agricultura de precisión, destinados al fortalecimiento del Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila Lote 5 Equipos de Café

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS	**15**	**CANTIDAD BIENES DE CONSUMO**	**0**

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	**Luis Yadir Morales Parra**		
N° DE IDENTIFICACIÓN	**93412367**		
CORREO INSTITUCIONAL	lmoralesp@sena.edu.co		
CARGO	**Instructor G20**	**N° DE CONTACTO**	**3107890563**

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.8734048 de 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro de Formación Agroindustrial
TIPO DE CONTRATO	Compraventa
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8734048 de 2025
OBJETO	Entregar a titulo de venta insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estacion de cafe, accesorios tecnologicos y elementos de agricultura de precision,destinados al fortalecimiento del centro de formacion lote 5 equipos de cafe.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	26/12/2025
FECHA DE INICIO	30/12/2025
PLAZO INICIAL	2 días calendarios
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	31/12/2025
RAZÓN SOCIAL	CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025
CC o NIT	902020792-2
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Jhon Farid Méndez Lugo
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	7.707.789
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro de Formación Agroindustrial
VALOR INICIAL	Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000
FORMA DE PAGO	El SENA pagará al contratista el valor del contrato, mediante pago único a la ejecución del objeto contractual, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la cuenta, que incluya las facturas y sus respectivos soportes, previa revisión y liquidación de esta como requisito para la expedición del certificado de supervisión del contrato, en todo caso atendiendo la normatividad, procedimientos y formalidades que rigen la

	materia. Para proceder con el pago, el contratista deberá hacer previa presentación de: A) Certificación del supervisor del contrato donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. B) Factura electrónica correspondiente o cuenta de cobro que cumpla con los requisitos fiscales y legales, de acuerdo con lo estipulado en la Circular SENA No.3-2021-000055 de 2021, de la cual, le suministrará copia el supervisor del contrato. C). Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales, cuando corresponda. D). Certificación de contratación de aprendices, en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, cuando corresponda. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. NOTA 1: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad del PAC y el valor mensual al servicio efectivamente prestado, el cual puede variar, sin perjuicio de lo indicado. NOTA 2: El SENA no desembolsará anticipo o pago anticipado en el presente contrato. NOTA 3: La Entidad a través de la supervisión, informará al contratista sobre los requisitos para que realicen el cargue de informes y facturación mediante la plataforma transaccional SECOP II, de conformidad con lo estipulado en las Circulares SENA N°01-3-2020-000054 y N°01-3-2020-000065 de 2020 en donde debe conformar tres archivos de la siguiente manera:1) GESTION FINANCIERA: GF_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF2) GESTION CONTRACTUAL: GC_NIT_ RP_MES_AÑO.PDF3) FACTURA ELECTRÓNICA: FV_No. de Factura_ NIT_ RP_MES_AÑO.PDF NOTA 4: El contratista deberá presentar la factura electrónica teniendo en cuenta lo establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para las Entidades Estatales en las Circulares No. 016 del 09 de marzo; No. 020 del 12 de abril y No. 021 del 19 de abril de 2021 y Circulares SENA No. 3-2012-000055 del 07 de abril y Circular SENA No. 3-2024-000019 del 19 de enero de 2024.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	15125
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	274325
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	14/06/2026
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica
VALOR TOTAL PAGADO	Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000

VALOR TOTAL EJECUTADO	Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000
SUPERVISOR	Luis Yadir Morales Parra
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No aplica
MODIFICACIÓN NRO. 1	Modificación No.1 CO1.PCCNTR.8729258 del 29 de diciembre del 2025, consistente en prórroga de cuarenta y cinco (45) días calendarios. Fecha de la suscripción: 31/12/2025 Fecha de aprobación de pólizas: 20/01/2026
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	15125
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	274325
MODIFICACIÓN NRO. 2	Modificación No.2 CO1.PCCNTR.8729258 del 29 de diciembre del 2025, consistente en prórroga de noventa (90) días calendarios. Fecha de la suscripción: 19/02/2026 Fecha de aprobación de pólizas: 19/02/2026
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	15125
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	274325
MODIFICACIÓN NRO. 3	Modificación No.3 CO1.PCCNTR.8729258 del 29 de diciembre del 2025, consistente en prórroga de treinta (30) días calendarios. Fecha de la suscripción: 21/05/2026 Fecha de aprobación de pólizas: 21/05/2026
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	15125
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	274325

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato CO1.PCCNTR.8734048 de 2025, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1- Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	SI	ACTA DE RECIBIDO A SATISFACCION
2- Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	SI	ACTA DE RECIBIDO A SATISFACCION
3- El transporte, cargue, descargue y entrega de los ítems serán asumidos por el contratista, también el riesgo y propiedad de estos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.	SI	ACTA DE RECIBIDO A SATISFACCION
4- Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	SI	SOLICITUD DE PRORROGA
5- El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	SI	PLANILLAS DE AFILIACION AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y RIESGOS LABORALES

6- Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y solo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero	SI	NA
7-Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato	SI	NA
8- Suscribir oportunamente el acta de liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiere.	SI	NA
9- Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras de acuerdo con lo manifestado en el presente documento y la propuesta presentada por el contratista.	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION

10- Ejecutar el objeto contratado de manera autónoma e independiente, de acuerdo con lo estipulado en la necesidad de contratación y en la propuesta, documentos que hacen parte integral del presente documento	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
11- Remplazar los elementos o materiales defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, dentro del día hábil, siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.	SI	NA
12- La Fecha de garantía de los equipos entregados deben ser de mínimo (01) año por defecto de funcionamiento.	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
13- Garantizar que las marcas y modelos que entregan no son obsoletos de fábrica y que se podrá conseguir piezas y repuestos al menos los próximos tres (3) años posterior a la entrega de los equipos	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
14- El contratista deberá entregar los manuales originales físicos y/o digitales de operación de equipos en idioma inglés y/o español.	SI	MANUALES ORIGINALES EN FISICO / ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
15- Realizar la instalación, ensamble y ubicación final de los elementos en los espacios designados por la entidad, garantizando su correcto	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION

funcionamiento y condiciones de uso.		
16- La supervisión junto con el Contratista debe asegurar el cumplimiento con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Formato Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	SI	NA
17- El contratista deberá realizar una jornada de entrenamiento en la operación básica de los equipos entregados.	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	560 47 994000196197		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	30/12/2025		
FECHA APROBACIÓN	30/12/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	

Cumplimiento	26/12/2025	30/04/2026	$ 43.010.800
Calidad y Correcto funcionamiento de los bienes	26/12/2025	30/04/2026	$ 43.010.800

En atención a lo señalado en el modificatorio No. 3 CO1.PCCNTR.8734048 de 2025, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA		
NRO. DE PÓLIZA	560 47 994000196197		
CERTIFICADO O ANEXO	3		
FECHA EXPEDICIÓN	21/05/2026		
FECHA APROBACIÓN	21/05/2026		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	26/12/2025	14/10/2026	$ 43.010.800
Calidad y Correcto funcionamiento de los bienes	26/12/2025	14/10/2026	$ 43.010.800

3.2 Cumplimiento del objeto

El Contratista cumplió satisfactoriamente con la entrega del equipamiento solicitado de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato CO1.PCCNTR.8734048 de 2025 Lote 5 Equipos de Café.
DETALLES DE LA ENTREGA:

EQUIPOS DE CAFÉ LOTE 5 - Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Gramera digital de precision: Rango de pesaje: 2g a 2000 g Display: Sí (LCD). Temporizador integrado: Sí. Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). Peso de la gramera: 280 g. Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas).	5

2	Tostadora de tambor para café: Capacidad hasta de 1.000g Calentamiento por inducción electromagnética de alta eficiencia. Panel de control digital. Parámetros de control durante la tostión: Control de ventilador. (12 velocidades) Control del tambor (9 velocidades) Control de potencia (9 niveles) IBTS (sensor infrarrojo de temperatura de grano) Precalentamiento 160-310-C Precalentamiento automático. El proceso de tostión y enfriamiento de café pueden realizarse de manera simultanea. Enfriamiento rápido. Software de análisis, creación, reproducción y administración de perfiles de tueste RoasTime incluido. Acceso a comunidad RoastWorld Peso: 14 Kg	1
3	Molino de torre para café: Molino para laboratorio o tienda de café. Versátil. Precisión máxima. Múltiple selección de granulometría. Totalmente ajustable. Sistema Stepless. Diámetro de disco: 84mm. Switch On/Off. Capacidad: 3Lb. Producción: 30Kg/h. Color: Negro. Dimensiones: 45x18x68,5cm. Peso: 26Kg. 120V.	1
4	Sistema de filtracion de agua: Filtro purificador de agua con manómetro. Velocidad 5g/min (18.9 lpm) Capacidad: 27.000 galones. Presión requerida: 10-125 PSI (0.7-8.6 bares) Eliminación de olores, sabores. Dimensiones: 64.9x65.4x15.2cm Peso: 10.4Kg	1
5	Calentador de agua: Dispensador de agua caliente. Con control de temperatura 15.6--100-C Llenado automático. Capacidad: 19L (25 L/h) Tecnología Thinsulate, gracias al aislamiento del tanque aumenta su eficiencia energética. Modo ahorro de energía. Diseño innovador y compacto. Energía: 110V/220V Color: Acero inoxidable, acabados negros. Dimensiones: 72.4x18.8x44.7cm	2
6	Medidor de TDS para café: Rango de medición: Brix : 0.00 a 25.00% TDS: 0.00 a 22.00% Temperatura : 10.0 a 100°C Resolución: Brix : 0.01% TDS: 0.01% Temperatura: 0.1°C Exactitud de la Medición: Brix : ±0.10% TDS:±0.10% Temperatura : ±1°C Fuente de Poder: 2 Baterías tipo AAA Peso: 100g Dimensiones: 55(v)×31(D)×109(H)mm Clase de protección internacional: IP65 Protección al polvo y chorros de agua Tiempo de Medición: Aprox. 3 segundos 120 segundos de medición continua.	2
7	Maquina espresso de café dos grupos: Máquina espresso automática. 2 grupos. 1 salida de agua. 2 lanzas de vapor. Panel programable. 4 dosis preestablecidas. Ciclo automático de limpieza. Indicador de nivel de agua. Iluminación LED Preinfusión electónica regulable desde el teclado. Contador de bebidas Portafiltro 58mm Caldera 10L. Color: Negro con acabados acero inoxidable. Dimensiones: 72x47x50.7cm. Peso: 48Kg. 220 V	1
8	Molino electrico para café espresso: Molino línea ESPRESSO. Molienda premium. Ajuste de molienda rápido y continuo. Hasta 6 recetas programables. Botón multifuncional giratorio. Diseño moderno. Silencioso. Menú fácil e intuitivo. Soporte de portafiltro universal. Diámetro disco: 65mm. Disco: Acero (Special steel). Producción: 4-7g/s. Capacidad tolva: 1.200g.	2

	Color: Blanco o Negro mate. Dimensiones: 19.5x58.3x28.3cm. Peso: 11,2Kg. 120V.	
9	Cafetera de goteo: Cafetera de goteo para uso con termo. Llenado manual. Filtrado directo a termo. Única infusión. Capacidad 3.8Gal/h 96 tazas/hora. Uso con termo 1,9 2.5 o 3L (No incluye termo). Componentes internos en acero inoxidable. Portafiltro SplashGard, evita salpicaduras de líquidos calientes. Color: Negro. Energía: 120V/60Hz. Dimensiones: 67.6x40.4x22.1cm. Peso: 10Kg.	2
10	Calentador de agua con control de temperatura: Jarra cuello de ganso con calentador de agua Capacidad 1 L Control de temperatura digital.	2
11	Licuadora granizadora: Licuadora ideal para preparación desde licuados de fruta hasta batidos. Capacidad: Vaso Advance de 1.4L 6 programas optimizados y apagado automático. Cuchillas advance de larga duración. Pulsos para flexibilidad y personalización de recetas. Motor de 2.3 HP Color: Rojo. Consumo de energía: 120V/60Hz - 11.5 Amp. Dimensiones: 44.9x20.3x22.8cm. Peso: 5.5Kg	2
12	Nevera panoramica refrigerada: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de 0° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1
13	Mueble panorámico para pastelería repostería: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material	1

14	Nevera horizontal de dos cuerpos refrigerador congelador: Nevera horizontal de dos cuerpos, doble puerta con compartimiento para refrigeración y congelación. ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de - 30° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1
15	Horno microondas: Potente horno para un calentamiento más rápido, obteniendo mejores resultados de calidad. Capacidad 1.2 pies cúbicos / 34 litros. Admite platos de 14 "(356 mm) de diámetro. Interior y Exterior en Acero Inoxidable. Potencia de salida de 1000 W distribuidos por un magnetrón. Cinco niveles de potencia y tres etapas de cocción. Pantalla LED. Panel de control táctil con sistema braille capaz de programar hasta 100 menús. Máximo tiempo de cocción de 60 minutos. Opción de entrada de tiempo y una señal acústica de fin de ciclo. Tecla X2 para una operación manual y cocción de múltiples raciones. Proporciona un calentamiento uniforme superior en toda la cavidad. Luz de la cavidad del horno para controlar el estado de cocción sin abrir la puerta. Puerta transparente con una apertura de + 90° para un fácil acceso e interior iluminado para monitoreo sin abrir la puerta. Ventana de vidrio templado y una manija EZ Grabn Go.	3

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

A la fecha del presente informe, se evidencio el cumplimiento de las obligaciones vinculadas al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA, por esta razón la supervisión da fe y aprobación del cumplimiento de todos los lineamientos institucionales en materia ambiental, de seguridad y salud en el trabajo, y de eficiencia energética, los cuales estuvieron supeditados a la ejecución efectiva de las actividades contractuales. Esta situación ha sido registrada en el seguimiento técnico correspondiente.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1- Para la entrega de los ítems en la sede, el contratista debe realizar solicitud formal al supervisor del contrato, para el ingreso de su personal, como mínimo con cinco (5) días de anticipación, relacionando planillas de seguridad social vigente y los datos personales del personal a ingresar al Centro de Formación.	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
2- El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores que entregan los insumos, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada	SI	VERIFICADO EN CAMPO EN LA EJECUCION / ACTA DE RECIBO A SATISFACCION
3- El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a 24 horas del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	SI	NA

Obligaciones ambientales del contratista

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
4- El oferente deberá presentar una declaración simple en la que manifieste que los productos ofrecidos cumplen con la normatividad ambiental vigente en Colombia y que no contienen sustancias peligrosas restringidas por la Resolución 0721 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Igualmente, deberá comprometerse a que los bienes se entregarán con empaques reciclables o reutilizables, en cumplimiento de la Resolución 1407 de 2018.	SI	ACTA DE RECIBO A SATISFACCION

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato NO se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante certificación emitida el 20 de agosto de 2026 por parte del Representante Legal se certificó que JHON FARID MENDEZ LUGO, identificado con cédula de ciudadanía nro. 7.707.789 de Neiva, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 26 de diciembre de 2025 al instructor Luis Yadir Morales Parra.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció que se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación de este. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

En atención a lo preceptuado en el numeral 4 del artículo 4 de la Ley 80 de 1993 y de conformidad con lo establecido en el negocio jurídico me permito informar al Ordenador del gasto que los bienes recibidos requieren las siguientes revisiones o mantenimientos periódicos:

Mantenimiento preventivo y correctivo cada 6 meses de entrada en operación de los equipos.

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
N.A.	**N.A.**	**N.A.**

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 215.054.000
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 0,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$ 215.054.000
Valor ejecutado	$ 215.054.000
Valor pagado	$ 0,00
Valor por pagar	$ 215.054.000
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción.
b) Una vez perfeccionada la liquidación del contrato, pagar a favor del contratista la suma de Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000

Para constancia se firma el 02 de septiembre de 2026.



LUIS YADIR MORALES PARRA
Supervisor del contrato

Anexos:

- Copia del acta de inicio.
- Copia del contrato [Cuando aplique. No aplica en SECOP II]
- Copia de los modificatorios generados [Cuando aplique. No aplica en SECOP II]
- Certificado de desembolsos.
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social [Salud, pensión y demás parafiscales, cuando aplique]
- Certificado de recibo a satisfacción [Cuando aplique]
- Designación de las supervisiones del contrato.

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO AMBIENTAL

Neiva, 03 de septiembre de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Asunto: Declaración de cumplimiento ambiental – Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 – Lote 5 Equipos Café

El suscrito **JHON FARID MÉNDEZ LUGO**, identificado con C.C. No. 7.707.789 de Neiva, obrando en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025**, NIT 902.020.792-2, manifiesta bajo la gravedad de juramento lo siguiente:

1. Que los productos ofrecidos y entregados en cumplimiento del Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 – Lote 5 Equipos Café, cumplen con la normatividad ambiental vigente en Colombia y no contienen sustancias peligrosas restringidas por la Resolución 0721 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

2. Que los bienes objeto de la entrega fueron suministrados en empaques de cartón corrugado, material reciclable y reutilizable, en cumplimiento de la Resolución 1407 de 2018, tal como se evidencia en el registro fotográfico tomado durante la entrega, el cual se anexa a la presente declaración.

La presente declaración se expide a solicitud del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, para efectos del trámite de cierre y liquidación del contrato en referencia.

Cordialmente,



JHON FARID MÉNDEZ LUGO
C.C. No. 7.707.789 de Neiva
Representante Legal
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C
AGROINDUSTRIAL
HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025





CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CERTIFICACIÓN DE JORNADA DE ENTRENAMIENTO

Neiva, 03 de septiembre de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Asunto: Certificación de jornada de entrenamiento – Obligación 17 – Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 – Lote 5 Equipos Café

El suscrito **JHON FARID MÉNDEZ LUGO**, identificado con C.C. No. 7.707.789 de Neiva, obrando en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025**, NIT 902.020.792-2, certifica lo siguiente:

Que el día **07 de junio de 2026**, con ocasión de la entrega de los equipos del Lote 5 – Equipos Café correspondientes al Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048, personal técnico del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 realizó la jornada de entrenamiento en la operación básica de dichos equipos (gramera digital, tostadora, molinos, sistema de filtración de agua, calentadores, medidor de TDS, máquina espresso, cafetera de goteo, licuadora, neveras panorámicas, nevera horizontal y hornos microondas), dirigida al personal designado por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, dando así cumplimiento a la Obligación 17 del contrato en referencia.

Como soporte de lo anterior, se anexa registro fotográfico correspondiente a la jornada de entrega y entrenamiento.

Cordialmente,

JHON FARID MÉNDEZ LUGO
C.C. No. 7.707.789 de Neiva
Representante Legal
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C
AGROINDUSTRIAL
HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025





Bullet R2 Operation Manual

The Aillio Bullet R2 and Aillio Bullet R2 Pro are high-performance electric coffee roasters with a maximum capacity of 1kg and 1.2kg, respectively. Throughout this manual:

1. “R2” will refer to the Bullet R2 + Pro
2. “R2 Pro” will refer to the Bullet R2 Pro

Please contact a certified Aillio representative by phone (+886) 2 2577 7220 or email: support@aillio.com for further inquiries.

AiLLiO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully
2. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces as indicated by the “Warning Hot Surface” sticker: . Use handles or knobs instead to prevent burns. Always let the R2 cool down completely before moving or servicing it.
3. To prevent electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or roaster in water or any other liquid.
4. Unplug the appliance when it’s not in use and before cleaning. Allow it to cool before attaching or removing parts.
5. Wait ten seconds before reconnecting the power after disconnecting it.
6. Do not use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged or malfunctions. Return it to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
7. Using attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Ensure the cord does not hang over the edge of the table or counter, as it could be pulled or cause a tripping hazard. Also, keep the cord away from hot surfaces to prevent it from melting or getting damaged.
10. Keep the appliance away from hot gas or electric burners, and do not place it in a heated oven.
11. Do not point space heaters directly at the R2.
12. Always plug the cord into the appliance first, then into the wall outlet. To disconnect, turn all controls to "off," switch off the power, then unplug from the wall outlet.
13. Use the appliance only for its intended purpose.
14. The R2 operates at high temperatures and should be kept away from flammable materials such as chemicals, fabrics, and paper.
15. Place the R2 on a heat-resistant and non-slip surface. If unsure, use a silicone mat under each foot of the appliance.
16. Ensure there is at least 10 cm (4 inches) of space around the sides and front of the roaster.
17. Do not use the R2 inside a cabinet.
18. Use the R2 only on a flat, level surface. If unsure, use a level to check.
19. Never leave the R2 unattended during preheating and roasting. Additionally, stay with the roaster for at least 2 minutes after the cooling process starts to ensure there is no risk of fire.
20. Do not operate the R2 if the Front Plate is not properly attached.
21. There is a risk of coffee beans catching fire during roasting.
22. The R2 is not a toy and should not be used by or around children.
23. Store the R2 out of the reach of children.
24. Roasting coffee beans produces smoke and particulates that may be harmful to your health if inhaled regularly. Proper ventilation is essential to minimize exposure.

25. A consistent airflow or draft is necessary to effectively extract smoke that escapes from common leak points such as the roaster door, chaff collector, or exhaust.
26. Always roast in a well-ventilated space, such as near a window with a fan, or ideally with a dedicated ventilation system that pulls smoke directly outside.
27. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised or instructed on how to use the appliance safely by a person responsible for their safety.
28. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years. This appliance can be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
29. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
30. Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.
31. The R2 is not designed to be operated with an external timer or a separate remote-control system.
32. This appliance is intended for use in households and similar environments such as light industry, micro-roasteries, coffee labs, staff kitchens in shops, offices, and other workplaces, farmhouses, hotels, motels, and bed and breakfast establishments.
33. Save these instructions for future reference.

Revisions

Version	Major changes
1.0	Initial release.
1.1	Refined instructions for maintenance.
1.2	Updated section “Operating the R2”.
1.3	Added description regarding the timeout and deadman’s switch features.
1.4	Updated section ‘Security Information’.

Alterations Service & Accessories

- Do not modify the R2.
- Do not disassemble the R2. Only authorized service personnel should repair malfunctions.
- Use only accessories recommended by Aillio. Unauthorized accessories should not alter or interfere with the operation of the R2.
- Operate the R2 only when fully assembled, including the installation of the Chaff Collector.
- Do not use the R2 if it is damaged or you suspect a malfunction.
- Do not attempt to service the R2 yourself. Using unauthorized attachments may cause hazards and void your warranty.
- The fuses on the Induction PCB Module inside the chassis beneath the Drum are not replaceable. If the unit shuts down or fails to turn on, do not open the PCB enclosure for self-repair. Instead, contact authorized service for a complete check of the appliance.

Electrical

- To avoid electric shock, do not operate the R2 in a wet environment or near water. Clean only with a moist or dry cloth after the roaster has cooled down, and ensure the power cord is disconnected. Please refer to the cleaning section for more details.
- Arrange the power cord and USB cord to prevent tripping hazards and ensure they cannot pull the roaster off the table. Keep the cords away from the front part of the roaster, which may get very hot and melt the wires.
- The R2 requires a dedicated electrical circuit with ground (earth). Do not plug other appliances into this circuit.
- If an extension cord is necessary, ensure it meets the minimum power rating requirements and is fully grounded (earthed.) Do not connect other appliances to the extension cord.
- Always disconnect the power cord after the roaster has cooled down.
- If you need to restart the R2, wait ten seconds after disconnecting the power before turning it on again.

Mechanical

- Never touch moving parts, and do not place hands or fingers inside the Drum while the R2 is connected to the mains.
- The R2 is heavy, and care should be taken when moving the roaster. Only move the R2 when it is completely cooled down. Do not lift the R2 by the Legs, Door Handle, or cords.

Security Information

- Install firmware only from Aillio official releases.
- Keep RoastTime updated to the latest version.
- Connect the roaster only to trusted computers.
- Do not use modified firmware.
- Disconnect the USB cable when not in use.
- Security updates are provided free of charge during the support period.
- Report security vulnerabilities to security@aillio.com.

Roasting

- When the coffee beans are dropped into the (Pro) Cooling Tray, they are extremely hot and should not be touched until they have completely cooled.
- The operating environment should be clean and free of dust and sand.
- The R2 is intended only for roasting coffee beans. Roasting other foods will void the warranty.
- After roasting, the R2 will enter Cooling mode to cool the drum. DO NOT disconnect the power until this cooling cycle has finished, as it may damage the electronics.
- The Chaff Collector must ALWAYS BE INSTALLED while roasting and should be emptied and the filter cleaned after each roast.
- After roasting 30 kg and only while the R2 is cool, remove the chaff from under the Drum. Refer to the cleaning instructions.

Venting

- During roasting, smoke is produced and should be vented to the outside or through a smoke suppression filter.
- If roasting in the kitchen, a powerful range hood can be used. Place the R2's air outlet directly under the range hood.

For fixed installations:

- A pipe (not included) can be connected to the R2 to vent the smoke outside or to a filter. We recommend using a metal pipe or flexible hose with a diameter of 75mm (3 inches) or larger.
- If the pipe or hose is directly attached to an adapter, its length should not exceed 2.5m.
- For longer pipes or hoses, a suction fan should be placed at the end to ensure adequate airflow.
- Be aware that the suction fan can affect the R2's performance by increasing the airflow, potentially removing too much heat.

Waste Disposal

- Do not dispose of electrical appliances or batteries as unsorted municipal waste; use separate collection facilities. Contact your local authority for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. Please contact your local or regional authority for more information on collection, reuse, and recycling programs.



Table of Contents

- IMPORTANT SAFEGUARDS
  - Revisions
  - Alterations Service & Accessories
  - Electrical
  - Mechanical
  - Roasting
  - Venting
- Table of Contents
- Getting Started
  - Roaster Overview
  - Control Panel Overview
  - Unpacking and Preparing the R2
    - Mechanical Check
    - Drum Alignment
    - Seasoning the Drum
      - IMPORTANT NOTICE
- Operating your Bullet R2
  - Setting Up & Localization
  - Updating the Firmware
  - Operating Modes
    - Ready Mode
    - Preheat Mode
    - Charge Mode
    - Roast Mode
    - Cooling Mode
    - Shut Down Mode
    - Back-to-Back Roast Mode
  - Roasting Coffee
    - Preparing a Roast
    - Preheating The R2
      - Notice
    - Charging Beans
      - Notice
    - Roasting
      - Notice
    - Cooling The Beans
    - Turning Off The R2
      - IMPORTANT NOTICE
- Venting The R2

- Open Ventilation Setups
- Sealed Ventilation Setups

Maintenance

- Cleaning
  - Routine Maintenance
    - Chaff Collector
    - Chaff Filter
    - (Pro) Cooling Tray
  - Regular Maintenance
    - Impeller
    - Drum
  - Annual Maintenance
    - Exhaust Pipe
  - As-needed Maintenance
    - IBTS Lens
- Basic Troubleshooting
  - Drum Issues
    - Pulley Adjustment and realignment
    - Drum to Front Plate Clearance
    - Drum Alignment
    - Worn Bearing

Basic guide to roasting coffee.

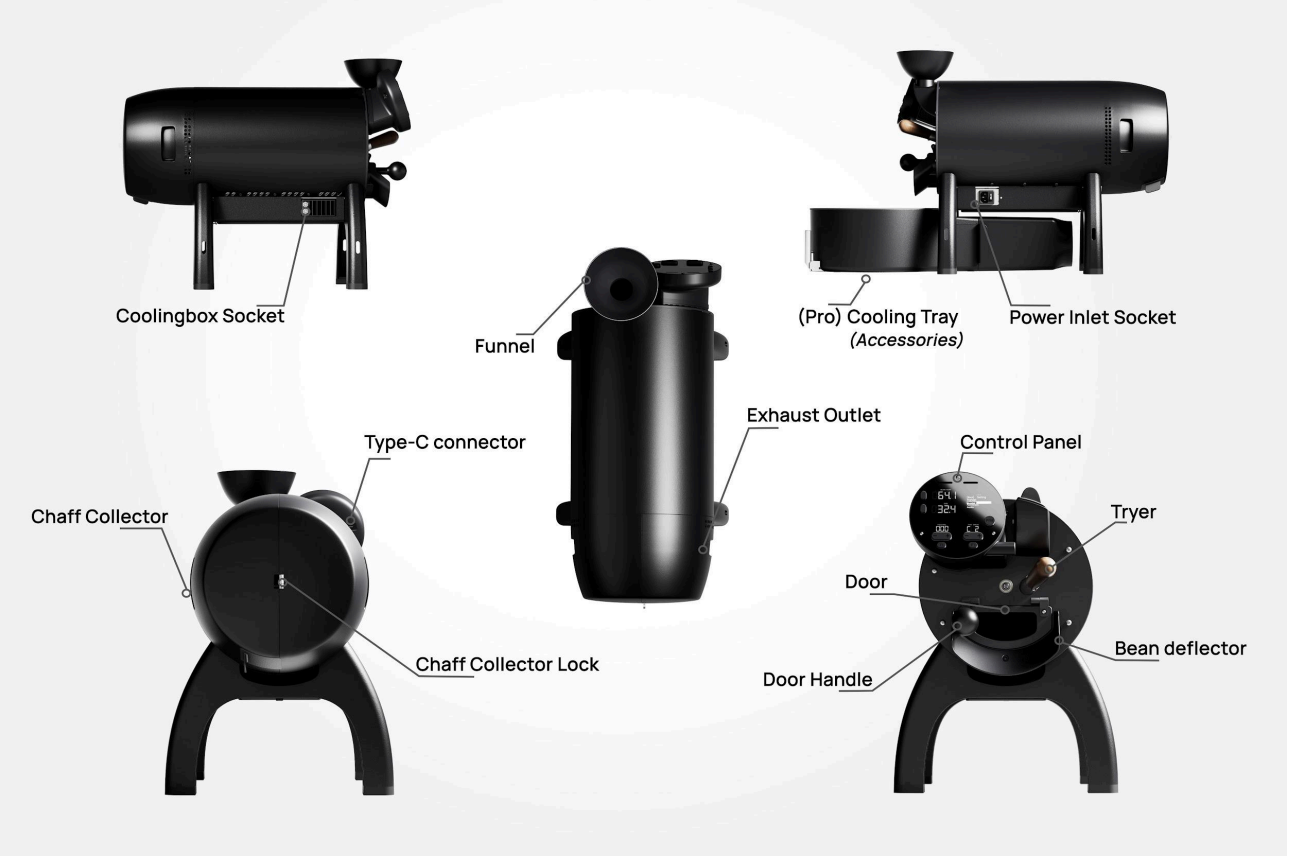
- The Basics of Coffee Roasting
  - Recommended Preheat Temps and Power Settings (Celsius)
  - Recommended Preheat Temps and Power Settings (Fahrenheit)
- R2 Pro Roast Recipe Example: 350g

Button function in each mode

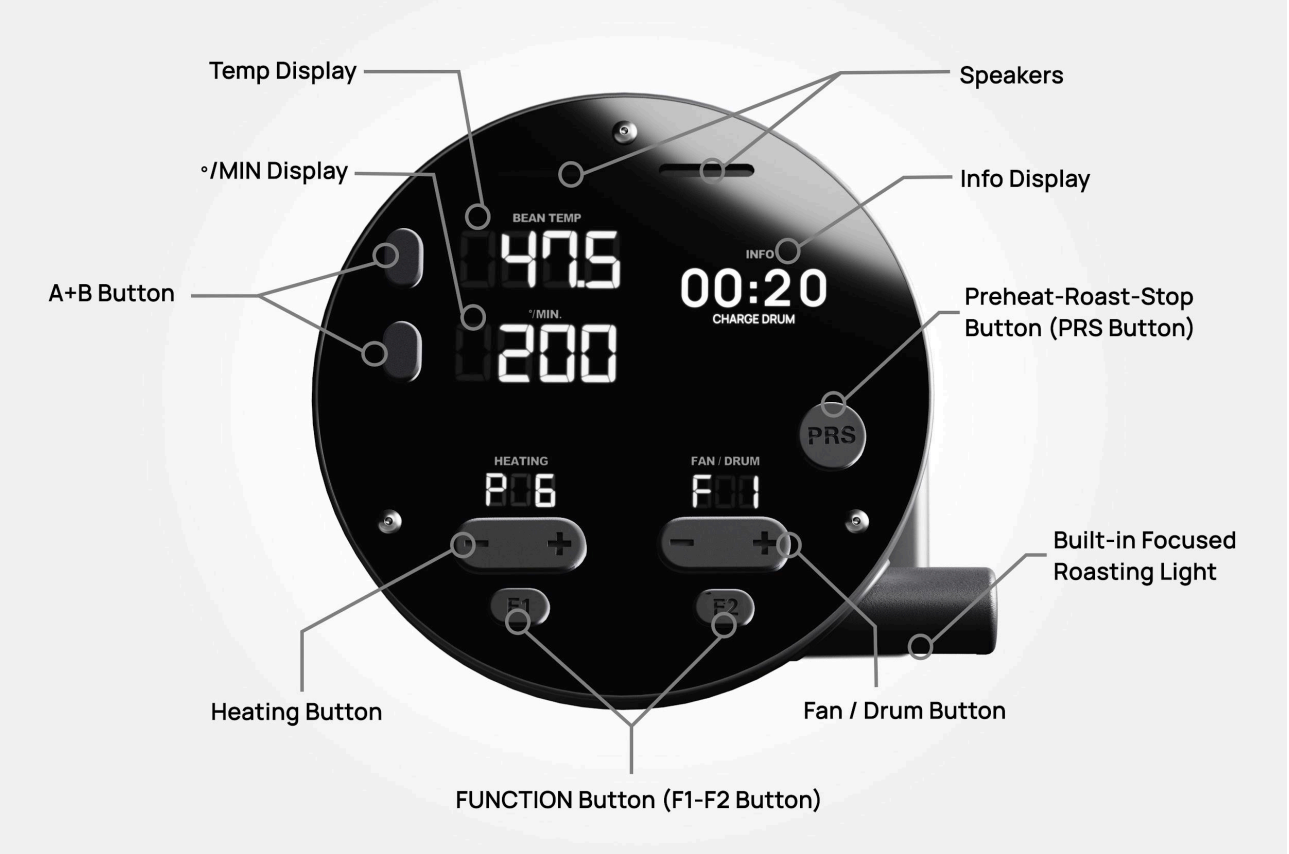
Specifications

Getting Started

Roaster Overview



Control Panel Overview



Unpacking and Preparing the R2

Unboxing video guide

Mechanical Check

After receiving the R2, please inspect the packaging for any damage. If you are in doubt, please contact the shipping company and document the damage.

Drum Alignment and Pulley Installation

After shipping or moving the R2, it's important to perform a few checks before roasting. This ensures optimal performance by checking and adjusting the Drum-to-Front Plate clearance, Pulley clearance, and Belt tension.

Drum Alignment

1. **Level the R2:** Place the R2 on a level surface.
2. **Check Drum Position:** Push the Drum Shaft backward. It should spring back when released.
3. **Align the Drum:** Pull the drum to the most forward position through the Door.

Pulley Installation

1. **Remove the Chaff Collector:** Remove the Chaff Collector from the R2.
2. **Check Pulley Position:** Ensure the Pulley is correctly positioned between the Squirrel Cage and Body.
3. **Check Pulley Set Screw:** Gently spin the Drum clockwise to expose the Pulley Set Screw. You might see two Screw-Holes with one Set Screw. This is normal and does not affect the functionality. Gently pull on the Pulley to check if it's secure.

Power-On Test

Plug in and power up the R2. Press the **PRS Button** three times to enter *Roast Mode* and then set Power to P0. Listen for any obvious metal-against-metal scraping sounds.

Note on Rust

If you see rust on the Drum, do not be alarmed. It is normal for an unseasoned Drum to oxidize and this will disappear during seasoning.

Seasoning the Drum

Before you can roast your first batch of coffee for consumption, you'll need to season your R2's Drum through three initial roasts. This process involves roasting 400-500 grams of green coffee beans to help seal the Drum's steel surface, preventing rust and creating a smoother finish. While the Drum may not be fully seasoned until after 5-10 roasts, you can enjoy your coffee after the initial three. For these seasoning roasts, you can use standard, everyday beans; there's no need to use your premium coffees.

During seasoning, you can use a pot of water instead of the cooling tray. **Do not** put water directly into the cooling tray. Fill a pot or container that fits under the R2 with water, about halfway full. Once you're done roasting, drop them directly into the water and stir to cool them quickly. This method eliminates smoke and prevents the Cooling Tray from becoming sticky and oily.

1. **Preheat:** Set the Preheat Temperature to 230°C and press the **PRS Button** to start preheating.
2. **Start Roasting:** Once the Preheat Temperature stabilizes at 230°C, press the **PRS button** again to charge the R2. You'll hear the R2 announcing, "I am now ready to roast." Add 400-500 grams of green coffee beans to the Drum.
3. **Check Drum Speed:** Make sure the Drum Speed is set to D9 for the fastest rotation. You can adjust the Drum Speed by pressing **F2** to access the D settings and then using the **Fan/Drum Buttons**.
4. **Adjust Fan Speed**: Press **F2** to access the F settings and then press the **Fan/Drum Buttons** to change the Fan Speed. A recommended setting would be F3; if you feel that the moisture is building inside the Drum, you can set it to a higher F setting.
5. **Roasting Process:** Roast the coffee on power level P7 until you reach the second crack.
6. **Cooling the Beans:** Press the **PRS Button** to go to *Cooling Mode*, open the door, and dump the beans.
7. **Repeat:** Repeat this process at least three times to season the drum.

IMPORTANT NOTICE

- **Do not consume the beans from the seasoning roast! Machine oil does not taste good!**
- Avoid setting the Preheat Temperature higher than 230°C as the IBTS Module will give a different measurement for non-seasoned Drums.
- For the first 10 roasts, set the Drum Speed to D9. This higher speed helps prevent beans from sticking and potentially forcing the door open. After the initial seasoning period, you can lower the Drum Speed as the drum surface becomes smoother.

Operating your Bullet R2

Setting Up & Localization

While in *Ready Mode*, Press **F1** to access the Menu.

Press the **Heating +/- Buttons** to navigate to the different settings.
Press the **Fan/Drum + Button** to enter settings
Press the **Fan/Drum +/- Buttons** to modify settings
Press the **F1 Button** to go back and exit.

1. Preheat	Starting Temperature for Preheating.
2. Heating	Initial Power setting.
3. Fan/Drum	Initial Fan and Drum speed settings.
4. Audio	Adjust the speaker volume.
5. Temperature Units	Toggle between Celsius and Fahrenheit.
6. Weight Units	Toggle between Kg and Lb.
7. Time Zone	TBD.
8. Spotlight	Adjust spotlight intensity.
9. USB Mode	USB RoasTime / SD Card, and Firmware Updates.


BEAN TEMP
64.1
°/MIN.
32.4
INFO
[Back] Setting
Preheat
Heating
Fan/Drum
Audio
PRS
HEATING
FAN / DRUM
F1
F2

Updating the Firmware

1. Find available versions here R2 firmware files.
2. Start the R2. Make sure the R2 is in *Ready Mode*.



3. Press **F1** to access the Menu.



4. Press the **Heating +/- Buttons** to navigate to the ‘USB Mode’ tab. Press the **Fan/Drum + Button** to enter the USB Mode Settings.

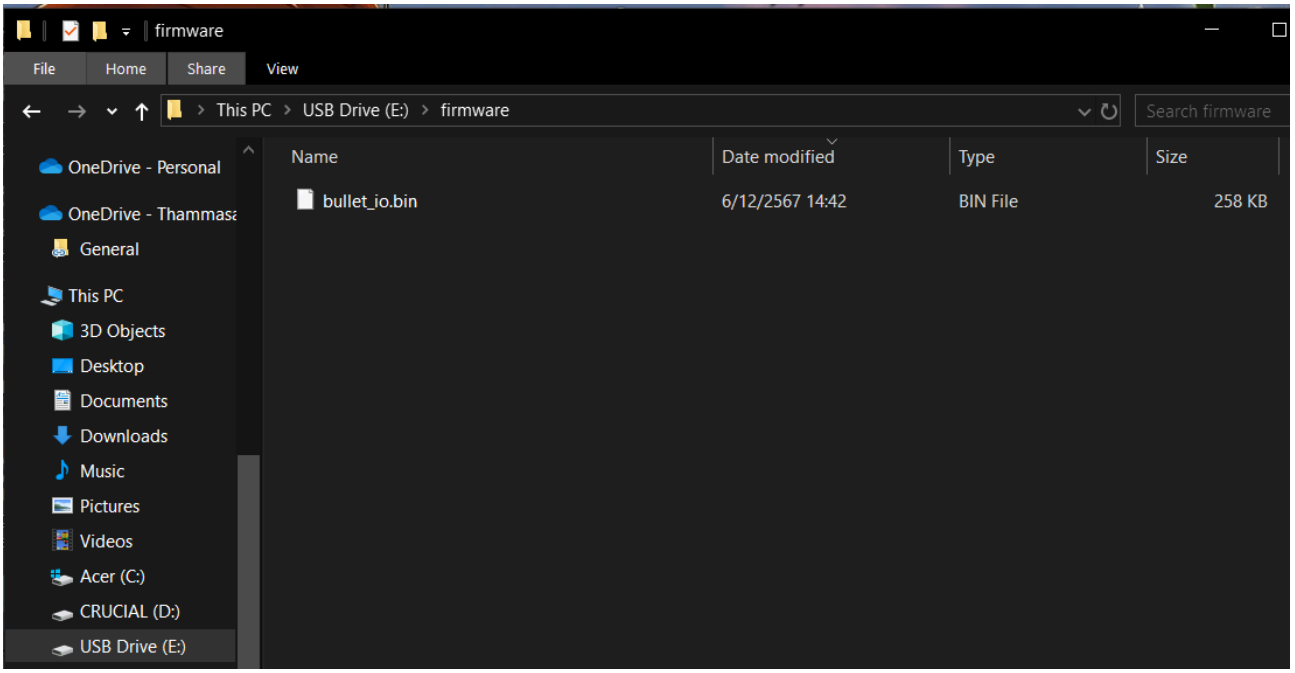


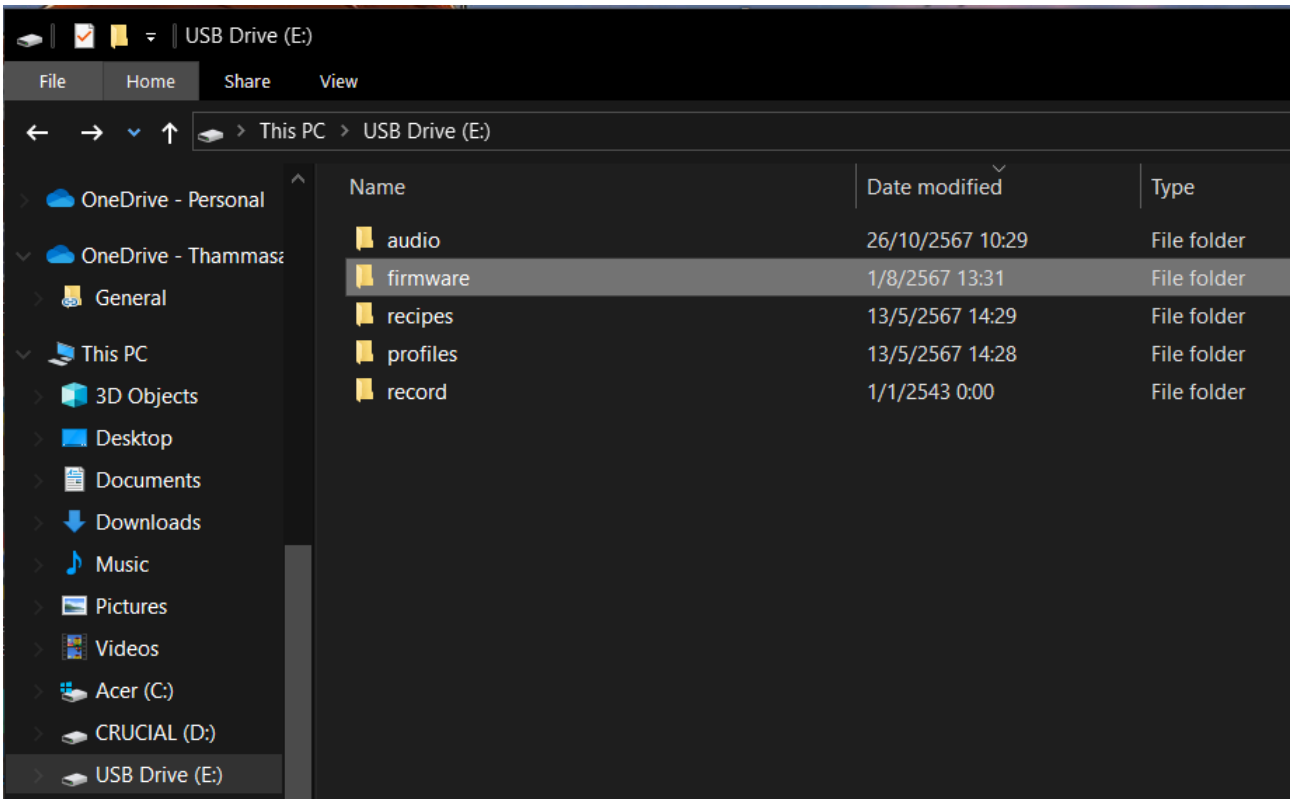
10. On the ‘USB for RoasTime’ tab, press the **Fan/**Drum **+ Button**. The text will change to ‘USB for SD Card’.

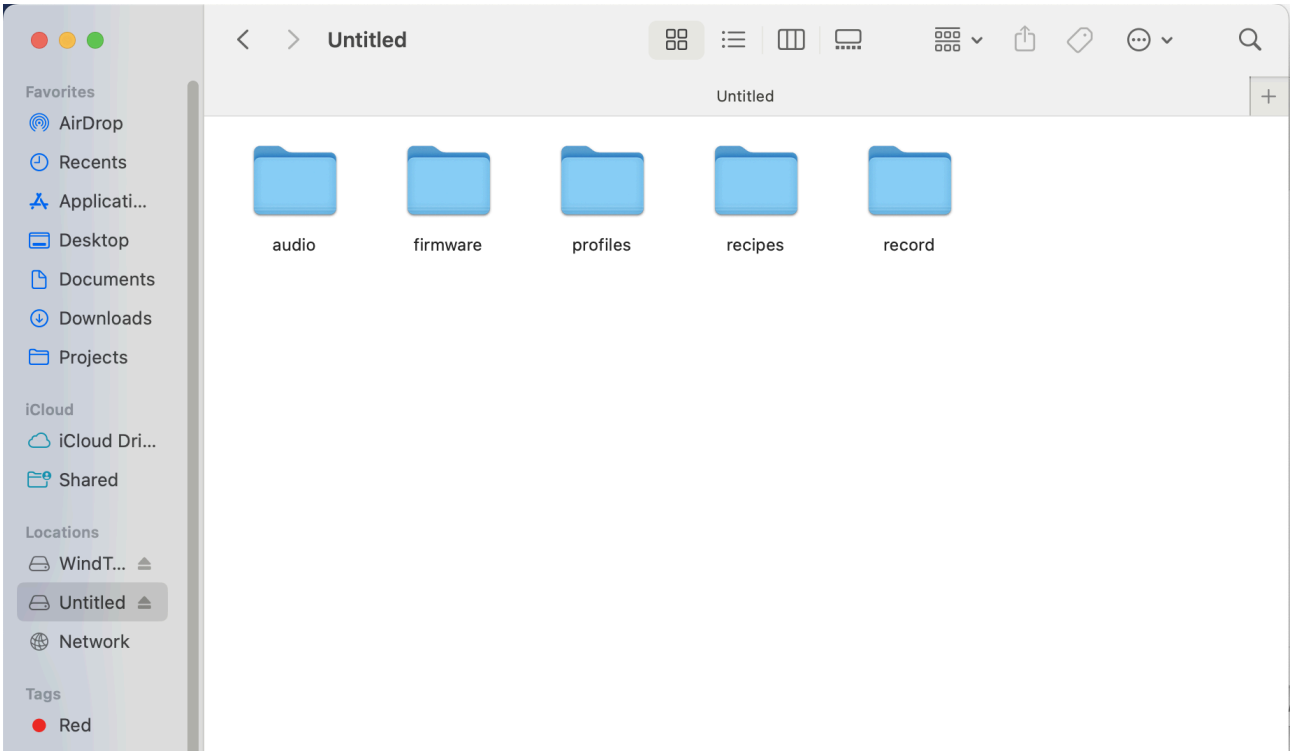


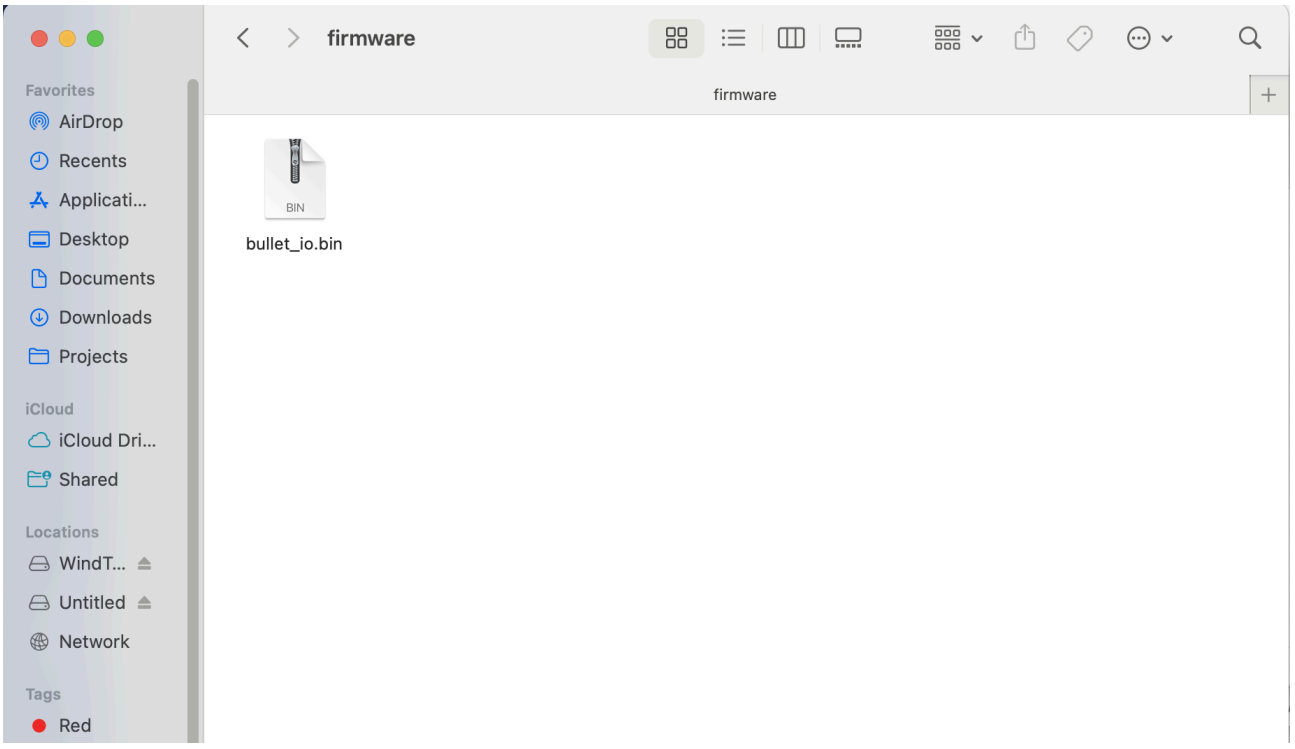


5. Connect the R2 to the computer. The drive should show up in Windows Explorer / Finder. If the window does not appear, reconnect the USB Cable. Copy the file to the Firmware folder on the SD card drive and delete the old one.






Untitled
Untitled
Favorites
AirDrop
Recents
Applicati...
Desktop
Documents
Downloads
Projects
iCloud
iCloud Dri...
Shared
Locations
WindT...
Untitled
Network
Tags
Red
audio
firmware
profiles
recipes
record


firmware
firmware
Favorites
AirDrop
Recents
Applicati...
Desktop
Documents
Downloads
Projects
iCloud
iCloud Dri...
Shared
Locations
WindT...
Untitled
Network
Tags
Red
BIN
bullet_io.bin

6. Press the **Fan/Drum + Button** to set the USB Mode back to ‘USB for RoasTime’.



7. Press the **Heating + Button** to navigate to the ‘FW Update’ tab. Press the **Fan/Drum + Button**. The screen will flash for a few seconds and then stop. The Firmware is now updated.



8. If the board does not restart, then turn off the R2 and turn it back on.

9. Press the **Button A** in *Ready Mode* to toggle different Info Display pages and check if the Firmware Version has changed.



Operating Modes

The **PRS Button** (Preheat / Roast / Stop) cycles through the different modes of the R2: Ready, Preheat, Charge, Roast, Cooling, Shut Down, and Back-to-back Roasting.

Ready Mode



In *Ready Mode*, the R2 is ready to begin preheating. The following list describes the functions for each button in *Ready Mode*:

- A

  Toggle between different information on the Info Display

- B

  Toggle the data presented in °/MIN Display in the following sequence:
  1. B-ROR
  2. Differential Air Pressure
  3. Bean Temp

- Heating Buttons

Select Preheat Temperature

- Fan/Drum Buttons

  N/A

- F1

  Access Settings Menu

- F2

  N/A

- PRS

  Prompt to Preheat Mode

Preheat Mode



In *Preheat Mode*, the R2 will preheat the Drum to your designated IBTS Temp. The Info Display will show 'PREHEATING'. Once the B-ROR stabilizes (approximately 20 minutes), the R2 will automatically go to *Charge Mode*. You can otherwise manually press **PRS** to prompt to *Charge Mode*.

Tip: The R2 will switch back to *Ready Mode* if it has been in *Preheat Mode* for an hour.

Warning: The R2 must be attended to whenever it's heating up. A person must be in front of the R2 during operations involving heating.

The following list describes the functions for each button in Preheat Mode:

- A

  Toggle between different information on the Info Display

- B

  Toggle the data presented in °/MIN Display in the following sequence:
  1. B-ROR
  2. Differential Air Pressure
  3. Bean Temp

- Heating Buttons

  Select a new Preheat Temperature (only before Charging)

- Fan/Drum Buttons

  N/A

- F1

  N/A

- F2

  N/A

- PRS

  Prompt to Charge Mode

Charge Mode



In *Charge Mode*, the R2 is ready to roast. The Info Display will blink and announce “I am

ready to roast”.

To begin roasting, simply pour green beans into the Drum through the Funnel. Once loaded, the R2 will automatically detect the beans and prompt to *Roast Mode*.

Roast Mode



Congratulations: You are roasting coffee! The Power, Fan, and Drum Settings can all be adjusted during the roasting process.

In Roast Mode, the R2 will trigger the Deadman's Switch Alarm under the condition listed below:

- The IBTS Temp is above 180°C.
- No buttons have been pressed for 2 minutes.

You will see all the readings on the Front Display flashing, while the Info Panel displays:

DEAD MAN

SWITCH

Press any key!

If the R2 hasn't received any command through the buttons, it will initiate a failsafe action, setting to P0 and F12.

Warning: The R2 must be attended to whenever it's heating up. A person must be in front of the R2 during operations involving heating.

Check the following list to find the functions for each button in Roast Mode:

- A

  Toggle between different information on the Info Display

- B

  Toggle the data presented in °/MIN Display in the following sequence:
  1. B-ROR
  2. Differential Air Pressure
  3. I-ROR

- Heating Buttons

  Adjust Power Settings

- Fan/Drum Buttons

  Adjust Fan, Drum, or Cooling Settings

- F1

  Mark the First Crack

- F2

  Toggle between Fan, Drum, and Cooling Settings

- PRS

  Prompt to Cooling Mode

Cooling Mode



To enter *Cooling Mode*, press the **PRS** Button during *Roast Mode*. The Drum will be set to D1 so it's spinning at the optimal speed for unloading the beans. This means that you should enter *Cooling Mode* before unloading the beans into the (Pro) Cooling Tray. The Cooling Fan and Exhaust Fan will run at C5 and F5, respectively. The Drum Speed will be set to D1. The C, F, and D settings can be adjusted to your preference.

If you want to start preheating for the next roast while the beans are cooling, you can press **F1** to start the *Back-to-Back Roast Mode*. Again, you can set the new Preheat Temp as long as the R2 hasn't gone to *Charge Mode*.

- A

  Toggle between different information on the Info Display

- B

  Toggle the data presented in °/MIN Display in the following sequence:
  1. B-ROR
  2. Differential Air Pressure
  3. I-ROR

- Heating Buttons

Select Preheat Temp (only after pressing F1)

- Fan/Drum Buttons

  Adjust Fan, Drum, or Cooling Settings

- F1

  Prompt the R2 to Back-To-Back Roast Mode

- F2

  Toggle between Fan, Drum, and Cooling Settings

- PRS

  Prompt to Back-To-Back Roast Mode or Shut Down Mode

Shut Down Mode



Press the **PRS Button** while in *Cooling Mode* to enter *Shut Down Mode*. The Cooling Fan will turn off and the R2 will start cooling down. Once the Drum Temperature is below 80°C (176°F), the R2 will go back to the *Ready Mode*. You can manually press the **PRS Button** to prompt the R2 into *Ready Mode*. The Drum will continue rotating if the Drum Temperature is above 120°C (248°F).

Back-to-Back Roast Mode



Pressing **F1** in the *Cooling Mode* will prompt the R2 into the *Back-to-back Roast Mode*. The Cooling Fan will continue to run until the C Settings is set to C0. Select the new Preheat Temperature by pressing the **Heating +/- Buttons**. The R2 will Preheat to the previous Preheat Temperature if it's not adjusted.

Roasting Coffee

Preparing a Roast

1. Place the R2 on a suitable table and connect the (Pro) Cooling Tray.
2. If the R2 has been moved around, make sure the Drum is at the most forward position by opening the Door and pulling the Drum forward. Make sure the Drum is cool before doing so.
3. Ensure that the Bean Chute Plug is in place.
4. Connect the Power Cord to the R2 first, then into the wall socket. Turn on the power with the Power Switch.
5. The R2 is ready when the Info Display shows 'READY', indicating that it is now in *Ready Mode*.

Preheating The R2

1. Set your designated Preheat Temperature by pressing the **Heating +/- Buttons**.
2. Press the **PRS Button** to go to *Preheat Mode*.

The R2 will now preheat the Drum to the designated IBTS Temp. Once reached, the R2 will maintain the IBTS Temp until the B-ROR stabilizes. The R2 will then go to *Charge Mode*.

Notice

Under some circumstances, the R2 will not automatically enter *Charge Mode*. This can be caused by a low ambient temperature, excessive airflow around the R2, or an external exhaust system affecting airflow within the Drum. You can manually press the **PRS Button** to enter *Charge Mode* in these cases. If the R2 has not entered *Charge Mode* after 35 minutes, it is necessary to manually press the **PRS Button** to enter *Charge Mode*.

Charging Beans

1. When the Display starts flashing, the R2 is ready to roast.
2. Remove the Bean Chute Plug and insert the Funnel into the Bean Chute. The slotted lip of the Funnel should face toward the back of the roaster, resting on top of the Bean Chute's bar to create a seal around the Exhaust Pipe to prevent beans from escaping.
3. Pour all of the green beans into the R2 at the same time.
4. The R2 will automatically detect the loaded beans, move to *Roast Mode*, and start the roast's timer.
5. After all the beans are loaded, pull out the Funnel and reseat the Bean Chute Plug.
6. Be careful not to press the **PRS Button** until the end of your roast.

Notice

If you are roasting very small batches, the R2 might not be able to detect that the beans have been loaded. In this case, you can move into *Roast Mode* manually by pressing the **PRS Button**.

Roasting

While roasting, you can adjust the Power, Fan Speed, and Drum Speed. Press the **Heating +/- Buttons** to adjust the Power. Press **F2** to toggle between the Fan Speed (F) and Drum Speed (D) Settings. Press the **Fan/Drum +/- Buttons** to adjust the Settings.

The °/MIN Display shows the rate of rise for the Bean Temp (B-ROR). The display value is °C/min (°F/min).

Notice

Fan Speeds 6 and above are strong enough to drastically drop the temperature inside the Drum and should be used with care.

The Drum Speed can influence Bean Temp readings. When roasting smaller batches, a higher Drum Speed can sometimes give a more precise IBTS Temp reading.

Cooling The Beans

1. When the beans have reached the preferred development, press the **PRS Button** and lift the Door Handle at the same time. Lift fast to avoid beans getting stuck inside the Air Inlet.

2. Press **F2** to toggle between the Exhaust Fan Speed (F), Cooling Fan Speed (C), and Drum Speed (D). Press the **Fan/Drum +/- Buttons** to adjust the Settings.
3. Press the **PRS Button** to enter the *Shut Down Mode* after the beans are cooled. In this mode, the Cooling Fan stops, while the Exhaust Fan continues to cool down the Drum until the IBTS Temp reads below 80°C (176°F). The R2 then goes back to *Ready Mode*.
4. Instead of shutting down, you can choose to continue with back-to-back roasts by pressing **F1** while in *Cooling Mode*. The R2 will then initiate *Back-to-back Roast Mode*. You can set the new Preheat Temperature by pressing the **Heating +/- Buttons**.

Turning Off The R2

Please note that it is important to allow the R2 to cool down after you are done roasting. Do not turn off the R2 until it shows 'READY', the Drum has stopped rotating, and the Drum Temperature is less than 80°C (176°F). The Exhaust Fan Setting can be increased to speed this up.

Before moving the R2, make sure to disconnect the (Pro) Cooling Tray, USB Cable, and power cord.

After every roast session, it is a good idea to empty the Chaff Collector and check if the Chaff Filter needs cleaning. Please also disconnect the Cooling Fan Cable, remove the (Pro) Cooling Tray Basket, and empty the chaff from the (Pro) Cooling Tray.

IMPORTANT NOTICE

Please keep the R2 connected to the outlet while it cools down. This will keep the fans running to cool the mechanical parts, electronics, and especially the IBTS Module. Unplugging the R2 before it has completely cooled will damage it.

In the event of a power outage, quickly drop the beans from the Drum and run a battery-powered fan pointing at the Induction PCB Module.

Venting The R2

An inadequate ventilation setup for the R2 could potentially damage the roaster and void the warranty. Please take care to make sure that your exhaust system is functioning properly.

Open Ventilation Setups

An open ventilation setup is easier to manage effectively, as there is no risk of interfering with the R2's internal airflow.



The example illustrated above is ideal. The ventilation tube is installed with a fan and is not susceptible to conditions outdoors. For ventilation tubes longer than 2.5 meters, an

active fan is required to properly vent the R2. Most importantly, there is also a gap between the ventilation tube and the Exhaust Port, so that the R2's airflow remains unaffected.

Sealed Ventilation Setups

Whether active or passive, sealed venting solutions can sometimes create problems.



In the example above, the sealed, passive ventilation tube to the outdoors is susceptible to air drafts that could funnel air back into the R2. This will force the chaff, oil, and moisture to come out of the Front, potentially leading to inconsistent roasts, frequently dirty IBTS Lens, condensation in the Control PCB Module, and overheating issues.



In the next example, the sealed, active (with a fan) ventilation setup may pull too much air out of the R2 when it is running. This, too, can affect the airflow within the R2 and lead to inconsistent roasts.



Another common way to vent the R2 with a sealed connection is using an oven hood. This solution works well for light roasts. Because it's not venting to the outside or pulling a lot of air, the seal does not cause issues. Please understand that this kind of setup will not work with long tubing -- keep it less than 2.5 meters.

AILLIO

Maintenance

Cleaning

The following cleaning procedures are necessary to keep the R2 in prime roasting condition. We've laid out how frequently you should maintain the Bullet:

- Routine Maintenance
  Once every roast session or 2-3 kg of roasts.
- Regular Maintenance
  Every 30 kg of roasts.
- Annual Maintenance
  Once every year.
- As-needed Maintenance
  Whenever a certain condition is met.

You might need to maintain the Bullet more frequently depending on how dark or how much you roast.

IMPORTANT

Only maintain the R2 when it has completely cooled down.

Routine Maintenance

Clean the Chaff Collector and Cooling Tray after every roast session or every 2-3 kg.

Chaff Collector

1. Grab the Pull Tab to release the Chaff Collector, while holding the Chaff Collector with the other hand.
2. Place the Chaff Collector over a trash bin and open the Chaff Collector Plug.
3. Gently knock the Chaff Collector to drop the chaff. Alternatively, you can vacuum the inside of the Chaff Collector.
4. Check if the Chaff Filter needs cleaning.

Chaff Filter

If the Chaff Filter appears to be black, brown, or covered in dust, the Chaff Filter needs cleaning.

1. Gently twist the Chaff Filter to remove it.
2. Soak the Chaff Filter in hot water mixed with baking soda or espresso backflush cleaner solution for a while.
3. Scrub and poke the mesh with a toothbrush until a stainless steel color is revealed on the Chaff Filter.
4. Rinse and dry before assembly.

Cooling Tray

1. Unplug the Cooling Fan Cable.
2. Lift the Cooling Tray Basket (stainless steel).
3. Vacuum or dump the chaff.
4. Take out and check the Cooling Tray Filter for cleaning.
5. Soak and scrub the Cooling Tray Filter in hot water and baking soda.
6. Rinse and dry before assembly.

Regular Maintenance

Clean the Impeller and Pro Cooling Tray, while vacuum the chaff underneath the Drum after every 30kg of roasts.

Impeller

1. Remove the Chaff Collector.
2. Locate the Impeller Set Screw and face it toward the Exhaust Port.
3. Loosen the Impeller Set Screw (H2) and remove the Impeller.
4. Soak and gently brush the Impeller.

Tip

The Impeller is made of aluminum, so it is prone to corrosion or oxidation when it's exposed to both strong basic and strong acidic solutions. Use a mild basic solution, such as baking soda, to clean the Impeller.

Additionally, avoid soaking for too long to prevent corrosion or discoloration. You can instead quickly cycle between soaking, scrubing, and rinsing to minimize the soaking time without compromising cleaning efficiency.

Pro Cooling Tray

Chaff Filter Box

1. Unplug the Pro Cooling Tray Cable.

2. Remove the Chaff Filter Box and dump the chaff.

3. Examine the Pro Cooling Tray Filter to see if the mesh is clogged.

4. Soak the Pro Cooling Tray Filter in hot water mixed with baking soda.

5. Brush and poke the gunk out of the mesh with a toothbrush.

6. Rinse and dry before reassembly.

Pro Cooling Tray Basket

1. Unplug the Pro Cooling Tray Cable.

2. Remove the Bean Stirrer.

3. Vacuum any chaff from the Pro Cooling Basket.

4. Wipe the pro Cooling Basket with a piece of cloth dipped in warm water if some gunk has built up inside the Pro Cooling Basket.

Drum

The Regular Maintenance is fairly simple: lift the Door and vacuum the space underneath the Drum.

Tip

Some beans can get caught up between the Air Inlet and the Mica Tube. Use a screwdriver or a spudger to carefully pick out the beans.

IMPORTANT

Do not use a compressed air gun or canned air to blow at the Front to avoid damaging the Mica Tube.

Annual Maintenance

Once every year, check and clean the Exhaust Pipe. Additionally, remove the Drum for full maintenance.

Exhaust Pipe

1. Remove the Front Plate and Chaff Collector.
2. Check inside the Exhaust Pipe for beans or chaff.
3. Use a long screwdriver or anything long, thin, and blunt to carefully pick out the beans.
4. Gently brush off the dust accumulated inside the Exhaust Pipe.

IMPORTANT

Do not remove the Exhaust Pipe to avoid damaging the heat insulation.

Drum

Taking out the Drum involves disassembling multiple parts. Check out Drum Removal and Cleaning for the instructions.

IBTS PCB

The IBTS Sensor is located on the IBTS PCB, directly beneath the IBTS Fan. We recommend an annual inspection to ensure the sensor and PCB remain free of dust, residue, or moisture accumulation.

1. Remove the Control Module.
2. Unscrew the two silver screws of the IBTS Fan and disconnect the fan cable.
3. Remove the M1 x 4mm silver screw from the IBTS PCB.
4. Disconnect the black parallel IBTS Cable.
5. Gently extract the IBTS PCB and separate the IBTS Blade from the IBTS Lens.
6. Inspect the PCB and Lens; wipe away any contamination using a clean, dry, lint-free cloth.
7. Reassemble the components in reverse order.

As-needed Maintenance

IBTS Lens

Clean the IBTS Lens whenever the IBTS First Crack Temps are drifting lower than 195°C (383°F).

1. Remove the Top Housing Screw (H2).
2. Press downward and pull to disengage the Magnet.
3. Gently brush off the dust inside the Control Housing.
4. Remove the Front Panel (H3).
5. Flip the Front Panel over to clean the IBTS Lens with a cotton swab dipped in isopropyl alcohol.
6. Reassemble everything.

Basic Troubleshooting

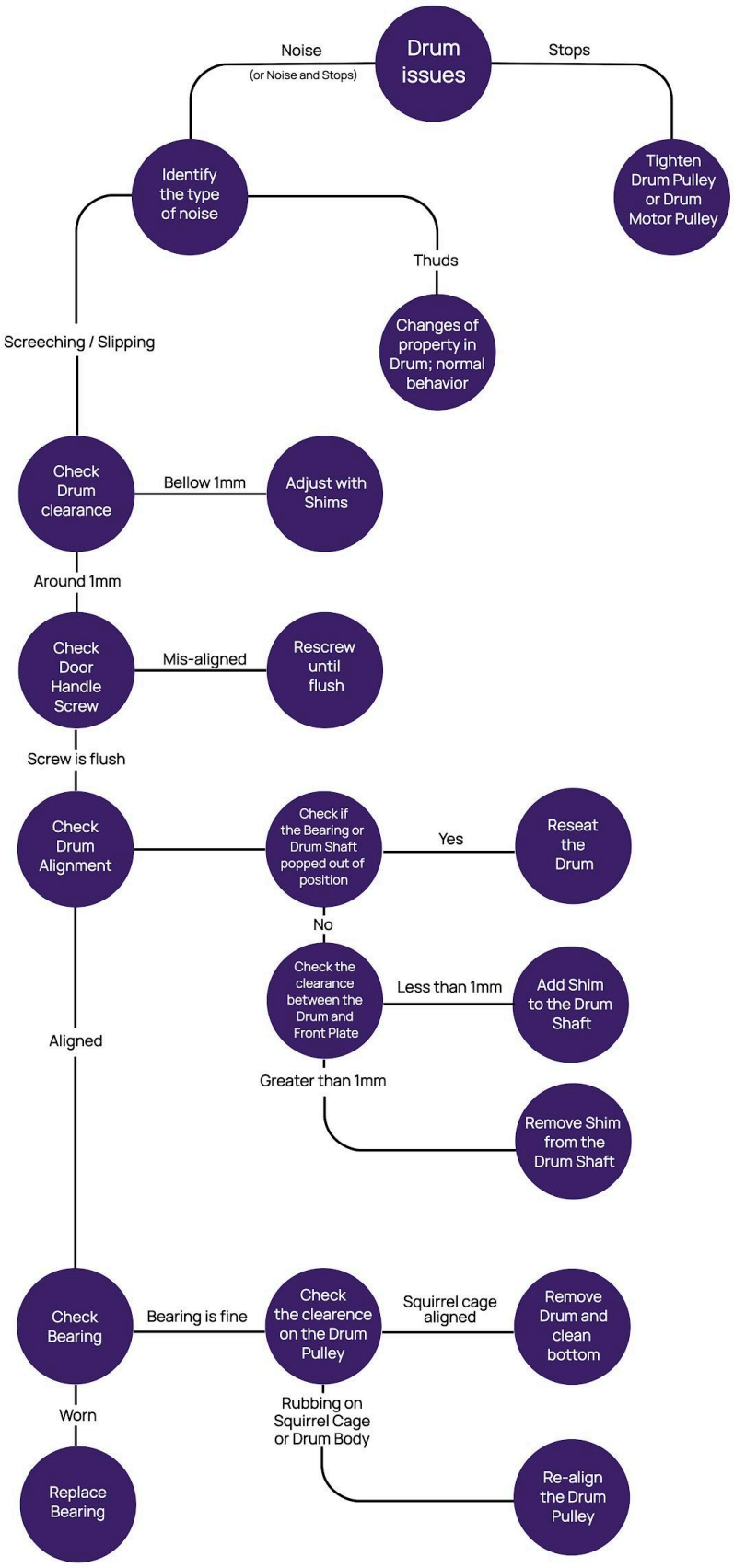
Some parts wear out over time and usage, while others may have issues when they are improperly installed. Please follow the guides below to run a basic troubleshooting. If the issue is not resolved, please contact support@aillio.com. Please note that all troubleshooting should be done when the Bullet has cooled down.

Drum Issues

When the Drum makes noises or stops during usage due to various reasons. Please follow the guide below to identify the cause.

1. Acknowledge if the Drum is making noise or just stops.
2. If the Drum is making noises, confirm if it's a periodic/constant high-pitched noise, a 'da-da-da-da' (Belt slipping) noise, or a periodic thudding noise.
3. Identify if the Drum stops after it's heated, loaded with beans, or right from the start of Preheating.
4. When the Drum is cooled, slowly spin it clockwise with one hand and check if it's stuck, smooth with a bit of force, or completely spinning freely.

Please follow the flow chart below to pinpoint and solve the issue:


Drum issues
Noise
(or Noise and Stops)
Stops
Identify the type of noise
Tighten Drum Pulley or Drum Motor Pulley
Thuds
Changes of property in Drum; normal behavior
Screeching / Slipping
Check Drum clearance
Bellow 1mm
Adjust with Shims
Around 1mm
Check Door Handle Screw
Mis-aligned
Rescrew until flush
Screw is flush
Check Drum Alignment
Check if the Bearing or Drum Shaft popped out of position
Yes
Reseat the Drum
No
Check the clearance between the Drum and Front Plate
Less than 1mm
Add Shim to the Drum Shaft
Aligned
Greater than 1mm
Remove Shim from the Drum Shaft
Check Bearing
Bearing is fine
Check the clearence on the Drum Pulley
Squirrel cage aligned
Remove Drum and clean bottom
Worn
Rubbing on Squirrel Cage or Drum Body
Replace Bearing
Re-align the Drum Pulley

Pulley Adjustment and realignment

Please follow these steps if the Drum stops during roasting or if the Drum Pulley is rubbing against the Squirrel Cage or Body.

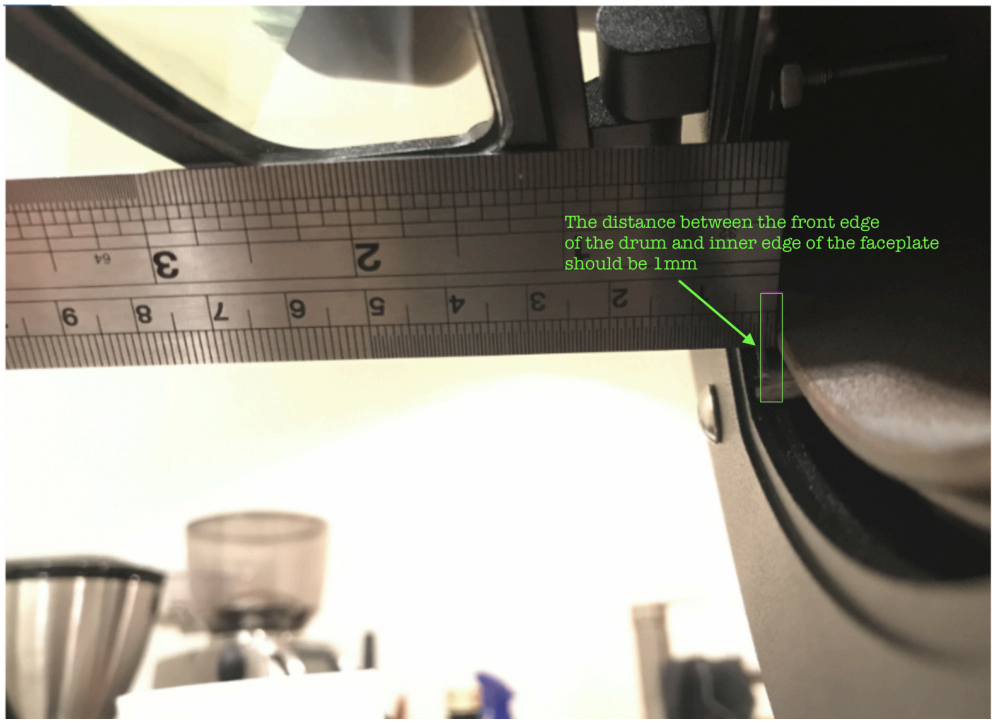
1. Take off the Chaff Collector.
2. Spin the Drum clockwise by hand and locate the Set Screw on the Drum Pulley.
3. Loosen, adjust, and retighten the Set Screw.

To solve the Drum stopping issue:

1. Remove the Back Cover.
2. Unplug the connections on the Back PCB and remove the Squirrel Cage.
3. Unscrew the Stepped Screws holding the Drum Motor Bracket.
4. Locate the flat side of the Drum Motor Shaft.
5. Align the Set Screw on the Drum Motor Pulley and retighten.
6. Re-install everything and test.

Drum to Front Plate Clearance

Check if the Drum to Front Plate Clearance is 1 mm. If the clearance is below 1 mm, please add Shims to the Drum Shaft to increase the clearance.



Drum Alignment

The Drum will stop spinning if it's misaligned. This usually happens when the Front Plate is installed without first checking if the Bearing is sitting in the Socket. To realign, take off and re-install the Front Plate.

Worn Bearing

After a certain amount of usage, the Bearing will get stuck and start making high-pitched noises or stop the Drum from spinning. To check if the Bearing is worn:

1. Remove the Front Plate and take off the Bearing.
2. Hold the inner ring in one hand and spin the outer ring with the other.
3. If the Bearing feels grainy or does not spin at all, the Bearing is worn and must be replaced.

Replacing the SD Card and Battery

The SD Card and Battery are located inside the Control Housing. Please follow the instructions below if either of the parts needs replacement:

1. Make sure the R2 is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove the three screws (H2) on the Control Panel.
3. Set the Control Panel on top of the Control Housing.
4. Remove the four black screw (Philips) on the Control PCB Module.
5. Locate and replace the SD Card and Battery at the Back of the Control PCB Module.
6. Reverse the steps and reinstall everything.

AILLIO

Basic guide to roasting coffee.

(If you have never roasted coffee, then this is the guide for you)

The Basics of Coffee Roasting

The R2 is a classic solid drum roaster, which means it is the most common type of roaster used by professional coffee roasters.

Before beans can be added to a drum roaster, the Drum must be preheated. When the Drum is at the designated temperature, the beans can be loaded, and the roasting begins.

We can simplify the roasting process by looking at the three basic variables that have the biggest influence on how coffee is roasted: Preheat temperature, drum heating (how much heat is applied to the drum), and the exhaust fan suction. Together, these three variables will determine your roast profile. There is no “perfect” roast profile. Each roaster operator will treat beans differently and thus will have their own profile. To generalize, most roaster operators will aim for a roasting time of 7-15min.

In the table below, you can see examples of preheat temperatures for different amounts of coffee.

We have users roasting as little as 100g at a time. This is probably too little for useful bean probe data, but still quite doable. We also have many users roasting up to 1kg or more at a time with good results, while others prefer to drop down to 700g or even 500g or 350g.

There are a lot of factors influencing this, including such things as the density of the beans (500g of dense beans will behave differently than 500g of less dense beans). In fact, many of our users prefer different charge sizes based on the beans they happen to be roasting.

There is no real ‘sweet spot’ for the R2, but a 1.2kg charge of some beans may take longer to get to the first or second crack than you would like, or you may have more difficulty controlling the roast with less headroom, in which case we'd recommend dropping the charge weight down.

We also strongly advise you to pick a single batch size -- any size -- and stick with it for the vast majority of your roasts at the beginning. In this way, there will be one less variable in your roasts and you will learn the nuances of individual beans and of the roaster settings a little more quickly.

These following setting suggestions are only meant as a starting point, and you are encouraged to experiment.

Recommended Preheat Temps and Power Settings (Celsius)

Weight [g]	IBTS Preheat Settings	Starting Power
350	220°C - 240°C	P5-P7
500	240°C - 260°C	P6-P8
750	260°C - 280°C	P8-P9
1000	280°C - 300°C	P9-P10
1200 (Pro)	300°C - 310°C	P12-P13

Recommended Preheat Temps and Power Settings (Fahrenheit)

Weight [g]	IBTS Preheat Settings	Starting Power
350	428°F - 464°F	P5-P7
500	446°F - 500°F	P6-P8
750	500°F - 536°F	P8-P9
1000	536°F - 572°F	P9-P10
1200 (Pro)	572°F - 590°F	P12-P13

R2 Pro Roast Recipe Example: 500g

The following roast should finish in about 7-9 minutes or less.

Roast Level: Light (City)

Process: Natural

Bean Origin: Ethiopia

Weight: 500 grams

Preheat: 240°C

Charge Settings: Power 9, Fan 2, Drum 9

IBTS Temp@100°C: Power 8

IBTS Temp@175° C: Fan 4

IBTS Temp@185° C: Power 7

IBTS Temp@190° C: Power 6

<First Crack Begins@196-204°C>

End roast setting:

IBTS Temp@206°C and Time@3:00

AiLLiO

Button function in each mode

Buttons / Mode	PRS	F1	F2	Heating Up/Down	Fan/Drum Up/Down	A	B
Ready Mode	Start Preheat	Toggle through the settings menu	Start/stop exhaust fan (if Drum Temp is higher than 80c) Useful for cooling off the R2	Change Preheat Temp	Change Cooling Fan Speed (during back-to-back roasting)		
Preheat Mode	Go to Charge Mode- overriding automatic change to Charge Mode				Change Cooling Fan Speed (during back-to-back roasting)		Toggle DT display between DT and RoR
Charge Mode	Go to Roast Mode- overriding automatic change to Roast Mode				Change Cooling Fan Speed (during back-to-back roasting)	Toggle between IBTS and Bean Probe	Toggle DT display between DT and RoR
Roast Mode	Go to Cooling Mode	While connected to a PC, this will mark the first crack in RoasTime	Toggle between the Fan and Drum Speed	Change Power Setting	Change Fan Speed, Drum Speed, Cooling Fan Speed (during back-to-back roasting)	Toggle between IBTS and Bean Probe	
Cooling Mode	Go to Shut Down Mode	Start back-to-back roasting	Toggle between the Fan Speed, Drum Speed, and Cooling Fan Speed	Change the Cooling Fan Speed	Change Fan Speed, Drum Speed, Cooling Fan Speed (during back-to-back roasting))		
Shut Down Mode	Go to Ready Mode						

AiLLiO
Specifications

Bullet R2 Pro Spec Overview
• **Roast Capacity:** Maximum 1200g, Minimum 200g • **Minimum Batch Time**:1 kg to first crack within 6 minutes • **Power Requirement:** 2300W • **Phase:** Single Phase • **Current:** 12A • **Input Voltage:** 200-240V / 50Hz-60Hz • **Bean Max Temp:** 245°C • **Max. Recommended Ambient Temperature:** 10-30°C • **Temperature Units:** °C or °F • **Computer Interface:** USB Type-C • **Drum:** Multi vane, 5.9L solid carbon steel drum • **Drum Heating:** 14 steps. Patented direct drum induction heating. • **Exhaust Fan:** 12 Steps • **Bean Loading:** Manual • **Bean Ejection:** Manual • **Bean Cooling Tray:** Detachable. Active Fan Cooling • **Chaff Collector:** Detachable • **Plug Type:** AU/EU/KR/US/JP/UK • **Dimensions:** L603.3mm W325.1mm H457.8mm (L872.8mm including Pro Cooling Tray and Coffee Bag Spout, H463.8mm including the Leg Support) • **Shipping Dimensions Roaster:** L630mm W360mm H480mm • **Weight: Roaster:** 16 kg (Shipping weight 21 kg) • **Warranty:** 2 years • **Country of Origin:** Taiwan (Designed in Denmark)

Bullet R2 Spec Overview
• **Roast Capacity:** Maximum 1000g, Minimum 200g • **Minimum Batch Time:** 1 kg to first crack in 7-9 minutes • **Power Requirement:** 1700W • **Phase:** Single Phase • **Current:** 15A/120V, 8A/230V • **Input Voltage:** 110V-120V & 200V-240V / 50Hz-60Hz • **Bean Max Temp:** 245°C • **Max. Recommended Ambient Temperature:** 10-30°C • **Temperature Units:** °C or °F • **Computer Interface:** USB Type-C • **Drum:** Multi vane, 5.9L solid carbon steel drum • **Drum Heating:** 10 steps. Patented direct drum induction heating. • **Exhaust Fan:** 12 Steps • **Bean Loading:** Manual • **Bean Ejection:** Manual • **Bean Cooling Tray:** Detachable. Active Fan Cooling • **Chaff Collector:** Detachable • **Plug Type:** AU/EU/KR/US/JP/UK • **Dimensions:** L603.3mm W325.1mm H445.6mm (L750mm including Bean Cooling Tray) • **Shipping Dimension:** L630mm W360mm H480mm • **Weight: Roaster:** 16 kg (Shipping weight 21 kg) • **Warranty:** 2 years • **Country of Origin:** Taiwan (Designed in Denmark)

HC-880 LAB/LAB S

Bulk Coffee Grinder

OPERATING & SERVICE MANUAL



Designed in EU.

Produced by HeyCafé Co., Ltd. 赫意凱（常州）电器设备有限公司

Building #6, #2 Tenglong Rd, Wujin Economic Development Zone, Jiangsu, 213161 China

WARNINGS

1 This Grinder is **not** intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the Grinder by a person responsible for their safety.

2 Children should be supervised to ensure that they do not play with the Grinder.

3 Care is needed when handling cutting blades during cleaning.

4 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



Correct Disposal of this product
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Warranty Information

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year (Germany: 2 years), starting from the date on which the Grinder is sold to the end user. The warranty only covers defects in material or workmanship. The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service center. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.

The warranty will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the Grinder, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. Connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled Grinders

TABLE of CONTENTS

1) Preface.....4.

2) Technical Specifications.....4.

3) General Description.....5.

4) Unpacking and installation.....6.

5) Operation.....7.

6) Safety devices.....8.

7) Safety instructions.....8.

8) Maintenance and service.....9.

9) Cleaning.....10.

1) PREFACE

Congratulations for purchasing the HC-880 grinder. The HC-880 is a commercial Grinder to be used by professional users at groceries, coffee shops, coffee roasters, espresso bars, hotels and restaurants. The HC-880 grind's whole been coffee into a container (not provided) with variable stepless grind setting dial, from super fine to course coffee powder.

Read this manual from cover to cover before using the Grinder as it contains important safety, operation, and maintenance instructions for the proper use of the Grinder. Keep the manual in a safe place for future use and reference.

The manufacturer reserves the right to modify the grinder and the manual accordingly.
For any questions please refer to your local dealer.

2) TECHNICAL SPECIFICATION

2-1) HC-880 LAB TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions:

Height: 685mm, Width: 180mm, depth: 450mm

Weight: 26Kg

Disks diameter: 84mm

Beans hopper's capacity: 1.3Kg Coffee beans

Electrical Specifications (single phase):

230V/50Hz Maximum current 4.5 Ampere

230V/60Hz Maximum current 5 Ampere

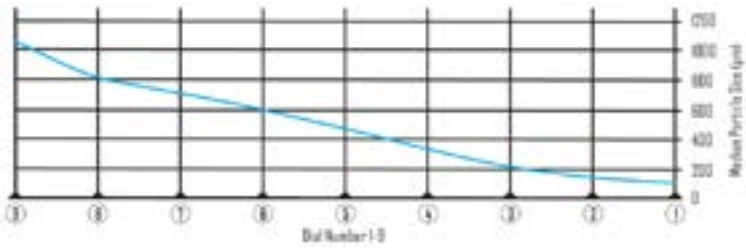
110V/60Hz Maximum current 9 Ampere

Grinding capacities:

>450gr/min. @ #3 setting (espresso)

Powder coarseness:

100micron-1000micron @ #1setting to #9 setting



2-2) HC-880 LAB S TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions:

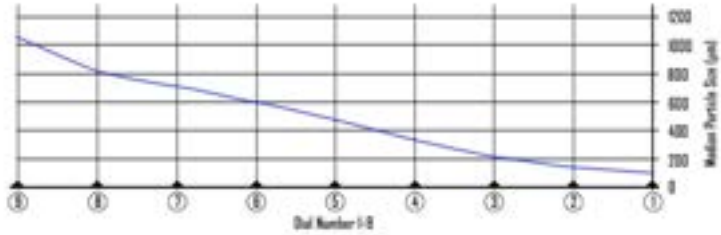
Height: 585mm, Width: 180mm, depth: 450mm
Net Weight: 23Kg, Gross weight:25Kg
Disks diameter: 84mm
Beans hopper's capacity: 1.3Kg Coffee beans

Electrical Specifications (single phase):

230V/50Hz Maximum current 4.5 Ampere
230V/60Hz Maximum current 5 Ampere
110V/60Hz Maximum current 9 Ampere

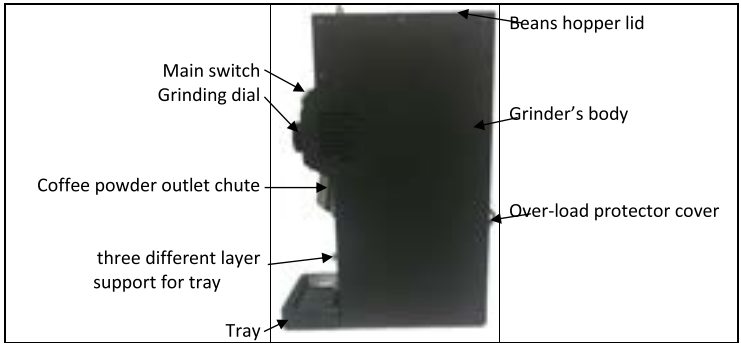
Grinding capacities:

>450gr/min. @ #3 setting (espresso)
Powder coarseness:
100micron-1000micron @ #1setting to #9 setting

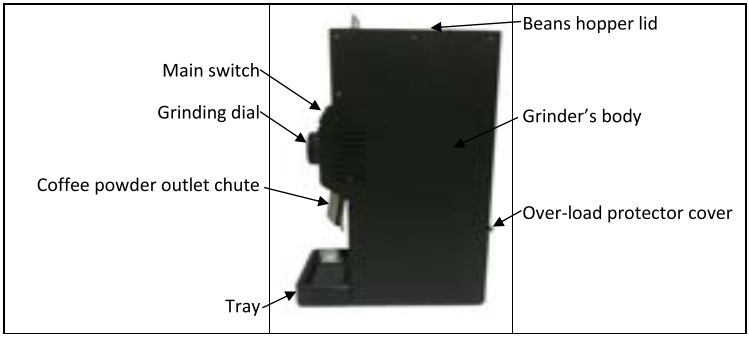


3) General Description

3-1) HC-880 LAB



3-2) HC-880 LAB S



4) UNPACKING AND INSTALLATION:

Warning: All grinder's technical handling operations such as installation, maintenance, or service should be performed by certified personnel or by your local dealer.

1. After opening grinder's package, make sure that the Grinder is intact and that there is no visible damage. If there is any doubt, DO NOT continue the installation procedure and contact your local dealer for further assistance.
2. Unpack the product carefully. For your convenience we suggest storing all packaging materials where they can be used in the future, whenever the Grinder's transportation is necessary.
3. Place the grinder on a stable flat counter in a dry area away from water or water splashes.
4. Open hopper's beans lid and visually inspect that there no foreign objects of any kind remove any foreign object accordingly.
5. Install the grinder's powder residue tray.
6. Before plugging in the electrical cord, make sure:
   a) The Grinder voltage and frequency rating (according to the back side label) is the same as the supply mains.
   b) The wall socket is fitted with an efficient ground contact.
   c) DO NOT plug the Grinder into the supply mains if a ground system is not available in mains socket, socket should in compliance with national/local electrical codes.
   d) IT IS COMPULSORY TO GROUND THE GRINDER. The manufacturer cannot be held responsible if this obligatory requirement was not complied.
   f) The power consumption of the Grinder (according to the back side label) is consistent with the relevant wall socket capacity.
   g) The wall socket is protected against short-outs and power surges.
   h) Do not: use extension cables, plug adapters for multiple sockets, or make shift connections.
7. Plug in the Grinder.

5) OPERATION

Operation controls



Fig 5-1

1. Main Switch is a 3-way switch with Off, ON and Run positions (Fig 5-1).
2. The stepless grind setting knob is showing the current grinding setting. Turn the grind setting knob clockwise to achieve a finer grinding, or counterclockwise for coarser grinding. (fig 5-1).

First time operation (to perform once after unpacking):

1. Plug-in the power cable into wall socket.
2. Set the grind setting knob on coarsest position (#9).
3. DO NOT PLACE COFFEE BEANS INTO THE BEANS HOPPER YET.
4. Start the grinder by switching the main switch to 'RUN' let the grinder run for a while then while still running gradually change the grind setting from #9 all the way to #1. And then return to #9. Repeat this cycle few times while the grinder is running and listen for any abnormal noise coming from the grinder throughout the process.
5. For any abnormal or excessive noise refer to your local dealer.

Grinding coffee:

1. After the completion of 'first time operation' the grinder is ready to be used.
2. Fill the hopper with coffee beans and place an empty container or bag under the powder's chute. Set the desired coarseness and turn the main switch to RUN.
3. Ensure using a container (or bag) which is in higher volume than the desired grinding volume.
4. While grinding observe the powder's flow into the container.
5. Make sure that the powder is not overflowing the container and or blocking the powder's chute.
6. Stop the grinding by turning the main switch to 'OFF' position, before removing completely the container use the container clipper to shake and remove the final powder from the chute into the container (fig 5-2)



Fig 5-2

Remark about operation intervals:

It is a normal occurrence that during long grinding periods the grinding chamber will warm up. In order to achieve best grinding results, it is recommended to grind coffee in short intervals of no longer than 15 minutes grinding per period of 35 minutes.

6) SAFETY DEVICES

Overload protection:

The grinder's motor is equipped with a semi-automatic overload protection device which cutoff the motor's power automatically at over current condition. The overload protector is located on the back of the grinder behind the round lid.

In the event that the overload protection was tripped as a result of technical problem (e.g.: jammed blades, worn out bearings, foreign object in grinding chamber, etc.) the grinder's main switch should be turned off and the main power plug must be disconnected. Allow the grinder to cool down before any further maintenance. For further handling of the device contact your local service provider.

In the event that the overload protection was tripped as a result of a long continuous operation allow the grinder to cool down. Reset the semi-automatic protector by pressing the protector's button (uncover the lid first).

On the first operation after resetting a tripped over-current protector observe the grinding quality and noise level, and if there are any irregularities shut down the grinder and call a certified technician for a complete analysis of the Grinder.

Beans conveyor and grinding chamber safety cover:

The grinding chamber can be a hazardous area if the proper precautions aren't observed. The beans hopper is equipped with hands and fingers safety protector.

- Never remove the safety protector while the grinder is plugged in.
- Never use a grinder that is not equipped with protector or if the protector is broken

7) SAFETY INSTRUCTIONS

1. NEVER OPERATE THE GRINDER IF THE BEAN HOPPER IS NOT FULLY SECURED TO THE GRINDER'S BODY. BEFORE REMOVING THE HOPPER FOR ANY REASON MAKE SURE TO DISCONNECT THE POWER SUPPLY.
2. NEVER CLEAR FOREIGN OBJECTS FROM THE BEANS CONVEYOR OR BEANS HOPPER WHEN THE GRINDER IS PLUGGED INTO A POWER SOCKET.
3. BEFORE ANY MAINTENANCE, EVEN FOR CLEANING, ALWAYS DISCONNECT THE POWER SUPPLY.
4. Never attempt to insert your fingers or any foreign objects into the grinding chamber or blades.
5. Be aware that grinding blades continue rotating for a short while after switching OFF the Grinder and the grinding operation has ended.
6. In the event that the Grinder has a malfunction or the blades need to be replaced, do not attempt to service the Grinder by yourself.
7. Do not change or tamper with the Grinder.
8. Do not use the Grinder barefoot or if your hands or feet are damp.
9. Do not use the cable wire to pull and disconnect the power plug.
10. Always keep the Grinder dry (internally and externally).
11. Do not regrind coffee powder
12. Do not attempt to use the grinder grinding anything else other than roasted coffee beans.

8) MAINTENANCE AND SERVICE

Warning: All Grinder's technical handling operations, such as installation, maintenance, or service should be performed by certified personnel or by your local dealer.

Check the state of the grinding blades periodically (approximately every 100kg of grinded coffee). Good condition blades will result in a high quality grind and prevent the Grinder's over-heating. Replace grinding blades every 1,000kg of grinded coffee (with normal hardness blades).

The noise level of a grinder is a god indicator of its general condition. Be aware of the Grinder's noise level. In case the noise level is higher than normal or irregular noises are coming from within the Grinder, get certified personnel to perform an overall check of the Grinder.
BEOFRE ANY MAINTENANCE OR DISASSEMBLY PROCEDURE MAKE SURE THE GRIDNER IS EMPTY OF COFFEE BEANS AND CLEAN OF POWDER

Removing the grind setting knob:

1. Turn the grind knob to finest grinding position. (fig 8-1)
2. Use a a flat screw driver (provided with the grinder) to remove the knob's main center screw
3. Pull out the knob (fig 8-2)
4. After removing the grind setting knob, please note the silicone sliding stepless cushion relative positon of the marks on the grinding body and on the internal dial knob, if no further setting is required refrain from changing the position of the internal knob (fig 8-3)



Fig 8-1
Finest position



Fig 8-2
loosen the securing screws



Fig 8-3
silicone and body markers

Readjustment of grind setting

The HC-880 was factory set for different types of coffee powders, from finest Turkish coffee to coarsest hand filter coffee. However, in course of time or after thorough cleaning procedures or disks replacement, some changes in setting may be required. If you feel your grinder is out of tune (either a squeaking noise or grind powder is too coarse at the finest setting) please run through the following procedure.

1. Release and pull the main grinding knob out.
2. The steel internal knob is exposed out now.
3. Note the current steel knob position (the relative position between the marker on

the knob to the marker on the main body)

4. Use a flat screw driver to slightly turn the steel knob clockwise in order to make the presetting finer or counterclockwise in order to readjust the grinder coarser
5. Test the new setting, by running the grinder without coffee beans first. Then if no an noise from on the new setting position use some coffee beans to test the new position. Readjust accordingly.
6. Turn OFF the grinder, re-assemble the knob on Turkish coffee position, tighten the screw and place the Logo cover back into its position.
7. Check the grinder by grinding coffee beans to various types of coffee powder and repeat the entire process if necessary.

9) CLEANING

BEFORE ANY CLEANING ROUTINE GRIND AND MAKE SURE NO BEANS OR POWDER ARE IN THE GRIDNER.

DISCONNECT THE GRINDER POWER SUPPLY.

NEVER USE RUNNING WATER FOR THE CLEANING PROCEDURE.

USE ONLY PERFECTLY CLEAN CLOTHS OR BRUSHES TO CLEAN THE GRINDER.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS AS THEY MAY SCRATCH GRINDER'S FINISHING.

Cleaning the bean hopper

1. Release the top cover screws (4 screws on each top right and left side of the grinder)
2. Release the 2 beans hopper screws (located on its back side)
3. Pull out the beans hopper and rinse it thoroughly with water and soap.
4. As the beans hopper is made of ABS, use only liquid detergent (free of abrasive components) and soft sponge.
5. Before reinstalling the beans hopper, make sure it is thoroughly dried.

Cleaning the grinding chamber

Before starting the thorough cleaning procedure of the read the complete set of instructions.

1. Refer to the previous paragraph 8 in order to disassemble the grinding knob
2. Refer to the below steps 1-8 in order to disassemble the grinding core
    a. Use a cross screw driver to release the 4 screws that secure powder chute to the front cover.
    b. Use a flat screw driver to release the 4 screws of front cover and pull it gently out.
    c. Make a note and mark the wiring connection order with the main switch and then release the 4 wires
    d. Use a #3 Allen key to release the main grinding house (4 screws)
    e. Pull out the entire grinding house including the internal grinding knob.
    f. Pull out the bearing holder
    g. Pull out the disk holder with the beans' conveyor. Pay attention to the spring at the end of the beans conveyor, it should be kept for the after cleaning assembly process.
3. Reaching Step 8 below is the base situation for cleaning and replacing disks.
4. Use brush and cloths to clean all the parts thoroughly

a. Do not use sharp objects to scrape coffee residue off of the blades.
b. Examine both of the blades' condition and replace them as necessary.
c. The replacement and assembly of a new set of blades is a delicate task. Only skilled technical personnel should be allowed to perform blade removal and assembly.
d. Always use an original spare parts made by the manufacturer

5. Clean the exposed grinding area.
6. Before re-assembling the parts lightly grease the motor shaft with food grade grease.
7. Make your assembly way back in opposite order (steps 9-5)
8. Before assembly the main knob check and if necessary recalibrate Grinder's tuning (refer to ADJUSTMENTS OF GRINDING OPERATION on paragraph 8)
9. After all cleaning and replacing tasks are through make sure to assemble all of the parts and safety screws the same way as they were disconnected. If anything does not fit back together or there are left over parts, do not attempt to operate the Grinder, call for the assistance of your technician. Start working gradually and observe any irregular noise or behavior of the Grinder.
10. Advise with your local technical support for any irregular noise or grinding problems.


Step 1 -remove chute


Step 2 – remove front cover step


Step 3-mark and disconnect wires


Step 4 note internal knob position


Step 5 – release grinding house


Step 6 -remove grinding house


Step 7 –remove the bearing cover


Step 8 -remove the shear key

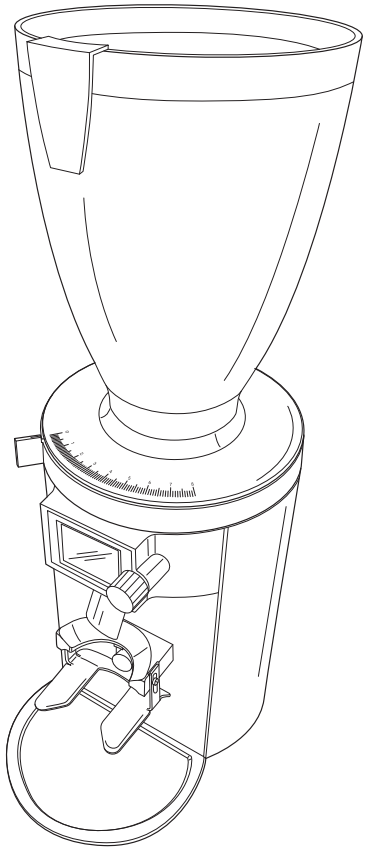

Step 9 – remove the disk holder

A 'deeper' cleaning procedure should only be performed by a skilled technician.
To ensure long lasting grinder and great fresh taste of coffee, the cleaning procedure as described above should be repeated routinely and at least once per month or as necessary according the grinder's usage and quality of beans.

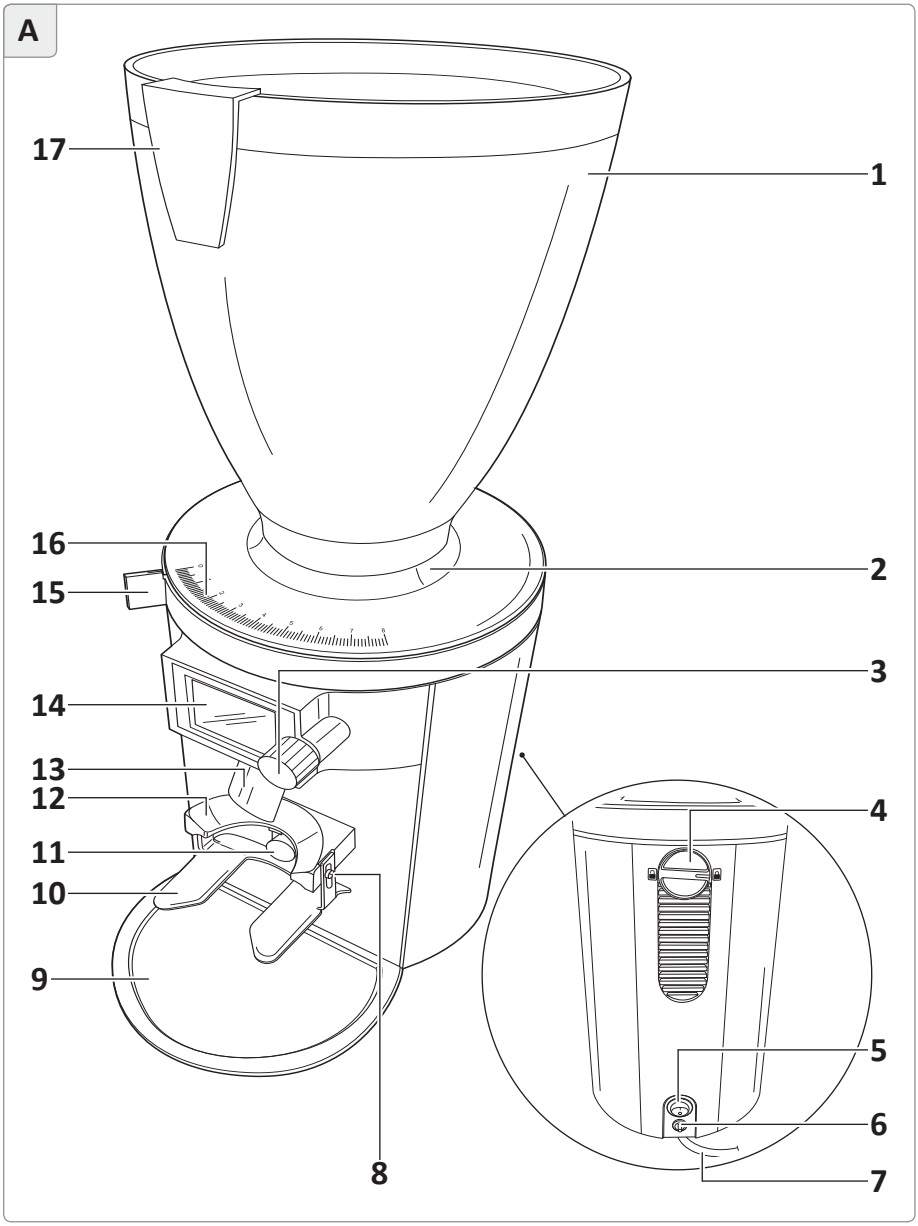
END

Original instruction manual

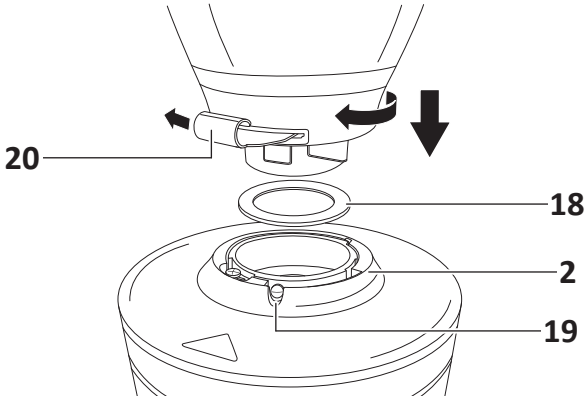
Single Espresso Grinder E65S



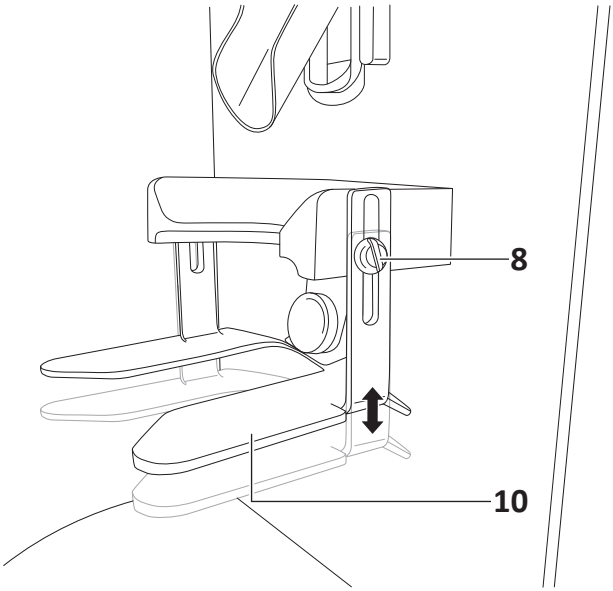
Overview



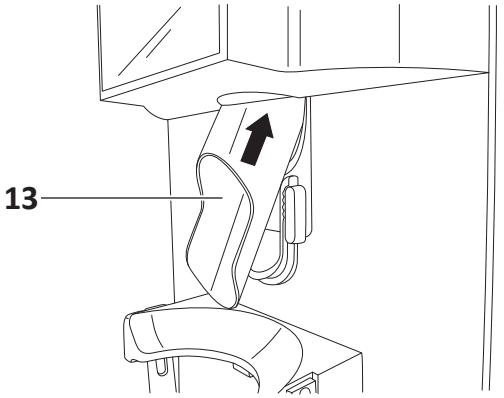
B



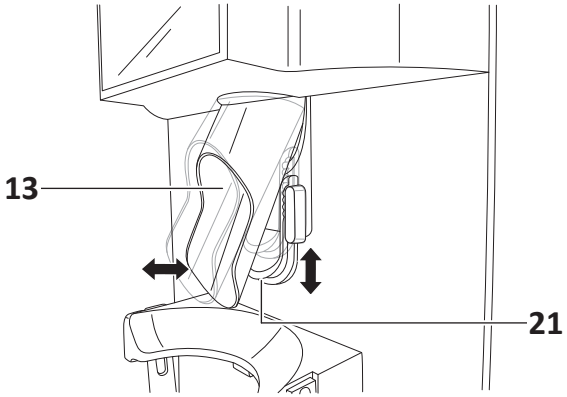
C



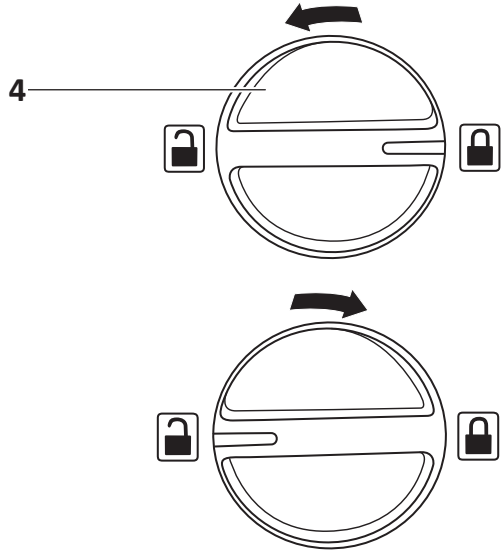
D



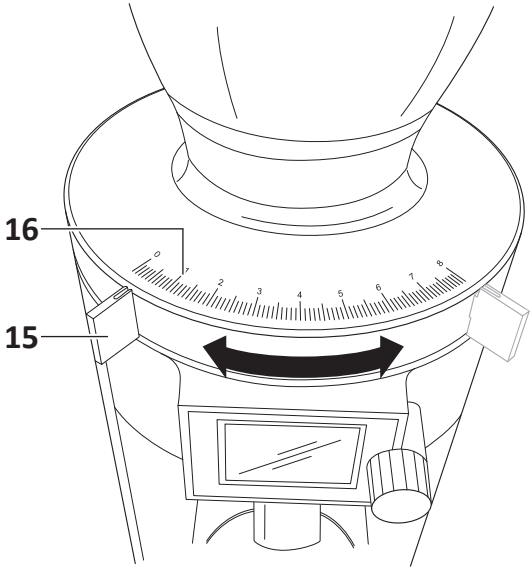
E



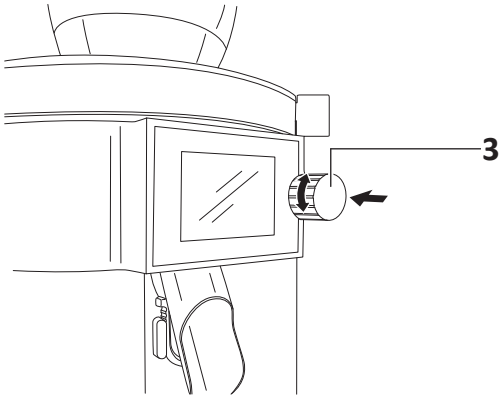
F



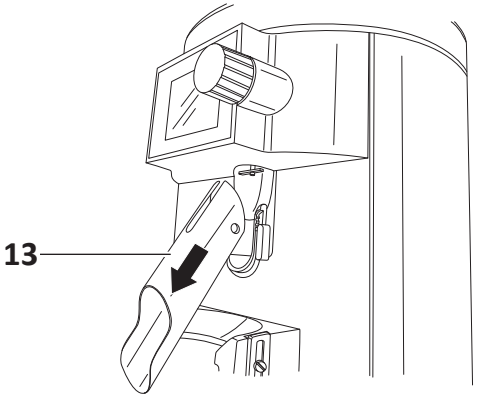
G



H



I



Scope of delivery

No.	Name
1	Bean container (incl. lid)
2	Bean container intake
3	Controller
4	Grinding degree lock
5	On/Off switch
6	Release button (thermal overcurrent circuit-breaker)
7	Power cable
8	Screw for adjusting the portafilter support (left and right), 2×
9	Drip tray
10	Portafilter support
11	Start button
12	Portafilter intake
13	Outlet
14	Display
15	Grinding degree slide
16	Grinding degree scale
17	Clip for the type of bean used
18	Rubber ring
19	Locking screw for the bean container
20	Sliding valve
21	Outlet guide

E65S

Contents

Overview 2
Scope of delivery 7
General information 9
Reading and storing the instruction manual 9
Explanation of symbols used 9
Safety 11
Intended use 11
Safety information 11
Before using for the first time 14
Functioning and basic settings ... 14
Checking the grinder and scope of delivery 14
Setting up the grinder and inserting the bean container 15
Setting the portafilter support and outlet 16
Operation 17
Adding espresso beans 18
Switching on the grinder 18
Setting the grinding degree 18
Selecting the recipe/grinding time 19
Setting or changing the recipe/grinding time 19
Grinding espresso beans – Grinding according to a recipe.... 20
Grinding espresso beans – Manual grinding 20
Suspending grinding (break function) 20
Changing the type of espresso beans 21
Using the main menu 22
Display/navigation symbols 22
Opening and using the main menu 23
Cleaning 24
Cleaning the surface on which the grinder stands 25
Cleaning the casing 25
Cleaning the outlet system 25
Cleaning the bean container 26
Cleaning the grinding mechanism .. 27
Troubleshooting 28
Technical data 31
Disposal 32
Disposing of the packaging 32
Disposing of the grinder 32
Maintenance and service .. 33
CE conformity declaration . 34
Notes 35

General information

Reading and storing the instruction manual



Before you start using the E65S Single Espresso Grinder, carefully read through this original instruction manual and the safety information. Only then will you be able to use the Single Espresso Grinder safely and without danger. The original instruction manual is based on the standards and regulations in force in the European Union. Please also note the guidelines and laws that apply in your country.

For greater clarity, the E65S Single Espresso Grinder will be referred to below simply as the “grinder”.

Please keep this original instruction manual safe for subsequent questions. Please also pass this original instruction manual on to subsequent owners and users of the grinder.

Explanation of symbols used

The following symbols and signal words are used in this original instruction manual, on the grinder or on the packaging.



WARNING!

This signal word/symbol indicates a moderate risk, which, if it is not avoided, can lead to death or serious injury.



CAUTION!

This signal word/symbol indicates a low risk, which, if it is not avoided, can lead to minor or moderate injury.

NOTE!

This signal word warns of possible material damage.



This symbol provides you with useful information about operation or handling.



Declaration of Conformity (see “Declaration of Conformity” section): Products marked with this symbol fulfill all applicable community provisions of the European Economic Area.



ETL Listed seal of approval:
Products marked with this symbol meet the requirements for electrical product safety in the United States of America.



Products marked with this symbol meet the required criteria of the NSF (National Sanitation Foundation) regarding cleanliness and hygiene in the food industry.



Products marked with this symbol are only permitted for use indoors.



This symbol indicates a risk of electric shock.



This symbol indicates that the grinder conforms to protection class I.

Safety

Intended use

The grinder is suitable only for grinding whole roasted espresso beans. Do not use the grinder to grind other products or objects. It is intended for commercial use and may only be serviced by trained personnel. It may, however, be operated by other persons in a place where its use is supervised.

Any other use is not considered to comply with intended use and can result in material damage or even personal injury. Do not make any changes to the grinder. Neither the manufacturer nor the supplier can accept liability for any injury or damage resulting from failure to comply with the safety information.

Safety information

⚠ WARNING!

Risk of electric shock!

Improper use, incorrect electrical installation or a voltage that is too high can all lead to electric shock.

- Connect the grinder only if the mains voltage of the socket complies with the information indicated on the type plate.
- Only connect the grinder to a socket with good accessibility so that you can disconnect it quickly from the power supply in the event of a malfunction.
- Do not use the grinder if you notice any visible damage or if the power cable or plug is faulty.
- If the grinder power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified personnel in order to avoid hazards.
- Connect the grinder only to a power supply with a 16 A-slow fuse. If the power connection at the installation location of the grinder is not protected in this way, have a 16 A-slow fuse fitted by a qualified electrician.
- Install the grinder only in locations where its use can be supervised by trained personnel.

- Do not operate the grinder above an altitude of 2,000 meters.
- Do not immerse the grinder, the power cable or the power plug in water or any other liquids.
- Do not clean the grinder with a water jet.
- Do not clean the grinder with compressed air (e.g. with a compressed air blow gun).
- Never touch the power plug with wet hands.
- Never unplug the power plug from the wall socket by pulling on the power cable; always grip the power plug.
- Never use the power cable to carry the grinder.
- Keep the grinder and power cable / power plug away from open flames and hot surfaces.
- Do not position the power cable in such a way that it could create a tripping hazard.
- Do not bend the power cable and do not place it over sharp edges.
- Use the grinder in indoor areas only. Never operate the grinder in damp areas or in the rain.
- Keep children away from the grinder.
- Make sure that children do not insert any objects into the grinder.
- If you are not currently using or cleaning the grinder or if there is a malfunction, switch the grinder off and remove the power plug from the socket.
- Do not open the grinder casing; leave repairs to the experts. If repairs are required, please contact a specialist workshop. If unauthorized repairs are carried out, the connection is not made correctly or the grinder is operated incorrectly, all liability and warranty claims are excluded. Only parts that comply with the original appliance specifications may be used for repairs. This grinder contains electrical and mechanical parts that are essential for protection against potential hazards.

⚠ WARNING!

Danger for children and persons with reduced physical, sensory or mental capacities (e.g. partially disabled persons, elderly persons with limited physical and mental capacities) or a lack of experience and knowledge (e.g. older children).

- This grinder may be used by children older than eight years and by persons with reduced physical, sensory or mental disabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on the safe use of the grinder and have understood the resulting dangers. Children are not permitted to play with the grinder. Cleaning and user maintenance may not be carried out by children without supervision.
- Do not leave the grinder unsupervised when in operation.
- Do not let children play with the packaging film. Children can become entangled in it and suffocate while playing.
- Do not let children play with small parts. They can be life-threatening if swallowed.

⚠ CAUTION!

Risk of tipping and injury!

Incorrect handling of the grinder can result in injury.

- Position the power cable so that nobody can become entangled in it and cause the grinder to fall.
- Place the grinder on a level and stable surface to prevent it from falling off.

Before using for the first time

Functioning and basic settings

The shot sizes, i.e. the volume of grounds per serving, are defined by the grinding time in the E65S grinder.

The user can specify up to six different recipes (grinding times) and also has the option to control the grinding time manually (manual grinding).

The grinding process is started automatically when the portafilter is inserted and either stops automatically after the defined grinding time has elapsed or when the portafilter is removed (manual grinding).



On delivery, 2 recipes/shots and manual grinding are set as defaults:


Single shot: 2 seconds (approx. 8 g*)


Double shot: 4 seconds (16 g*)


Manual grinding: ends automatically on removal of the portafilter from the portafilter intake.

*The quantity of ground coffee depends on the espresso bean type selected, the grinding degree selected and the mains frequency (see “Technical data” section).

Checking the grinder and scope of delivery

NOTE!

Risk of damage!

The grinder can be damaged if the packaging is opened carelessly with a sharp knife or other pointed object.

– Be very careful when opening.

1. Remove the grinder from its packaging.
2. Check that the delivery is complete (see **Fig. A**, **B** and **E**).
3. Check for damage to the grinder or any of the individual parts. If this is the case, do not use the grinder. Contact your supplier (see “Maintenance and service” section).

Setting up the grinder and inserting the bean container

You will need a slot screwdriver to fix the bean container (not supplied).

1. Place the grinder on a level and stable surface that does not vibrate.
2. Ensure that the outlet **(13)** is pushed as far upwards as possible and engages securely in the outlet lock (see **Fig. D**).
3. Make sure that the grinder is switched off (On/Off switch **(5)** to “0” position) and connect the grinder to the power supply by inserting the power plug into a properly installed earthed socket.
4. Place the drip tray **(9)** into the corresponding casing recess below the outlet.
5. Make sure that the rubber ring **(18)** has been properly inserted in the bean container intake **(2)** and is lying flat (see **Fig. B**).
6. Position the bean container **(1)** on the bean container intake.
   When positioning the bean container intake, ensure that the nose of the bean container is located in the corresponding recess in the bean container intake.
7. Push the bean container down slightly into the bean container intake and rotate the bean container clockwise to lock it in place on the grinder.
   If the bean container cannot be fixed in place by rotating it, it may not be positioned correctly. Align the bean container correctly (see step 6) and try again to fix it in place by rotating it (see also “Troubleshooting” section).
8. Use a slot screwdriver to tighten the locking screw **(19)** for the bean container clockwise.

The grinder switches off automatically when the bean container is not inserted.

Setting the portafilter support and outlet

You will need a slot screwdriver to adjust the portafilter support (not supplied).

Adjust the portafilter support **(10)** to the size of your espresso machine's portafilter (see **Fig. C**):

1. Make sure that the grinder is switched off (On/Off switch **(5)** to position 0).
2. Loosen the screws **(8)** for adjusting the portafilter support (left and right) by turning them counterclockwise using a slot screwdriver.
   The portafilter support lowers until it reaches the stop.
3. Insert the portafilter into the portafilter intake **(12)**.
4. Push the portafilter support upwards until the portafilter fits exactly between the portafilter support and the portafilter intake.

If the portafilter support does not fit, contact your supplier (see "Maintenance and service" section).

5. Hold the portafilter support in position and fix it by tightening the screws for adjusting the portafilter support (left and right) counterclockwise with a slot screwdriver.
6. Push the outlet guide **(21)** up or down in the lock to position the outlet **(13)** perfectly for your portafilter (see **Fig. E**).
   Align the outlet in such a way that the coffee grounds fall out of the outlet into the center of the portafilter inserted.

Reset the outlet after every grinding degree adjustment and every change of the type of espresso beans.

Operation

NOTE!

Risk of overheating!

Exceeding the maximum permissible operating cycle can cause the grinder to overheat.

– Do not exceed the maximum operating cycle (see “Technical data” section).
– Observe the recommended break when the maximum permissible operating cycle is reached (see “Technical data” section).

- The grinder has a thermal overcurrent circuit-breaker which interrupts the electric circuit of the grinder in case of electrical overload.
  To use the grinder again, first set the On/Off switch **(5)** to switch position 0 (off).
  Then push the release button **(6)** in.
  You can now switch the grinder on by setting the On/Off switch to switch position I and resume using the grinder (see “Troubleshooting” section).
- The grinder also has a motor protector, which switches off the grinder when the motor becomes too hot.
  As soon as the motor has cooled down, the grinder can be put into operation again (see “Troubleshooting” section).

NOTE!

Risk of damage!

The operator cannot adjust the thermal overcurrent circuit-breaker. If the circuit-breaker has been triggered several times, a service partner must be contacted for advice as the motor winding may be damaged.

Adding espresso beans

1. Remove the lid from the bean container **(1)**.
2. Pour whole roasted espresso beans into the bean container from above.

- The maximum filling quantity should be approx. 1 cm below the edge of the bean container.
- The minimum filling quantity should not fall below approx. 2 cm in order to ensure that there are no dispensing fluctuations.

3. Place the lid back onto the bean container.
4. If necessary, open the bean container by pulling out the sliding valve **(20)** (see **Fig. B**).

Using the clip **(17)** on the lid of the bean container, you can attach a label or similar to the grinder to indicate the type of espresso beans you are currently using.

Switching on the grinder

1. Ensure that the power plug is inserted into a properly installed earthed socket.
2. Switch on the grinder by moving the On/Off switch **(5)** to position "I". The grinder is ready for operation as soon as the recipe last selected or the symbol for manual grinding appears on the display **(14)**.

Setting the grinding degree

- The lock for the grinding degree adjuster locks the grinding degree slider **(15)** to prevent accidental adjustment of the grinding degree.
- When the grinding degree lock **(4)** is open, the grinding degree slide can be moved continuously along the grinding degree scale **(16)**. The finest setting is "0" and the coarsest setting is "8".

1. If necessary, release the lock on the grinding degree adjuster by rotating the grinding degree lock **(4)** counterclockwise to the 🔓 position (open) (see **Fig. F**).
2. Move the grinding degree slide **(15)** to the position required so that the groove on the slider shows the grinding degree required on the grinding degree scale **(16)** (see **Fig. G**).

- Reduce the grinding degree only while the grinder is in operation.
- In order to avoid/eliminate imbalances in setting the grinding degree, it is advisable first to set a coarser grinding degree (about one level/unit above the grinding degree required) and only then move the grinding degree slide down from there to the finer grinding degree required.

3. Fix the grinding degree setting as necessary by turning the grinding degree lock clockwise to the 🔒 position (closed) (see **Fig. F**).

Selecting the recipe/grinding time

– Rotate the controller **(3)** to select the recipe/grinding type required (see **Fig. H**).
The display **(14)** shows the symbol for the selected recipe, the corresponding grinding time and the recipe number highlighted in white.

Setting or changing the recipe/grinding time

Proceed as follows if you want to set up the grinding time for a new recipe or change the grinding time of an existing recipe:

1. Turn the controller **(3)** to select the recipe required (see “Selecting recipe/grinding time” section).
2. Press and hold the controller (see **Fig. H**).
The grinding time set flashes.
3. Rotate the controller to set the grinding time required.
4. Confirm the grinding time set by pressing and releasing the controller 1×.

If you do not adjust any settings for longer than 5 seconds (by rotating/pressing the controller), the setting/change to the grinding time will be cancelled.

Grinding espresso beans – Grinding according to a recipe

1. Turn the controller **(3)** to select the recipe required (see "Selecting recipe/grinding time" section).
2. Insert the portafilter between the portafilter intake **(12)** and the portafilter support **(10)** until it touches the start button **(11)**.
   The grinder starts the grinding process automatically, runs for the set grinding time and then stops. During the grinding process, the remaining grinding time is counted down on the display **(14)**.
3. Remove the portafilter from the portafilter intake once the grinding process is complete.

Grinding espresso beans – Manual grinding

1. Insert the portafilter between the portafilter intake **(12)** and the portafilter support **(10)** until it touches the start button **(11)**.
   The grinder starts the grinding process automatically when the start button is triggered. During the grinding process, the symbol appears on the display and the current grinding time is shown.
2. Remove the portafilter from the portafilter intake when you want to end the grinding process.

Suspending grinding (break function)

The break function automatically suspends grinding when you remove the portafilter from the portafilter intake **(12)** and continues grinding when you insert the portafilter into the portafilter intake again and trigger the start button **(11)**.

1. Remove the portafilter from the portafilter intake during grinding to interrupt grinding and stop the grinding time. The symbol for the selected recipe flashes.
2. Reinsert the portafilter between the portafilter intake and the portafilter support **(10)** before the set abort time elapses.
   The suspended grinding process is continued automatically until the grinding time has elapsed.

- If you do not want to continue with the grinding process, press and release the controller **(3)** 1×.
  The display jumps directly to the selected mode and the previously suspended time is deleted.
- The length of the abort time can be set on the menu.

Changing the type of espresso beans

1. Close the bean container **(1)** by pushing in the sliding valve **(20)**.
2. Grind the espresso beans that remain in the grinding mechanism until the grinder runs idle.
3. Use a slot screwdriver to release the locking screw **(19)** for the bean container.
4. Rotate the bean container counterclockwise to loosen it from the grinder, and remove it from the grinder by lifting upwards.
5. Remove the leftover espresso beans from the bean container.
6. Remove any excess beans from the bean container intake **(2)** (see **Fig. B**).
7. Make sure that the rubber ring **(18)** has been properly inserted in the bean container intake and is lying flat.
8. Position the bean container on the bean container intake.
   When positioning the bean container intake, ensure that the nose of the bean container is located in the corresponding recess in the bean container intake.
9. Push the bean container down slightly into the bean container intake and rotate the bean container clockwise to lock it in place on the grinder.
   If the bean container cannot be fixed in place by rotating it, it may not be positioned correctly. Align the bean container correctly (see step 8) and try again to fix it in place by rotating it (see also “Troubleshooting” section).
10. Use a slot screwdriver to tighten the locking screw for the bean container clockwise.
11. Pour the new espresso beans into the bean container.
12. Open the bean container by pulling out the sliding valve.
13. Grind 2–3 shots to remove any residue of the old espresso beans, to warm up the machine and to avoid any fluctuations in dispensing the beans.

Using the main menu

You can retrieve appliance data and change the settings on the main menu.

Display/navigation symbols

Symbol	Meaning
	“Service Log” item on the main menu
	“Recipes” item on the main menu
	“Settings” item on the main menu
	Exit main menu/submenu
	“Reset counter” option on Statistics submenu

Recipe symbols	Name
	Bottomless portafilter
	Single portafilter (single shot)
	Double portafilter (double shot)
	Manual grinding

Opening and using the main menu

1. Press and release the controller **(3)** 2× to open the main menu on the display **(14)**.
2. Rotate the controller to select the menu item you require (see “Display/ navigation symbols” section).
   The symbol for the selected menu item is shown in the center of the display and is highlighted in color.
3. Confirm your selection by pressing and releasing the controller 1× to access the submenu you require or to leave the main menu (symbol).
4. Rotate the controller to access a sub-item or the symbol (to leave the submenu), and confirm your selection by pressing and releasing the controller 1×.

If you take longer than 10 seconds to make or confirm a selection on the main menu or a sub-menu, you will automatically be taken back to the home screen of the selected mode.
Entries that have been selected but not confirmed will not be saved.

Cleaning

⚠ CAUTION!

Risk of injury!

The grinder can fall over and cause injury when moved.

- Place the grinder on a stable surface that will not tilt.
- Ask another person for help if the grinder is too heavy.

NOTE!

Risk of short-circuit!

Water penetrating the grinder can cause a short-circuit.

- Never immerse the grinder in water or any other liquids.
- Never clean the grinder with a water jet.
- Also ensure that no water or other liquids make their way into the casing.

NOTE!

Risk of damage!

Improper handling can cause damage to the grinder.

- Do not use any harsh cleaning products or sharp or metallic cleaning objects such as knives, metal scouring pads or similar. These can scratch the surface.
- Do not clean the grinder with compressed air (e.g. with a compressed air blow gun).
- Do not put the drip tray or the lid of the bean container into the dishwasher. These parts are not dishwasher-proof and the color may fade.
- Do not lift the grinder by the bean container; lift only by the casing and always use both hands.

Cleaning the surface on which the grinder stands

1. Switch off the grinder (On/Off switch **(5)** to position 0) and remove the power plug from the socket.
2. Lift the grinder by the casing with both hands and place on a clean surface.
3. Clean the surface and the underside of the grinder with a damp cloth and dry the surfaces.
   The surfaces must be dry and free from oil and grease.
4. Place the grinder back onto the clean surface.

Cleaning the casing

1. Switch off the grinder (On/Off switch **(5)** to position 0) and remove the power plug from the socket.
2. Also clean the following parts of the grinder with a brush:
   - the outlet **(13)**,
   - the portafilter intake **(12)**,
   - the start button **(11)**,
   - the portafilter support **(10)**,
   - the screws **(8)** for adjusting the portafilter support (left and right).
3. Pull the drip tray **(9)** forward and out of the grinder.
   Wipe the casing and the drip tray with a damp cloth as necessary, but at least once a week.

Cleaning the outlet system

The manufacturer recommends using a brush with nylon bristles to clean the outlet system.

1. Pull the outlet **(13)** down and out of the lock (see **Fig. I**).
2. Clean the outlet on the casing (outlet lock) with a brush.
3. Clean the outlet with a damp cloth and then dry it.

Ensure that you do not damage the outlet.
Fine scratches can have a negative effect on the grinding results, as espresso grounds adhere to the scratches, which can cause fluctuations in dispensing.

Cleaning the bean container

The bean container must be cleaned daily to remove any coffee oil residue, as it can have a negative effect on the taste. The manufacturer recommends using a bean container cleaner. For more information about the cleaner, visit **www.mahlkoenig.de**.

1. Close the bean container **(1)** by pushing in the sliding valve **(20)**.
2. Grind the espresso beans that remain in the grinding mechanism until the grinder runs idle.
3. Use a slot screwdriver to release the locking screw **(19)** for the bean container.
4. Rotate the bean container counterclockwise to loosen it from the grinder, and remove it from the grinder by lifting upwards.
5. Temporarily transfer the espresso beans into another container if necessary.
6. Clean the bean container inside and outside with a damp cloth and then dry it.
7. Remove any excess beans from the bean container intake **(2)**.
8. Make sure that the rubber ring **(18)** has been properly inserted in the bean container intake and is lying flat (see **Fig. B**).
9. Position the bean container on the bean container intake.
   When positioning the bean container intake, ensure that the nose of the bean container is located in the corresponding recess in the bean container intake.
10. Push the bean container down slightly into the bean container intake and rotate the bean container clockwise to lock it in place on the grinder.
    If the bean container cannot be fixed in place by rotating it, it may not be positioned correctly. Align the bean container correctly (see step 9) and try again to fix it in place by rotating it (see also “Troubleshooting” section).
11. Use a slot screwdriver to tighten the locking screw for the bean container clockwise.
12. Pour the espresso beans back into the bean container.
13. Open the bean container by pulling out the sliding valve.

Cleaning the grinding mechanism

- The manufacturer recommends using GRINDZ™ grinder cleaner. For more information about GRINDZ™, visit **www.mahlkoenig.de**.
- The grinding mechanism should be cleaned every 2–5 days.

1. Close the bean container **(1)** by pushing in the sliding valve **(20)**.
2. Set the grinding degree to "8" (see "Setting the grinding degree" section).
3. Grind the espresso beans that remain in the grinding mechanism until the grinder runs idle.
4. Use a slot screwdriver to release the locking screw **(19)** for the bean container.
5. Rotate the bean container counterclockwise to loosen it from the grinder, and remove it from the grinder by lifting upwards.
6. Pour the grinder cleaner directly into the grinding mechanism from above. Adhere to the quantities indicated by the manufacturer of the grinder cleaner you are using.
7. Remove any excess grinder cleaner from the bean container intake **(2)**.
8. Make sure that the rubber ring **(18)** has been properly inserted in the bean container intake and is lying flat (see **Fig. B**).
9. Place the bean container back onto the bean container intake.
   When positioning the bean container intake, ensure that the nose of the bean container is located in the corresponding recess in the bean container intake.
10. Push the bean container down slightly into the bean container intake and rotate the bean container clockwise to lock it in place on the grinder.
    If the bean container cannot be fixed in place by rotating it, it may not be positioned correctly. Align the bean container correctly (see step 9) and try again to fix it in place by rotating it (see also "Troubleshooting" section).
11. Use a slot screwdriver to tighten the locking screw for the bean container clockwise.
12. Place a bowl underneath the outlet **(13)** to collect the grinder cleaner.

13. Press the start button **(11)** to start the grinding process and keep it pressed in until the grinder cleaner has been completely ground.
14. Grind a quantity of espresso beans equal to the quantity of grinder cleaner used in order to remove leftover cleaning particles. Set the grinding degree to the setting required during the grinding process.
15. Dispose of the ground grinding cleaner and the ground espresso beans in the commercial/domestic waste.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The grinder is not grinding; the display does not light up.	• The power plug is not plugged into a socket.	→ Insert the power plug into a properly installed wall socket.
	• The bean container is not inserted.	→ Insert the bean container (see “Setting up the grinder and inserting the bean container” section).
	• The thermal overcurrent circuit-breaker has been triggered.	→ Check whether the circuit-breaker’s release button has popped out. Push it back in if necessary. If the circuit-breaker repeatedly pops out, contact your supplier (see “Maintenance and service” section).
	• The electric fuse has tripped.	→ Check the electric fuse. Return it to its original state or replace it. Check whether other loads are connected to this fuse and if so, pull their plugs. If the fuse trips repeatedly, contact your supplier (see “Maintenance and service” section).

Problem	Cause	Remedy
The grinder is humming but not grinding.	• The grinding mechanism is blocked.	→ Release the lock on the grinding degree adjuster and set the grinding degree to “8”. Start the grinding process. The grinder will clear itself. Then adjust the grinding degree setting to the grinding degree required during operation.
	• Ground coffee has built up in the grinder due to over-filling of the portafilter.	→ Clean the outlet system (see “Cleaning the outlet system” section). Release the lock on the grinding degree adjuster and set the grinding degree to “8”. Start the grinding process. The grinder will clear itself. Then adjust the grinding degree setting to the grinding degree required during operation.
	• The grinding degree is too fine.	→ Release the lock on the grinding degree adjuster and set the grinding degree to “8”. Start the grinding process. The grinder will clear itself. Then adjust the grinding degree setting to the grinding degree required during operation.
	• A foreign object is in the grinding mechanism.	→ Clean the grinding mechanism as described in the “Cleaning” section and remove the foreign object. If the foreign object cannot be removed, contact your supplier (see “Maintenance and service” section).

Problem	Cause	Remedy
The grinder is not grinding finely enough.	• The grinding discs are worn out or need to be readjusted.	→ Contact your supplier (see “Maintenance and service” section).
The grinder does not grind continuously or the grinding process stops intermittently.	• The start button is faulty.	→ Contact your supplier (see “Maintenance and service” section).
The grinder’s dispensing accuracy is decreasing.	• The outlet is clogged. Too much ground coffee has built up in solid form inside the grinder.	→ Remove the outlet or clean the outlet from the outside with a brush while the grinder is switched off. Release the lock on the grinding degree adjuster and set the grinding degree to “8”. Start the grinding process. The grinder will clear itself. Then adjust the grinding degree setting to the grinding degree required during operation.
	• The grinder outlet is damaged.	→ Contact your supplier (see “Maintenance and service” section).
	• The flapper is faulty.	→ Contact your supplier (see “Maintenance and service” section).
The bean container cannot be put in place.	• There are beans in the bean container intake.	→ Remove the beans from the bean container intake.
	• The rubber ring is not lying flat in the bean container intake.	→ Ensure that the rubber ring is lying in the correct position and is flat in the bean container intake.

Problem	Cause	Remedy
The grinder is not dispensing in the center of the portafilter.	• The outlet is not aligned correctly with the portafilter.	→ Align the outlet correctly with the portafilter in use.

Technical data

Model:	E65S (ME 65 2.4B)
Voltage / frequency:	100 V; 50 Hz 100 V; 60 Hz 110–127 V; 60 Hz 220–240 V; 50 Hz 220–240 V; 60 Hz
Protection type:	IPX0
Protection class:	I ⏚
Fuse:	16 A-slow
Idle speed:	
50 Hz:	1400 rpm
60 Hz:	1650 rpm
Sound emission values (during grinding):	80 dBA
Grinding capacity (fine–coarse):	4–10 g/s*
Max. permitted operating cycle:	
100 V; 50 Hz:	2 double espressos/min. (5 seconds on / 25 seconds off)
100 V; 60 Hz	2 double espressos/min. (5 seconds on / 25 seconds off)
110–127 V; 60 Hz:	2 double espressos/min. (4 seconds on / 26 seconds off)
220–240 V; 50 Hz:	3 double espressos/min. (5 seconds on / 15 seconds off)
220–240 V; 60 Hz:	3 double espressos/min. (5 seconds on / 15 seconds off)

Recommended break:	15–26 seconds (depending on voltage type)
Max. grinding time:	10 min. in continuous operation
Max. daily output:	30 kg
Dimensions (W × D × H):	195 × 283 × 583 mm
Weight (net):	11.2 kg
Max. funnel filling quantity:	1.2 kg

*Depending on the espresso bean type selected, the grinding degree selected and the mains frequency.

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging by correctly sorting the recyclable materials. Dispose of cardboard as waste paper and film as recyclable materials.

Disposing of the grinder



Used appliances may not be thrown into commercial/domestic waste!

If you can no longer use your grinder, you are **legally obliged as a consumer to dispose of used appliances separately from commercial/domestic waste**, e.g. at a local collection point. This ensures that used appliances are recycled correctly and reduces the impact on the environment. For this reason, electrical appliances are labelled with the symbol opposite.

Maintenance and service

If service or maintenance is required, contact an authorized customer service center for Mahlkönig products. Customer Service can answer your questions about repairing and maintaining your product and spare parts.

Exploded diagrams and information about spare parts are also available at:

www.mahlkoenig.de

www.mahlkoenig.de/retailers

Our application consulting team will be happy to help you with questions concerning our products and their accessories.

For all inquiries and spare parts orders, please be sure to include the article and serial number as stated on the grinder type plate.

The version of the grinder is displayed when you switch it on.
Please give this to your supplier when requesting servicing.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

COMPANY OF THE HEMRO
Global Coffee Grinding Solutions

The manufacturer:

HEMRO International AG
Länggenstrasse 34, CH-8184 Bachenbülach, Switzerland

Hereby declares that the below mentioned product:

Product:	Device for food processing
Machine model:	Espresso coffee grinder
Types of machine:	E65S: ME 65 2.4B, ME 65 2.4C, DE 65 2.4B, DE 65 2.4C Pratica: AE 65 2.4B, AE 65 2.4C Solida: AE 65 V, AE 65 V Stp, AE 65 V SC, AE V Stp SC, AE 65 VT, AE 65 VT Stp, AE 65 VT SC, AE 65 VT Stp SC

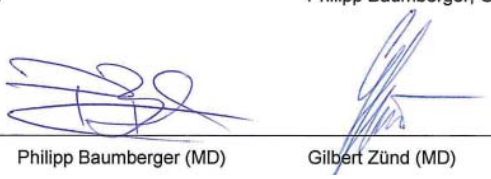
Following directives, regulations and standards have been applied:

2006/42/EG	The provisions of the Machinery Directive
2014/35/EU	The Low Voltage Directive
2014/30/EU	The EU Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)
2011/65/EU	The RoHS Directive on the restriction of use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
(EG) No.1907/2006	The EU chemicals regulation (REACH – Regulation)
2012/19/EU	WEEE Regulation - Waste of Electrical and Electronic Equipment
EN 60335-1:16	Safety of electrical appliances for household, general requirements
EN 60335-2-64:08	Safety of electrical appliances for household, particular requirements for commercial use
EN 62233:08	Measurement methods for electromagnetic fields
EN 55014-1:06+A1:08+A2:11	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 55014-2:15	Electromagnetic compatibility, Immunity (EMC)
EN 61000-3-2:14	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 61000-3-3:13	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)

Supplements in Europe:

Regulation 1935/2004	Requirements for materials and the objects with food comes into contact
Regulation 2011/10/EU	Requirements on plastic materials and articles intended to come into contact with food
Regulation 2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Documentation agent:	Metin Makinaci
Address of the proxy documentation:	See the address of the manufacturer
Done in Bachenbülach on:	13/7/2018
Function of subscribers:	Management board
Signatory names:	Philipp Baumberger, Gilbert Zünd



Signatures Philipp Baumberger (MD) Gilbert Zünd (MD)

Notes

20180606_Original instruction manual_E65S_EN

MAHLKÖNIG

HEMRO INTERNATIONAL AG
Länggenstrasse 34
CH 8184 Bachenbülach,
Switzerland

+41 44 864 18 00

info@hemrogroup.com

Manualslib.com - The Global Manuals Library

ATAGO PAL-COFFEE(BX/TDS) INSTRUCTION MANUAL



Table of Contents

Parts
Contents
Introduction
Safety Instructions
Specifications
Zero-Setting and Measurement
Measurement
Cleaning
Error Messages
Replacing the Batteries
Solvents Harmful to Body Case
Other ManualsLib Projects

Brix

Brix represents the weight of sucrose in 100 grams of sucrose solution as percentage by weight. When other dissolved solids are present in the solution, Brix conversion may be applied. Brix is a measure of the total dissolved solids in a solution and indicates the combined concentration of all soluble substances, such as sugar, salt, protein, and acids.

TDS

The instrument has a scale for measuring the TDS (total dissolved solid) for coffee. The scale indicates the TDS% (g/100g) for coffee.

Automatic Temperature Compensation

The readings are corrected, based on the temperature of the prism, within the automatic temperature compensation range.
【Caution】
◇ Measurements may fluctuate with hot or cold samples. Wait for approximately 20 seconds to press the START button. Measurements will stabilize once the instrument acclimates to the sample temperature.

Storage and Maintenance



Store the instrument in a dry place away from direct sunlight.
Exposure to humidity and heat may damage the instrument.



Do not use organic solvents (paint thinner, benzene, gasoline, etc.) on the plastic body case.



Clean and dry the sample stage thoroughly, following the "Cleaning" instructions. Store the unit away from direct sunlight at a stable temperature with as little fluctuation as possible.

Repair and Warranty

The instrument is warranted for one year from the date of purchase. This warranty is void if the instrument shows evidence of the following. Send the included batteries as well if they are still in use.

- Having been disassembled by unauthorized personnel
- Damages to the prism and/or sample stage
- Water damage or having been dropped
- Having been misused and/or operated outside the environmental specifications
- Leakage from batteries other than those included with the unit

Repair services are available for a fee after the warranty expires.
Contact an ATAGO authorized service center for service and support.

Please have the serial number information ready when contacting a service center.

Specifications

Measurement range	Brix 0.00 to 25.00% (Automatic Temperature Compensation) TDS 0.00 to 22.00% (Automatic Temperature Compensation) Temperature 10.0 to 100℃
Resolution	Brix 0.01% TDS 0.01% Temperature 0.1℃
Accuracy	Brix ±0.10% TDS 0.15% Temperature ±1℃
Automatic temperature compensation range	10 to 100℃
Ambient temperature range	10 to 40℃
Sample volume	At least 0.3mL
Measurement time	Approx 5 seconds (or longer until sample temperature stabilizes)

Backlight	The backlight stays on for 30 seconds after any button is pressed.
Maximum number of data history	100
Output	NFC Forum Type 4 Tag ISO/IEC 14443 Type A Output category : Date Time, Brix [%], TDS [%], Temp [degC] (e.g.) 2017/08/17 09:30:45, 1.35, 1.07, 20.4
Power supply	Two (2) AAA alkaline batteries
International Protection class	IP65
Dimensions and weight	55 (W) x 31 (D) x 109 (H)mm, 100g (main unit only)

The product is in conformity with the requirements of the EMC Directive 2004/108/EC.
Patent Granted in Japan, United States, Germany, China and Taiwan.

ATAGO CO.,LTD.
Headquarters: The Front Tower Shiba Koen, 23rd Floor 2-6-3 Shiba-koen, Minato-ku, Tokyo 105-0011, Japan
TEL: 81-3-3431-1943 overseas@atago.net
http://www.atago.net/

ATAGO U.S.A., Inc.
TEL: 1-425-637-2107
customerservice@atago-usa.com

ATAGO INDIA Instruments Pvt. Ltd.
TEL: 91-22-2854-4915 / 4071-3232
customerservice@atago-india.com

ATAGO THAILAND Co.,Ltd.
TEL: 66-21948727-9 ,66-21171549
customerservice@atago-thailand.com

ATAGO BRASIL Ltda.
TEL: 55 16 3913-8400
customerservice@atago-brasil.com

ATAGO ITALIA s.r.l.
TEL: 39 02 36557267
customerservice@atago-italia.com

ATAGO CHINA Guangzhou Co.,Ltd.
TEL: 86-20-38108256
info@atago-china.com

ATAGO RUSSIA Ltd.
TEL: 7-812-777-96-96
info@atago-russia.com

ATAGO NIGERIA Scientific Co.,Ltd.
TEL: 234-707-558-1552
atagonigeria@atago.net

ATAGO KAZAKHSTAN Ltd.
TEL: 7-727-257-08-95
info@atago-kazakhstan.com

1807K Printed in Japan

Digital Hand-held "Pocket" Coffee Refractometer

PAL-COFFEE(BX/TDS)

Cat.No.4533

4533-E10

ATAGO®
Instruction Manual

Parts

In just-a-minute
From 1 year to 2 years
Free Extended Warranty

1. It requires only 1 minute! Simply by answering questions, warranty period is extended from 1 year to 2 years.
2. ATAGO Logger NFC can also be downloaded at the same time.

Access now ⇒

(The registration page can be accessed from ATAGO website.)



LCD
Measurement results, prism temperature, remaining battery charge, etc., are displayed.
The displayed value is an example.

START button (POWER botton)
Press to take measurements and hold down to turn off the display.

Battery compartment
Place and remove batteries from here.

Sample stage
Apply water and samples on the glass prism located in the center of the sample stage.

ZERO button
Press to perform zero-setting.

START button & ZERO button
Press to set date, time, and delete data history.

Lanyard hole

GOOD DESIGN

Image is for explanation purposes only. It may be different than the actual product purchased.

Contents

◆ Main unit.....1 ◆ Instruction Manual (this book).....1 ◆ Calibration Report..1 ◆ AAA batteries.....2

AAA alkaline batteries are included. Remove the tape from the battery compartment before inserting the batteries.

ATAGO instruments are rigorously inspected to ensure each unit meets the highest standards of quality assurance.

Introduction

Thank you for purchasing the instrument. Carefully read and follow all instructions. Keep this manual for future reference.

Safety Instructions

Read and follow all safety instructions before operating the instrument. Failure to comply with the following instructions may result in personal injury or property damage.

⚠ WARNING

◇ Ensure safety when handling hazardous materials. Observe precautionary measures and use protective equipment, Be aware of the hazards of such chemicals and emergency response guidelines.
◇ ATAGO may not be held liable for any injury or damage arising in connection with handling of hazardous materials during the use of the instrument.
◇ Do not drop the instrument or subject it to strong physical shock.
◇ Do not attempt to repair, modify, or disassemble the instrument.

⚠ CAUTION

◇ Carefully read this manual to have basic knowledge of the function of each component.
◇ ATAGO is not liable for any loss and damage caused by the measurement and use of this instrument.
◇ Some acids may corrode the glass prism and/or metal sample stage, which may cause erroneous measurements.
◇ Do not use metal tools, such as a spoon, as they may scratch the prism, resulting in erroneous measurements.
◇ Do not use water above 50℃ to rinse the instrument.
◇ Only use the specified battery type. Observe proper polarities, properly aligning the anodes and cathodes.
◇ Store the instrument away from direct sunlight/heat sources and excessive amounts of dust/debris.
◇ Do not expose the instrument to a rapid change in ambient temperature.
◇ Do not subject the instrument to strong vibration.
◇ Do not subject the instrument to extreme cold temperature.
◇ Do not place the instrument under anything heavy.
◇ Loosen the battery compartment cover for air transportation.

<International Protection Classification IP65>

◇ The instrument is water-resistant, not waterproof, and should not be submerged.

<Chemical Resistance of Body Case>

◇ The body case is made of PC. Do not expose it to water vapor or solvents. See the list of "Solvents Harmful to Body Case."

Zero-setting and Measurement

【Caution】 All operations are disabled while the prism LED is flashing.

Zero-setting

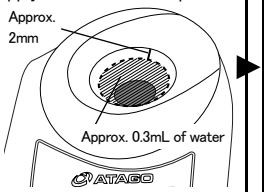
【Caution】

◇ Zero-set the instrument at the beginning of each day before use as well as after replacing the batteries.

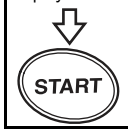
◇ Let water on the prism acclimate to the temperature of the instrument before zero-setting.

◇ When “AAA” is displayed, wipe the prism clean, apply water, and press the ZERO button again.

1. Wipe the prism clean and apply about 0.3mL of tap water.



2. Press the START button, and after “---” appears, the measurement and the prism temperature are displayed.



ZERO

3.

Measurement : not 0.00%

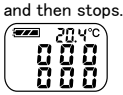
Press the ZERO button while the water is on the prism.



Measurement : 0.00%

The instrument is zero-set correctly.

4. Zero-setting is complete when “000” blinks twice and then stops.



Proceed to measurement.
Wipe the prism clean with tissue paper.

Measurement

【Caution】

◇ Do not use metal tools to apply samples on the prism as they may scratch the prism.

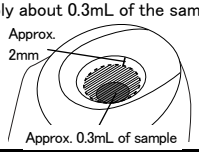
◇ Initial measurements may fluctuate with hot or cold samples. Wait for the instrument to acclimate to the sample temperature, approximately 20 seconds, to press the START button. Alternatively, press the START button multiple times until measurements become stable.

◇ Do not splash water above 50℃. The plastic may warp, which may compromise the water resistance.

- When measuring hot samples, place only the necessary amount and do not let it overflow from the sample stage well.
- When hot water is necessary to clean off hardened samples, use water-soaked gauze around the prism area and keep hot water away from the body case.

◇ The displayed temperature is that of the prism and may not necessarily match the temperature of the sample.

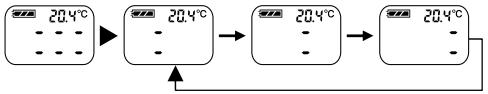
1. Wipe the prism clean and apply about 0.3mL of the sample.



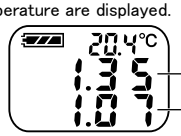
2. Press the START button.



3. “---” flashes until measurements stabilize,



4. The measurement and the prism temperature are displayed.



<LCD Auto Shut-off>

The instrument will turn itself off after 2 minutes of inactivity. To manually turn it off, hold down the START button for more than 2 seconds.

<Tip for stable measurement>

This model features the Mode-S technology for increased repeatability.
When measuring hot or cold samples, take multiple readings until they become stable.

<For oily/fatty samples>

Try stirring the sample on the prism while measuring to improve the repeatability of oily/fatty samples.



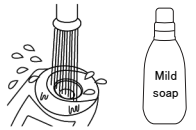
Cleaning

【Caution】

◇ Do not scratch the prism.

◇ The instrument is water-resistant, not waterproof, and should not be submerged.

1. Wipe off the sample.
2. Clean the prism and sample stage using a mild soap and thoroughly rinse with water.
3. Dry the area with tissues thoroughly.



Error Messages

The following messages alert the user when an operation has failed.



The battery is low.



The ZERO button was pressed with nothing or something other than water on the prism.



The START button was pressed with nothing or an insufficient amount of sample on the prism.
When a START button is pressed while the instrument is taking measurement and interrupted.



The sample measured outside the measurement range.



Too much light is entering the prism, and the instrument cannot measure accurately.
(Shade the sample stage with your hand and take a measurement again.)



The prism temperature is below the temperature range.



The prism temperature is above the temperature range.



The instrument is faulty.
(Replace the batteries. Contact ATAGO if this error persists.)

Replacing the Batteries

【Caution】

◇ Fasten the battery compartment cover tightly to prevent water ingress or poor connection, which will cause erroneous measurements. Push the cover in firmly and turn.

◇ When the O-ring on the cover is dirty or damaged, the water resistance may be compromised. (Figure 1)

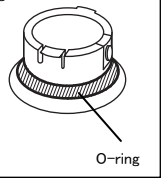
◇ When the battery icon indicates the low power level (), replace both batteries with a brand new set of AAA alkaline batteries (1.5V).

◇ Static images may occasionally appear on LCD. Such retained pixel charges do not indicate a faulty display, consume the battery power, or affect the instrument’s performance in any way.

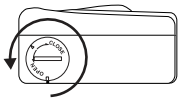
◇ Check the expiration dates on batteries before purchase.

◇ Zero-set the instrument after the batteries are replaced.

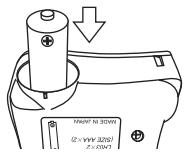
Figure1



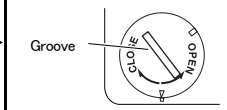
1. Insert a coin in the groove on the battery compartment cover. Turn the coin counterclockwise to remove the cover.



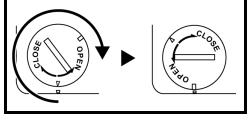
2. Insert batteries, observing the correct polarity.



3. Align the cover and push it down.



4. Close the battery compartment cover by pushing the cover in with a coin in the groove and turning it clockwise until it stops.
*Turning excessively may cause malfunction.



Solvents Harmful to Body Case

Aqua regia／chromic acid／nitric acid／hydrofluoric acid／sulfuric acid／caustic soda／potassium hydroxide／ethyl acetoacetate／acetone／ethylene oxide／ethylene chlorohydrin／epichlorohydrin／ethyl chloride／methyl chloride／chlorinated solvents／chloroacetone／chlorotoluene／chloroform／acetic acid／amyl acetate／isopropyl acetate／ethyl acetate／butyl acetate／methyl acetate／diisopropyl ketone／cyclohexanone (anone)／dichlorobenzene／dimethylformamide (DMF)／phenol／tetrahydrofuran (THF)／tetrachloroethane／tori etah nord amine／trichloroethylene／toluene (toluol)／ethylene dichloride／dichloromethane／nitrobenzene／perchlorethylene／fluorobenzene／benzene (benzol)／methyl methacrylate／methyl alcohol／methyl ethyl ketone／monochlorobenzene／liquid chlorine／sodium peroxide／bromine
Solvents that are harmful to the plastic body case include but not limited to the above substances.

Other ManualsLib Projects

 www.manualslib.com

 www.manualslib.de

 www.manualslib.es

 www.manualslib.fr

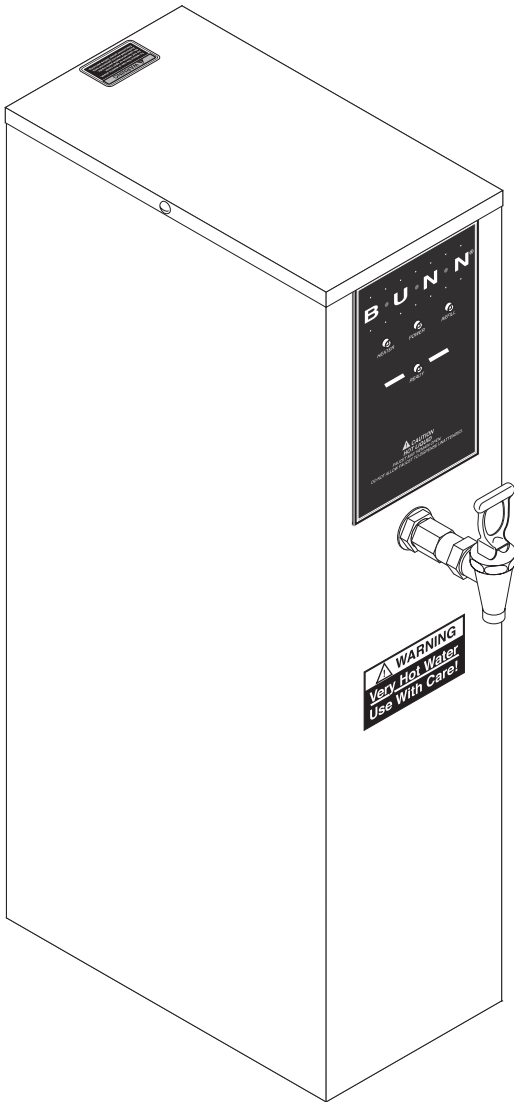
 www.manualslib.nl

 www.manualslib.mx

 www.manualslib.tech 30+ Languages

BUNN®

H5E
H5X



OPERATING & SERVICE MANUAL

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

To ensure you have the latest revision of the manual or to obtain the illustrated parts catalog, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. Contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-286-6070 to obtain a paper copy of the required Illustrated Parts Catalog mailed via U.S. Postal Service.

10420.0000M 02/08 © 1989 BUNN-O-MATIC CORPORATION

www.bunnomatic.com

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") warrants equipment manufactured by it as follows:
1) All equipment other than as specified below: 2 years parts and 1 year labor.
2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.
3) Compressors on refrigeration equipment: 5 years parts and 1 year labor.
4) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis: parts and labor for 3 years or 30,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

BrewWISE, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNN Espress, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Legendary for Quality, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, Power-Logic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, BUNNSERVE, BUNNsource, Coffee At Its Best, Cool Froth, Digital Brewer Control, Intellisteam, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Quality Beverage Equipment Worldwide, Signature Series, Silver Series, Smart Heat, SmartWAVE, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENTS

Introduction 2
Warranty 2
User Notices 3
Electrical Requirements 4
Plumbing Requirements 4
Initial Set-Up 5
Draining the Dispenser.....5
Cleaning 5
Troubleshooting 6
Service 9
Wiring Schematics.....20

INTRODUCTION

This equipment heats and dispenses water on demand for beverages and cooking purposes. It has a panel above the faucet that indicates the status of the dispenser. This equipment is for indoor use, either wall-mounted or on a sturdy counter or shelf.

USER NOTICES

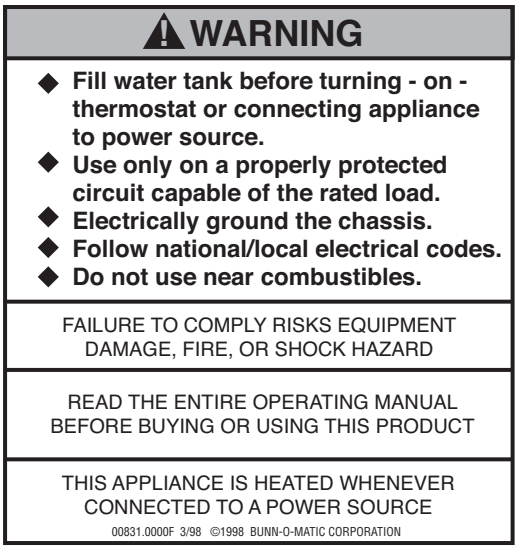
The notices on this dispenser should be kept in good condition. Replace unreadable or damaged labels.



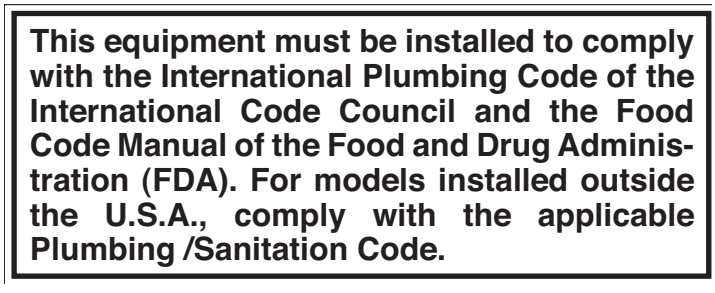
12593.0000



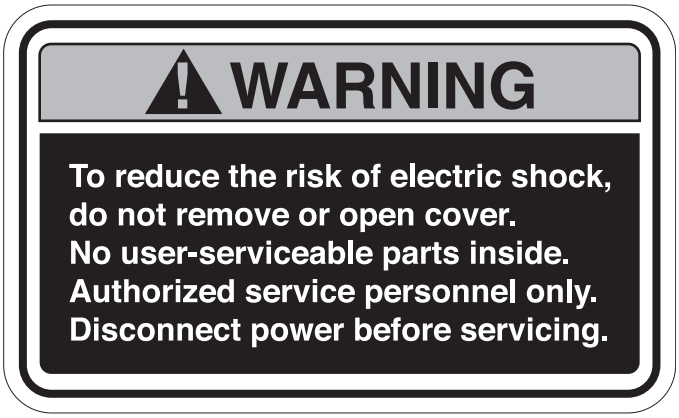
00824.0001



00831.0000



00656.0000

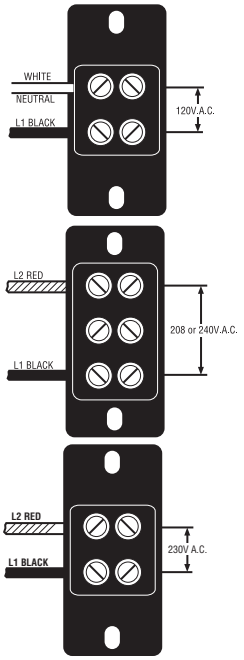


37881.0000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION - The dispenser must be disconnected from the power source until specified in *Initial Set-Up.*
This dispenser requires 2-wire, grounded service rated 120, 208, or 240 volts ac, 20 amp, single phase.
(Refer to the dispenser's dataplate for exact voltage requirement.)

Electrical Hook-Up



CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components.

1. An electrician must provide electrical service as specified.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Remove the upper and lower rear panels. Place the tank heater switch on the electronic control assembly in the "OFF" position.
4. Install a strain relief and the proper electrical wiring to the terminal block.
5. Connect the dispenser to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding. Reinstall both rear panels.
6. If plumbing is to be hooked-up later be sure the dispenser is disconnected from the power source. If Plumbing has been hooked-up, the dispenser is ready for *Initial Set-Up*.

CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 0°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personel in order to avoid a hazard.

PLUMBING REQUIREMENTS

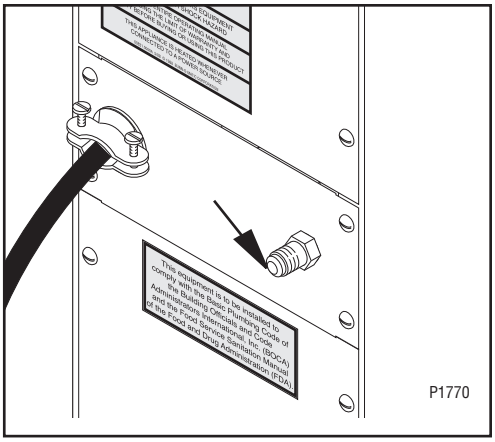
This dispenser must be connected to a **COLD WATER** system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa)from a ½" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the dispenser. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is ¼" flare.

NOTE - Bunn-O-Matic recommends ¼" tubing for installations of less than 25 feet and ⅜" for more than 25 feet from the ½" water supply line. At least 18 inches of an FDA approved flexible beverage tubing, such as reinforced braided polyethylene or silicone, before the dispenser will facilitate movement to clean the countertop. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the dispenser. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

Plumbing Hook-Up

1. Flush the water line and securely attach it to the flare fitting on the rear of the dispenser.
2. Turn-on the water supply.

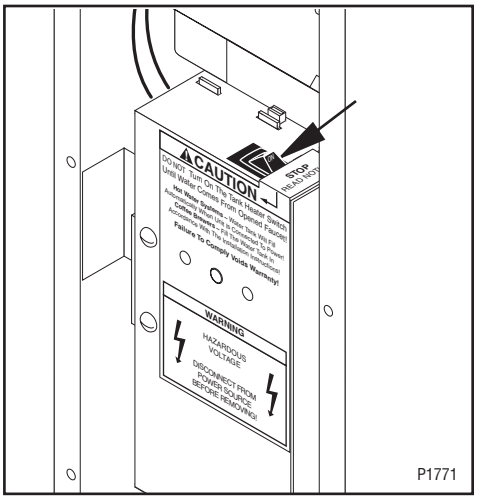


INITIAL SET-UP

CAUTION - The dispenser must be disconnected from the power source throughout the initial set-up, except when specified in the instructions.

1. Remove the upper rear panel and place the tank heater switch in the “OFF” position and replace the panel.
2. Connect the dispenser to the power source and turn-on the water supply.
3. Water will automatically flow into the tank to the proper level and shut-off. This will take approximately 10 minutes.
4. Disconnect the dispenser from the power source, remove the upper rear panel and place the tank heater switch in the “ON” position, and replace the panel.
5. Connect the dispenser to the power source and wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat.
6. On models with ready indicator, the indicator will glow when the proper water temperature for use is achieved.

NOTE - Discontinue dispensing if the indicator LED turns off. Dispense only when the indicator LED glows.



DRAINING THE DISPENSER

CAUTION - The dispenser must be disconnected from the power source throughout these steps.

1. Disconnect the dispenser from the power source.
2. Shut-off and disconnect the incoming water supply
3. Remove the 4-40 screws at the sides of the top panel.
4. Gently remove one of the grommets from the tank lid.
5. Insert a tube to the bottom of the tank and syphon ALL of the water out. Bunn-O-Matic has a syphon assembly available (#12440.0000) for this purpose.

NOTE - The dispenser must be full using the INITIAL SET-UP steps before reconnecting to the power source.

CLEANING

The use of a damp cloth rinsed in any mild, non-abrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.

WALL MOUNTED INSTALLATION

If the dispenser is wall mounted, the bottom of the dispenser should be at the same height as a counter or table top. Use B.O.M. part #12542.0000 for side mounted Wall Bracket Kit or # 13125.0001 for front mounted Wall Bracket Kit .

SUPPORT FOR LARGE RECEPTACLES

CAUTION: If the dispenser is to be used with larger receptacles such as pitchers or pots, those receptacles must be adequately supported during dispensing of hot water to avoid spillage of very hot water. This support may be provided by a table or counter top, or use B.O.M. part #12599.0000 Shelf Kit

TROUBLESHOOTING

A troubleshooting guide is provided to suggest probable causes and remedies for the most likely problems encountered. If the problem remains after exhausting the troubleshooting steps, contact the Bunn-O-Matic Technical Service Department.

- Inspection, testing, and repair of electrical equipment should be performed only by qualified service personnel.
- All electronic components have 120 – 240 volt ac and low voltage dc potential on their terminals. Shorting of terminals or the application of external voltages may result in board failure.
- Intermittent operation of electronic circuit boards is unlikely. Board failure will normally be permanent. If an intermittent condition is encountered, the cause will likely be a switch contact or a loose connection at a terminal or crimp.
- Solenoid removal requires interrupting the water supply to the valve. Damage may result if solenoids are energized for more than ten minutes without a supply of water.
- The use of two wrenches is recommended whenever plumbing fittings are tightened or loosened. This will help to avoid twists and kinks in the tubing.
- Make certain that all plumbing connections are sealed and electrical connections tight and isolated.
- This dispenser is heated at all times. Keep away from combustibles.

WARNING

- Exercise extreme caution when servicing electrical equipment.
- Disconnect the dispenser from the power source when servicing, except when electrical tests are specified.
- Follow recommended service procedures
- Replace all protective shields or safety notices

Problem	**Probable Cause**	Remedy
Equipment will not operate.	1. No power or incorrect voltage	(A) Check the terminal block for the correct voltage. It should be: a.) 100 to 120 volts ac across the black and white terminals for 100 to 120 volt models or, b.) 200 to 240 volts ac across the red and black terminals for 200 to 240 volt models or, c.) 230 volts ac across the red and black terminals for 230 volt models. (B) Check circuit breakers or fuses.
	2. Safety overflow switch	Refer to Service – safety overflow switch for testing procedures. See page 17.

TROUBLESHOOTING (cont.)

Problem	Probable Cause	Remedy
Automatic refill will not operate after drawing hot water.	1. No water	Check plumbing and shut-off valves.
	2. Water strainer/flow control	(A) Direction of flow arrow must be pointing towards dispenser. (B) Remove the strainer/flow control and check for obstructions. Clear or replace.
	3. Safety overflow switch	Refer to Service – safety overflow switch for testing procedures. See page 17.
	4. Liquid level system	Refer to Service – electronic controls for testing procedures. See page 10.
	5. Solenoid valve	Refer to Service – solenoid valve for testing procedures. See page 18.
Water flows into the tank continuously (Dispenser disconnected from power source).	1. Solenoid valve	Refer to Service – solenoid valve for testing procedures. See page 18.
Water flows into the tank continuously (Dispenser connected to power source).	1. Liquid level system	Refer to Service – electronic controls for testing procedures. See page 10.
Water is cold.	1. Tank heater switch	Tank heater switch must be in the "ON" position.
	2. Safety overflow switch	Refer to Service – safety overflow switch for testing procedures. See page 17.
	3. Limit thermostat	Refer to Service – limit thermostat for testing procedures. See page 16.

CAUTION – Do not eliminate or bypass limit thermostat. Use only B.O.M. replacement part #23717.0003.

	4. Tank heater	Refer to Service – tank heater for testing procedures. See page 19.
	5. Temperature control	Refer to Service – electronic controls for testing procedures. See page 10.

TROUBLESHOOTING (cont.)

Problem	Probable Cause	Remedy
Water boils continuously.	1. Temperature control	Refer to Service – electronic controls for testing procedures. See page 10.
	2. Lime build-up	Inspect the tank assembliy for excess lime deposits. Delime as required.

CAUTION – Tanks and tank components should be delimed reglarly depending on local water conditions. Excessive mineral build-up on stainless steel surfaces can initiate corrosive reactions resulting in serious leaks.

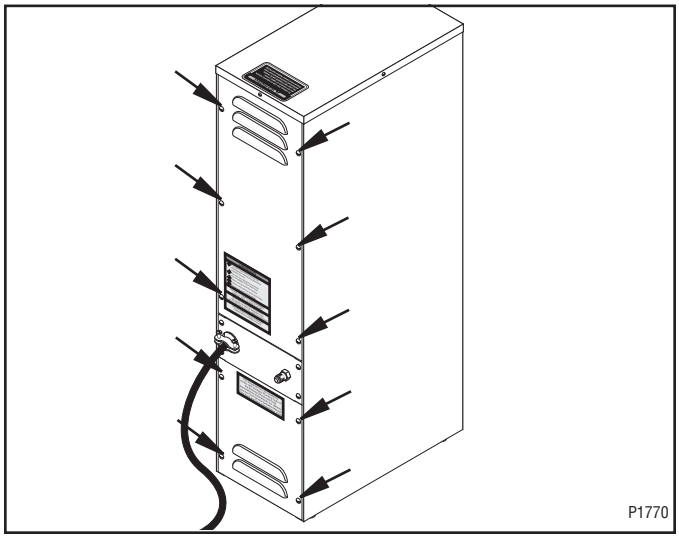
Dispenser is making unusual noises.	1. Solenoid valve	The nut on top of the solenoid valve must be tight or it will vibrate during operation.
	2. Plumbing lines	Plumbing lines should not be resting on the counter top.
	3. Water supply	(A) The dispenser must be connected to a cold water line. (B) Water pressure to the dispenser must not be higher than 90 psi (620 kPa). Install a regulator if necessary to lower the working pressure to approximately 50 psi (345 kPa).
Ready indicator will not light. (when temperature is within 4° of its selected setting.)	1. Temperature control	Refer to Service – electronic controls for testing procedures. See page 10.
	2. Ready Indicator LED	Replace the indicator LED.

SERVICE

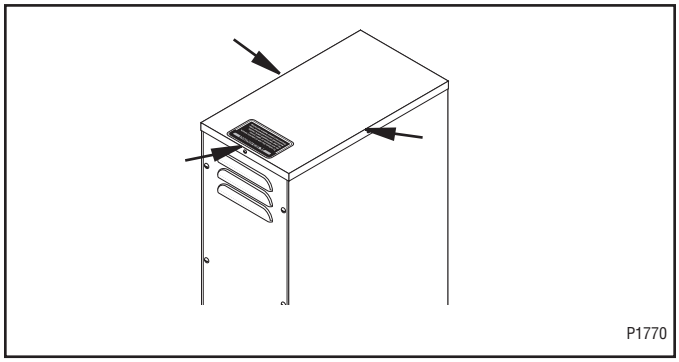
This section provides procedures for testing and replacing various major components used in this dispenser should service become necessary. Refer to Troubleshooting for assistance in determining the cause of any problem.

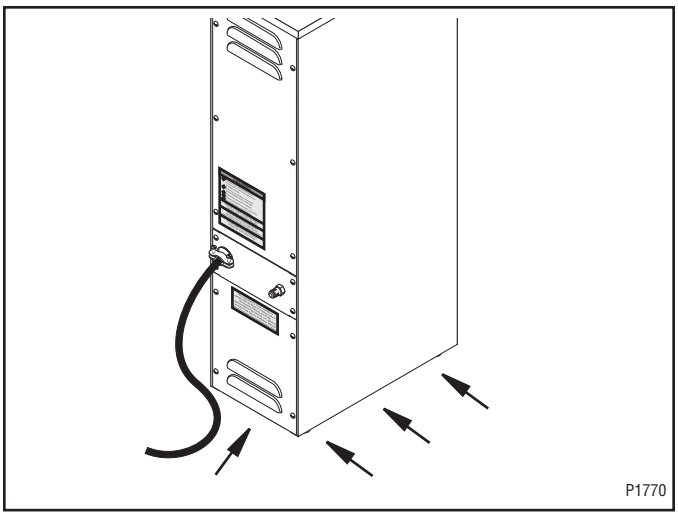
Component Access

WARNING – Disconnect the dispenser from the power source before the removal of any panel or the replacement of any component.



The check valve, electronic control assembly, safety overflow switch, solenoid valve, overflow tube temperature sensor and terminal block are located at the rear of the dispenser. Access is gained by removing the upper and lower rear panels. The upper is attached with six 8-32 slotted-head screws. The lower is attached with four 8-32 slotted-head screws. The middle panel must not be removed from the dispenser.





The limit thermostat, liquid level probe, tank heater, and temperature sensor are located at the top of the dispenser. Access is gained by removing the top lid, attached with three 4-40 slotted-head screws.

The triac assembly is located beneath the tank. Access is gained by removing four feet and the bottom panel attached with seven 8-32 slotted-head screws.

NOTE - Completely drain the tank before tipping the dispenser.

WARNING – Inspection, testing, and repair of electrical equipment should be performed only by qualified service personnel. Disconnect the dispenser from the power source when servicing, except when electrical tests are required and the test procedure specifically states to connect the dispenser to the power source.

Electronic Controls.....10
Limit Thermostat.....16
Safety Overflow Switch 17
Solenoid Valve 18
Tank Heater 19

Electronic Control Assembly Troubleshooting:
Check these items first

- Is circuit board popped-out of bracket?
- Is circuit board wet due to misaligned overflow tube?
- Is water in overflow cup activating float switch?
- Is overflow cup not making good contact with tank?
- Is dispenser being operated with panels removed?

SERVICE (cont.)

Electronic Controls

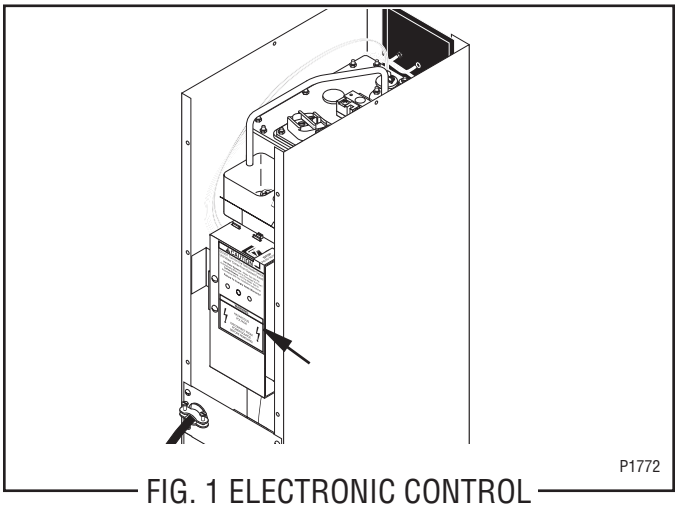


FIG. 1 ELECTRONIC CONTROL

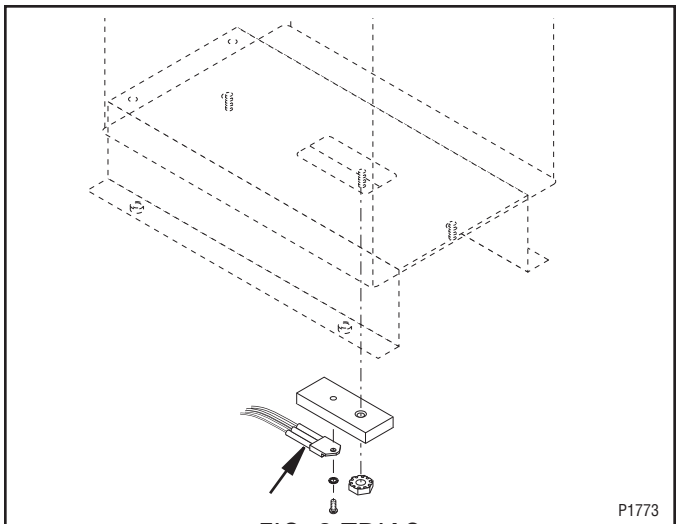


FIG. 2 TRIAC

Location:

The electronic control assembly is located inside the rear of the dispenser. Access will also be needed to the temperature sensor, overflow tube temperature sensor, and liquid level probe located on the tank lid and to the triac assembly located beneath the tank.

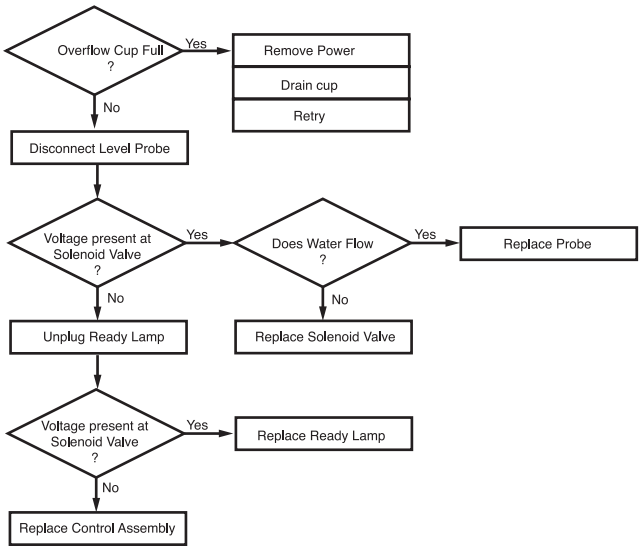
General:

This system controls the liquid level and water temperature of the dispenser. These two functions act independently of each other and should be tested separately.

Liquid Level Control Flow Charts

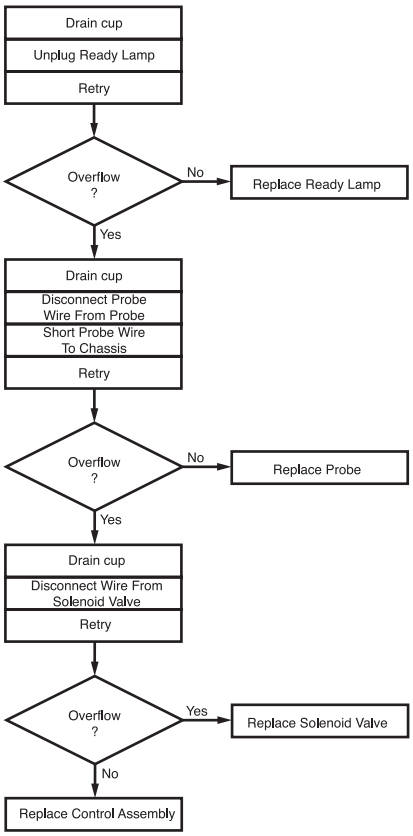
H5E, H5X LIQUID LEVEL CONTROL

PROBLEM: Does Not Refill



H5E, H5X LIQUID LEVEL CONTROL

PROBLEM: Overflows



SERVICE (cont.)

Electronic Controls (cont.)

Liquid Level Control Test Procedure

1. Disconnect the dispenser from the power source.
2. Check the voltage across terminals 3 & 4 of the electronic control assembly with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models
   or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models
   or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models.
3. Disconnect the dispenser from the power source. If voltage was present as described, proceed to #4. If voltage was not present as described, refer to the Wiring Diagrams and check the dispenser wiring harness.
4. Remove the pink wire from terminal 5 of the electronic control assembly.
5. Check the voltage across terminals 1 & 4 of the electronic control assembly with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 voltmodels
   or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models
   or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models
   after a delay of approximately 5 seconds.
6. Disconnect the dispenser from the power source.

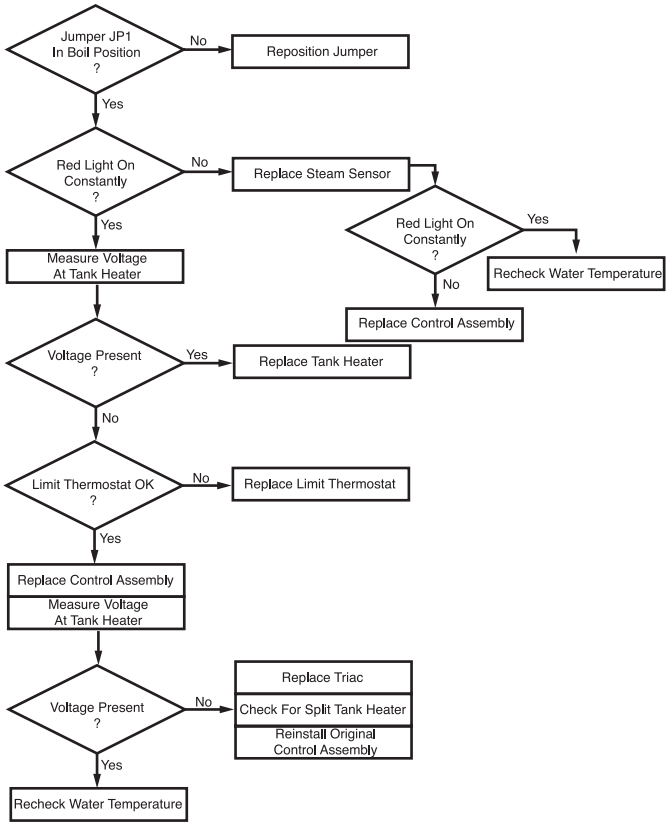
If voltage was present as described, the liquid level control of the system is operating properly, proceed to #7.
If voltage was not present as described, replace the electronic control assembly and the temperature sensor in the tank lid.

NOTE - Each electronic control assembly is calibrated to a temperature sensor. Both components MUST be replaced as a set.

Temperature Control Flow Charts

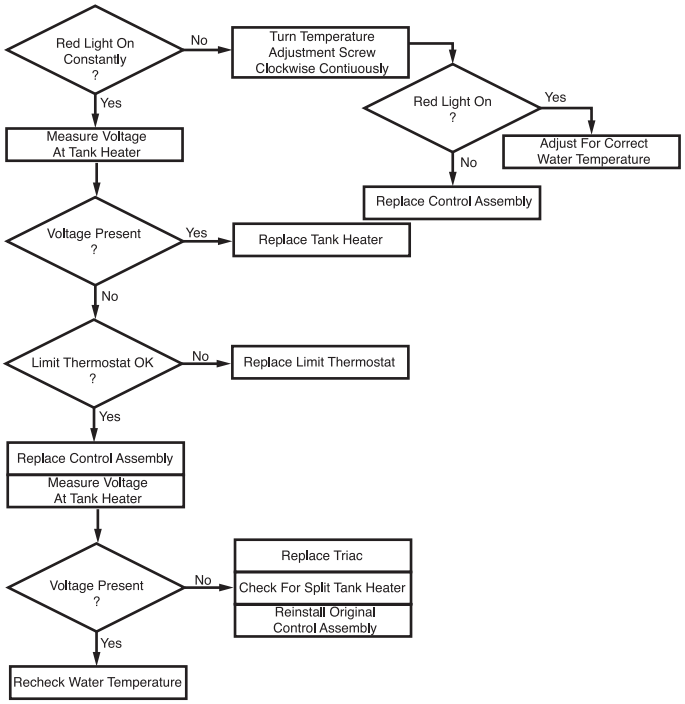
H5X THERMOSTAT

PROBLEM: Water Not Hot Enough



H5E THERMOSTAT

PROBLEM: Water Not Hot Enough



SERVICE (cont.)
Electronic Controls (cont.)

7. Reconnect the pink wire to terminal 5 of the electronic control assembly.
8. Loosen the compression fitting, remove the probe from the tank lid, and inspect it for mineral deposits. Replace it if necessary. Keep the exposed ends of the probe away from any metal surface of the dispenser.
9. Check the voltage across terminals 1 & 4 of the electronic control assembly with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models
   or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models
   or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models after a delay of approximately 5 seconds.
10. Touch the screw head end of the probe to the dispenser housing. The indication must be 0.
11. Move the probe away from the dispenser housing. The indication must again be:
    a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models
    or
    b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models
    or
    c.) 230 volts ac for 230 volt models
    after a delay of approximately 5 seconds.
12. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, reinstall the probe, the sensing function of the system is operating properly.
If voltage was not present as described, check the pink probe wire and the green ground wire for continuity and/or replace the probe.

Temperature Control Test Procedure

1. Disconnect the dispenser from the power source.
2. Check the voltage across terminals 3 & 4 of the electronic control circuit board with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source.The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models
   or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models
   or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models.
3. Disconnect the dispenser from the power source.

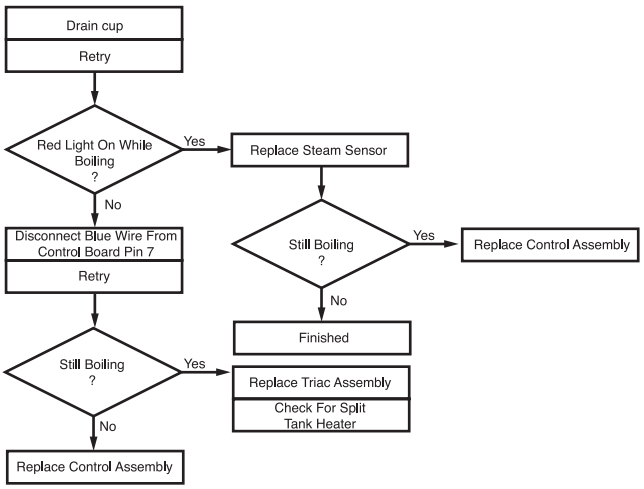
If voltage was present as described, proceed to #4.
If voltage was not present as described, refer to the Wiring Diagram and check the dispenser wiring harness.

4. Connect the dispenser to the power source and place the tank heater switch in the “ON” position.
5. Observe the red indicator on the electronic control circuit board.
6. Disconnect the dispenser from the power source.

Temperature Control Flow Charts (cont.)

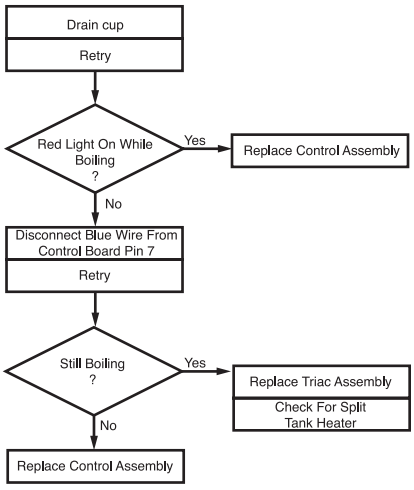
H5X THERMOSTAT

PROBLEM: Boils Excessively - Fills Cup



H5E THERMOSTAT

PROBLEM: Boils



Electronic Controls (cont.)

If the indicator was on or blinking, the temperature sensor is operating properly, proceed to #7.
If the indicator was off, check the sensor connection on the electronic control circuit board and/or replace the temperature sensor and the electronic control assembly.

NOTE - Each temperature sensor is calibrated to an electronic control assembly. Both components MUST be replaced as a set.

7. Check the voltage across the tank heater terminals with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models, while the red indicator on the circuit board is on or blinking.
8. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, the temperature control of the system is operating properly.
If voltage was not present as described, contact Bunn-O-Matic to order an electronic control assembly, temperature sensor, and triac assembly for evaluation and proceed to #9.

9. Replace the electronic control assembly and temperature sensor.

NOTE - Each electronic control assembly is calibrated to a temperature sensor. Both components MUST be replaced as a set.

10. Check the voltage across the tank heater terminals with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
    a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
    b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
    c.) 230 volts ac for 230 volt models, while the red indicator on the circuit board is on or blinking.
11. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, return the new triac assembly to Bunn-O-Matic for credit. The temperature control of the system is operating properly.
If voltage was not present as described, reinstall your existing electronic control assembly and temperature sensor, and proceed to #12.

12. Replace the triac assembly.
13. Check the voltage across the tank heater terminals with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
    a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
    b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
    c.) 230 volts ac for 230 volt models, while the red indicator on the circuit board is on or blinking.
14. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, the temperature control of the system is operating properly. Return the new electronic control assembly and temperature sensor to Bunn-O-Matic for credit.

SERVICE (cont.)

Electronic Controls (cont.)

Electronic Controls Removal and Replacement

NOTE - Each electronic control assembly is calibrated to a temperature sensor probe. Both components MUST be replaced as a set.

1. Remove all wires from the electronic control assembly terminals.
2. Remove the two 8-32 screws holding the electronic control assembly to the component bracket.
3. Disconnect the temperature sensor, overflow tube temperature sensor, and indicator wires from the left side of the electronic control assembly board.
4. Remove the temperature sensor from the grommet in the tank lid.
5. Install the new temperature sensor into the grommet on the tank lid. Route the wires to the location of the new electronic control assembly.
6. Attach the temperature sensor, overflow tube temperature sensor, and indicator wires to the electronic control assembly.
7. Fasten the new electronic control assembly to its bracket.

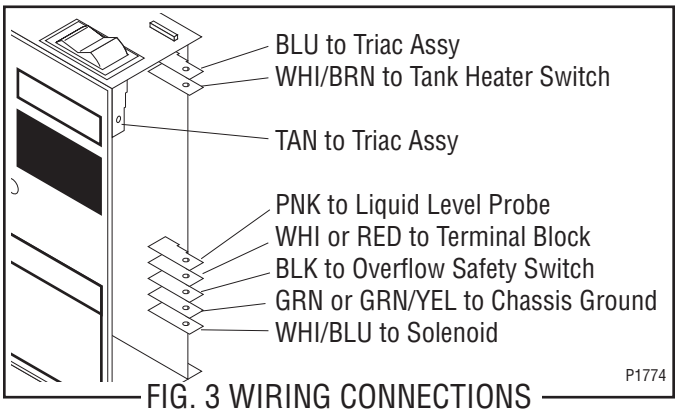


FIG. 3 WIRING CONNECTIONS

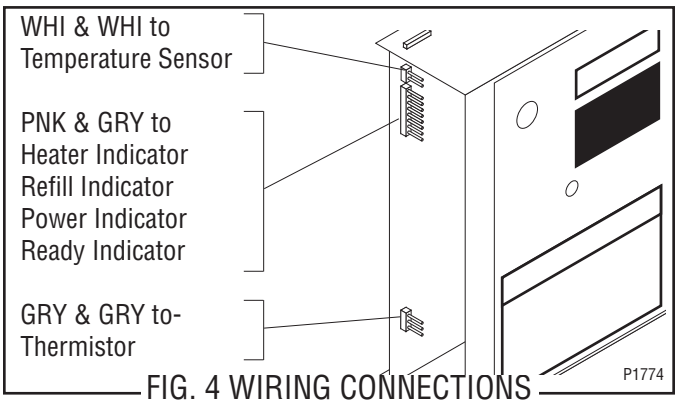


FIG. 4 WIRING CONNECTIONS

8. Reconnect the wires.
9. Review the initial set-up procedures.

Triac Assembly Removal and Replacement

NOTE - Each triac installation requires the use of an approved silicone heat sink compound. Bunn-O-Matic recommends the use of Dow Corning 340 compound or equivalent. It can be purchased direct from Bunn-O-Matic (part # 12572.0002).

1. Place the tank heater switch on the electronic control assembly in the “OFF” position.
2. Completely drain the tank.
3. Carefully set the dispenser on its face (faucet side).
4. Remove the four feet attached with four 8-32 phillips-head screws.
5. Remove the bottom panel and four feet attached with seven 8-32 slotted-head screws.
6. Remove the existing triac assembly held in place with a 10-32 hex keps nut.
7. Apply a small amount of the silicone heat sink compound to the copper heat sink.
8. Securely fasten the new triac assembly to the bottom of the tank in the same relative position as the one removed. Bunn-O-Matic recommends tightening the nut to a torque setting of approximately 18 inch-pounds.
9. Route the wires up around the rear of the dispenser.
10. Reinstall the bottom panel and four feet.
11. Stand the dispenser upright.
12. Disconnect the other ends of the old triac assembly wires.
13. Connect the TAN and BLU wires with spade terminals of the new assembly to the electronic control assembly, FIG. 3.
14. Connect the BLU wire with the ring terminal to the tank heater, FIG. 13.
15. Connect the WHI/VIO wire of the new assembly to the WHI or RED terminal at the terminal block.

Electronic Controls (cont.)

Adjustments

The H5X dispenser holds the water temperature at the threshhold of boiling. It is not adjustable by the user.

The H5E dispenser is factory calibrated for the temperature specified on the data plate. If adjustment is required, use the following procedure:

1. Fill the dispenser according to the steps in the Initial Set-up.

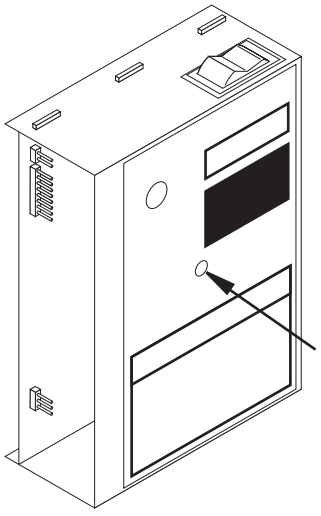
2. Place the tank heater switch in the "ON" position and observe the glowing red indicator near the right edge of the control board. The controller is applying full power to the heater when the indicator is on all the time. The indicator will begin to flash as the temperature nears the set point. The set temperature is reached when the indicator flashes only very briefly. The water is hotter than the set temperature when the indicator remains off.

3. Take the temperature of the stream of water immediately below the faucet as it flows from the dispenser with an accurate thermometer. Do not take the temperature of water collected in a container.

4A. **TO INCREASE THE TEMPERATURE**
Turn the adjustment screw in a clockwise direction with a small screwdriver. Allow the temperature to stabilize as described in step 2 and repeat step 3. Continue until the desired water temperature is achieved.

4B. **TO DECREASE THE TEMPERATURE**
Turn the adjustment screw in a counterclockwise direction with a small screwdriver. Draw a large quantity of water at the faucet, allow the temperature to stabilize as described in step 2 and repeat step 3. Continue until the desired water temperature is achieved.

NOTE - The entire adjustment span is approximately 25 complete revolutions. The potentiometer will cease to adjust when turned too far in either direction. It is not damaged, simply turn it back a few turns and try again.



P1774

FIG. 5 TEMPERATURE ADJUSTMENT SCREW

Limit Thermostat

Location:

The limit thermostat is located on the tank lid.

To test the limit thermostat, access will also be needed to the terminal block located at the rear of the dispenser.

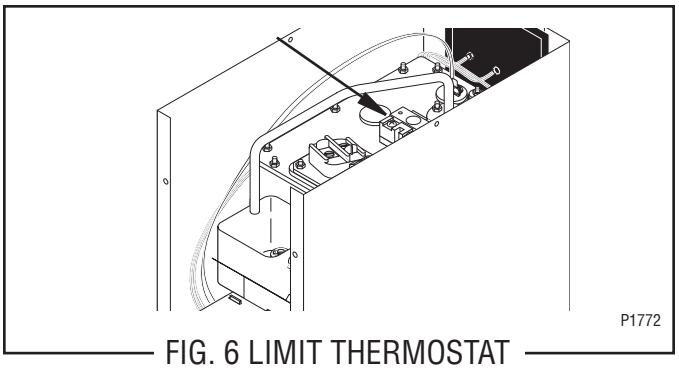


FIG. 6 LIMIT THERMOSTAT

Test Procedure:

1. Disconnect the dispenser from the power source.
2. There are two black wires on the limit thermostat terminals. One comes from the terminal block. The other goes directly to the tank heater terminal. Remove the black wire at the limit thermostat coming from the terminal block.
3. Check the voltage across the black wire removed from the limit thermostat and the white wire or red wire of the terminal block with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models.
4. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, reconnect the black wire and proceed to #5.

If voltage was not present as described, refer to the Wiring Diagrams and check the dispenser wiring harness.

5. Check for continuity across the terminals of the limit thermostat.

If continuity is not present as described, the circuit is broken. Press the reset button of the limit thermostat and recheck for continuity.

If continuity is not present as described, replace the limit thermostat.

Removal and Replacement:

1. Remove both wires from the limit thermostat terminals.
2. Remove the two #10-32 nuts attaching the limit thermostat to the top of the tank.
3. Install the new limit thermostat and secure into place with two #10-32 nuts.
4. Refer to FIG. 7 when reconnecting the wires.

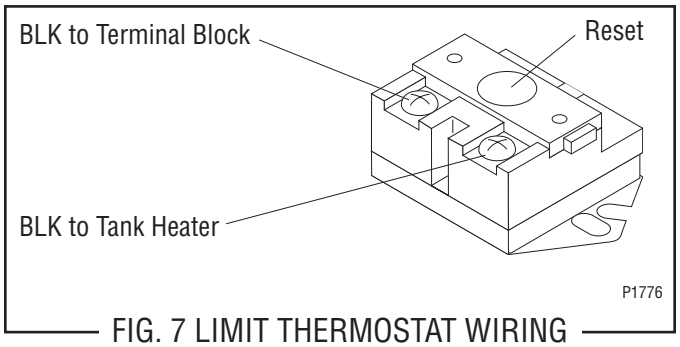


FIG. 7 LIMIT THERMOSTAT WIRING

SERVICE (cont.)

Safety Overflow Switch

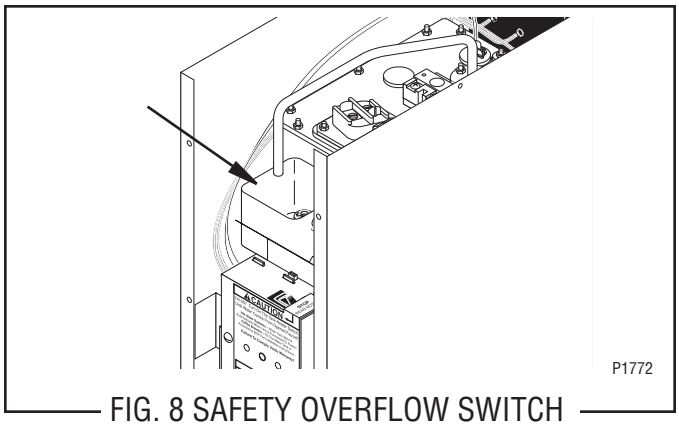


FIG. 8 SAFETY OVERFLOW SWITCH

Location:

The safety overflow switch is located inside the rear of the dispenser inside the copper overflow cup.

For testing or removal of the safety overflow switch, access may also be needed by removing the two screws attaching the electronic control assembly to its mounting bracket.

Test Procedure:

1. Once voltage is verified at the power source, check for continuity across the safety overflow switch red wires only until the plastic float is raised and check that continuity returns when the plastic float is again lowered.

If continuity is present as described, reconnect each of the red wires to the black wires, the safety overflow switch is operating properly.

If continuity is not present as described, replace the safety overflow switch.

Removal and Replacement:

1. Disconnect the black wires from the safety overflow switch.
2. Remove the nut beneath the copper overflow cup.
3. Remove the entire switch assembly from the cup.
4. Place the new switch assembly into the cup, wires first. Make sure that a gasket is in place around the threaded switch stem.

NOTE - The magnets must be at the top of the float and there must be NO stainless steel washers installed for the safety overflow switch to operate properly.

5. Install the nut beneath the copper overflow cup. Be sure not to overtighten.
6. Reconnect the wires, FIG. 9.

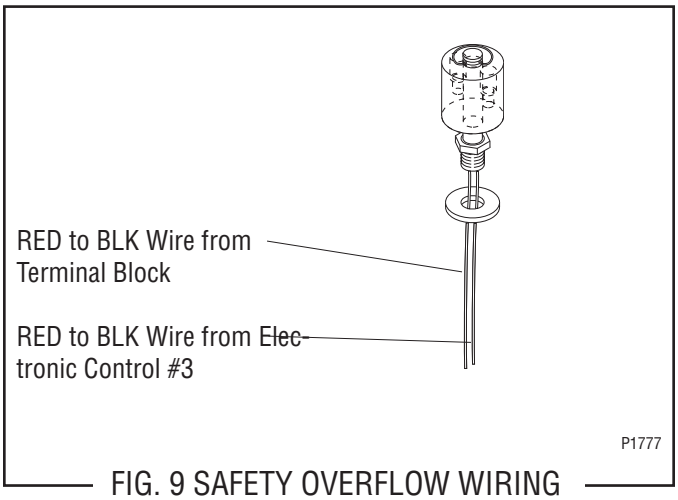


FIG. 9 SAFETY OVERFLOW WIRING

SERVICE (cont.)

Solenoid Valve

Location:

The solenoid valve is located inside the rear of the dispenser on the right side near the bottom.

To test the solenoid valve, access will also be needed to the electronic control assembly.

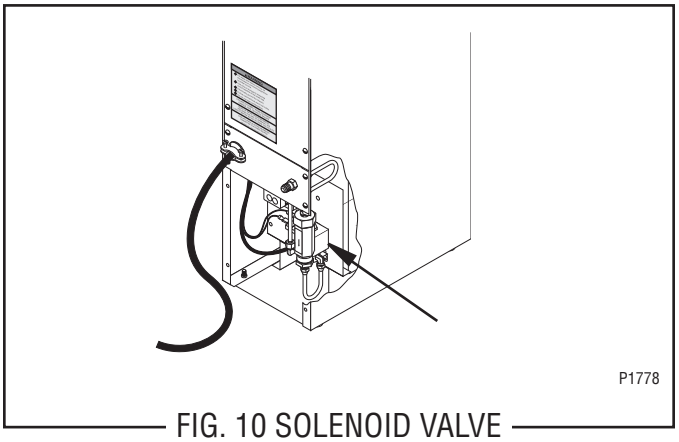


FIG. 10 SOLENOID VALVE

Test Procedure:

1. Disconnect the dispenser from the power source and turn-off the water supply to the dispenser.
2. Remove the pink wire from terminal 5 of the electronic control assembly.
3. Check the voltage across the solenoid valve coil terminals with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models
   after a delay of approximately 5 seconds.
4. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage was present as described, proceed to #5.

If voltage was not present as described, refer to the Wiring Diagrams and check the dispenser wiring harness.

5. Remove both wires from the solenoid valve coil terminals.
6. Check for continuity across the solenoid valve coil terminals.

If continuity is present as described, reconnect the wires and proceed to #7.

If continuity is not present as described, replace the solenoid valve coil.

7. Check the solenoid valve for coil action. Connect the dispenser to the power source. Listen carefully in the vicinity of the solenoid valve for a “clicking” sound after approximately 5 seconds, as the coil magnet attracts the plunger.
8. Disconnect the dispenser from the power source.
9. Reconnect the pink wire to terminal 5 of the electronic control assembly.

If the sound was heard as described and water will not pass through the solenoid valve, there may be a blockage in the water line before or after the solenoid valve or the solenoid valve may require inspection for wear and removal of waterborne particles.

If the sound was not heard as described, replace the solenoid valve.

Removal and Replacement:

1. Remove all wires from the solenoid valve coil.
2. Turn-off the water supply to the dispenser.
3. Disconnect the water lines to and from the solenoid valve.
4. Remove the two 8-32 slotted-head screws holding the solenoid valve and mounting bracket to the component bracket.
5. Lift-out the solenoid valve.
6. Remove the two 10-32 slotted-head screws holding the solenoid valve to its mounting bracket.
7. Securely install the new solenoid valve to its mounting bracket. The direction of flow arrow must be pointing towards the tank lid.
8. Attach the solenoid valve and mounting bracket to the component bracket.
9. Securely fasten the water lines to and from the solenoid valve.
10. Reconnect the wires, FIG. 11.

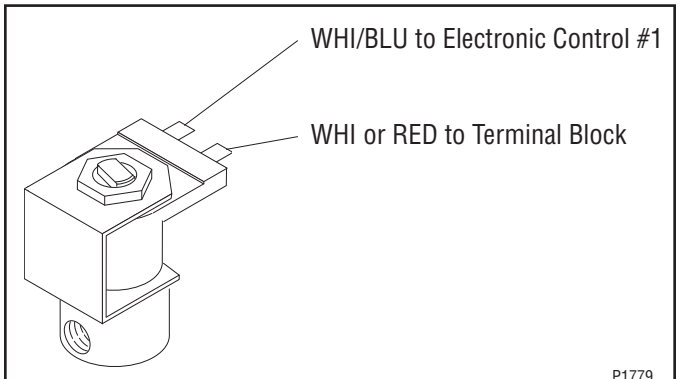


FIG. 11 SOLENOID VALVE WIRING

Tank Heater

Location:

The tank heater is located in the tank lid.

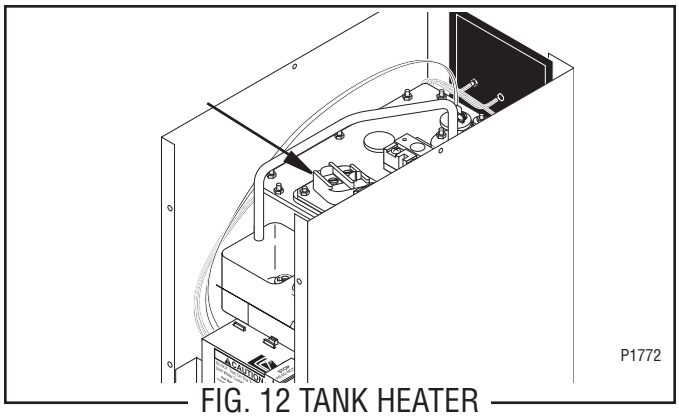


FIG. 12 TANK HEATER

Test Procedure:

1. Disconnect the dispenser from the power source.
2. Check the voltage across the terminals of the tank heater with a voltmeter. Connect the dispenser to the power source. The indication must be:
   a.) 100 to 120 volts ac for 100 to 120 volt models or
   b.) 200 to 240 volts ac for 200 to 240 volt models or
   c.) 230 volts ac for 230 volt models.
3. Disconnect the dispenser from the power source.

If voltage is present as described, proceed to #4.
If voltage is not present as described, replace the tank heater.

4. Remove the tank heater from the tank lid and inspect it for cracks in the sheath.

If the sheath shows no sign of damage, proceed to #5.
If the sheath is damaged, replace the tank heater.

5. Check for continuity across the tank heater terminals.

If continuity is present as described, reinstall the tank heater. The tank heater is operating properly.
If continuity is not present as described, replace the tank heater.

Removal and Replacement:

1. Remove the wires to the tank heater.
2. Remove the 8-32 nuts from the tank heater flange.
3. Remove the tank heater.
4. Inspect the tank heater gasket and replace if necessary.
5. Securely install the new tank heater. Be certain of a watertight seal.
6. Reconnect the wires, FIG. 13.

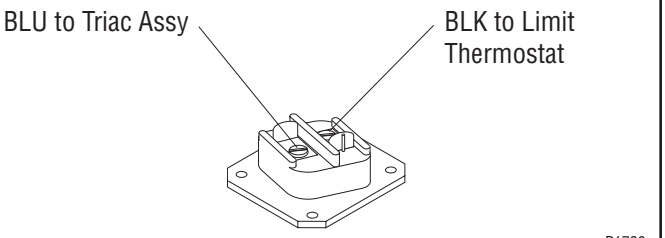
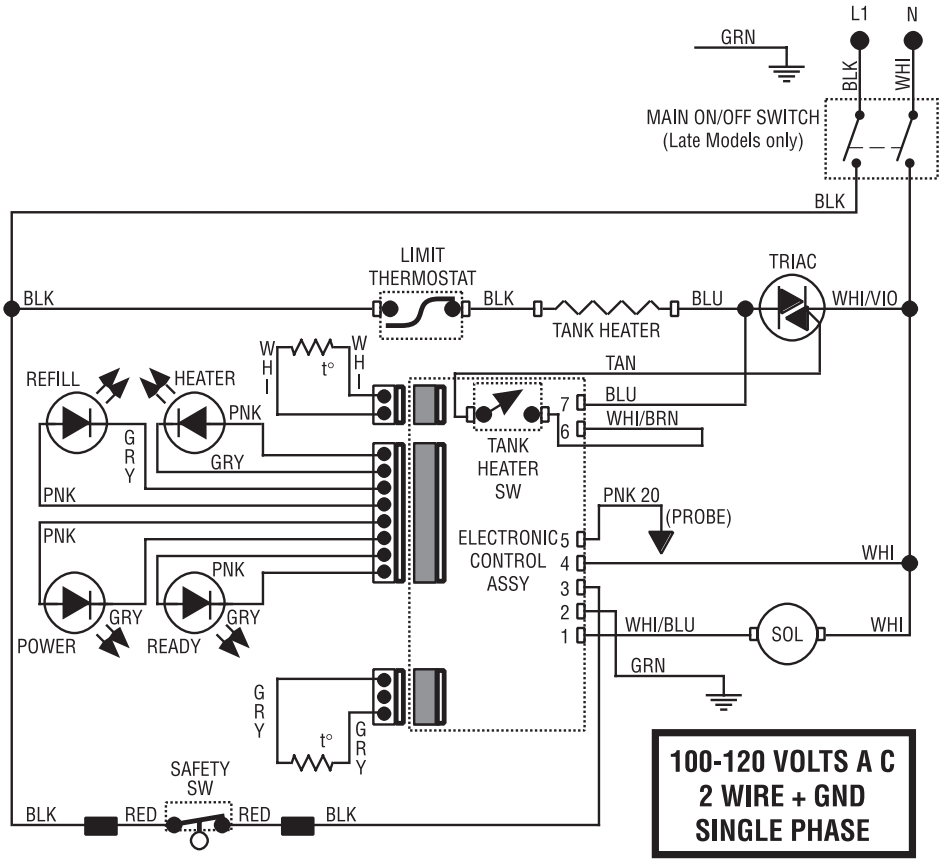


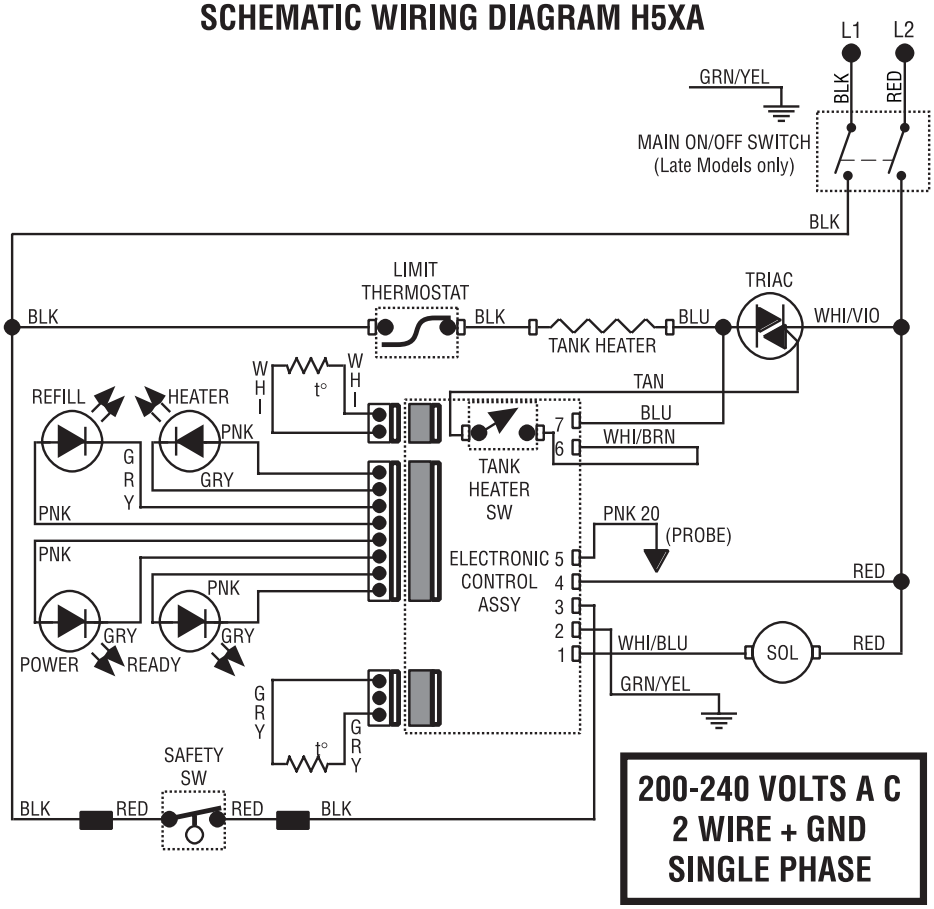
FIG. 13 TANK HEATER WIRING

WIRING DIAGRAMS

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM H5X

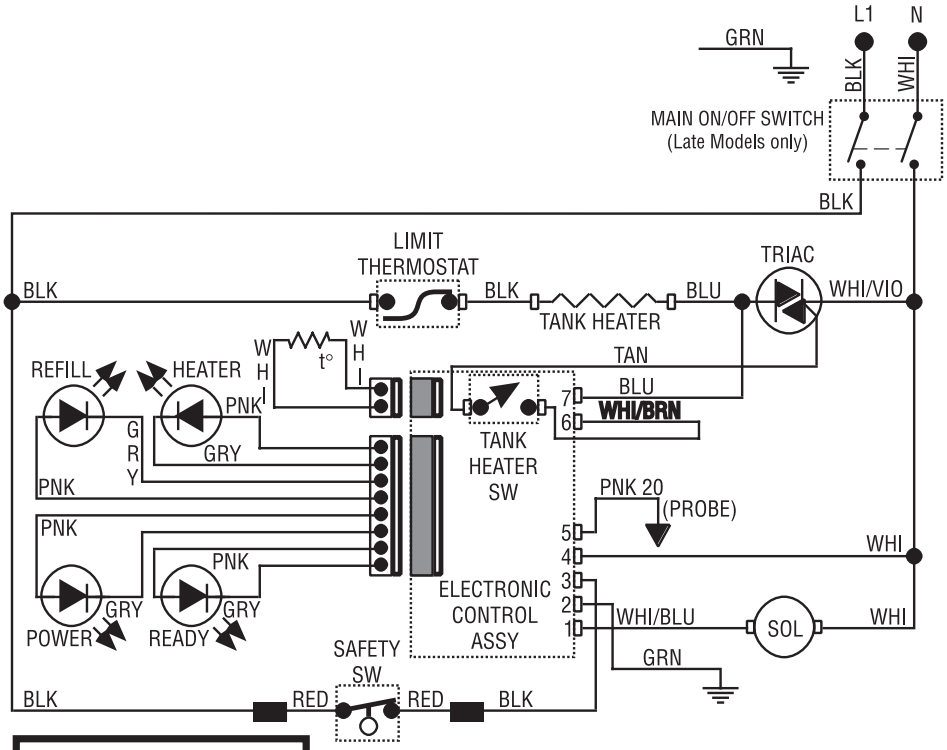


SCHEMATIC WIRING DIAGRAM H5XA



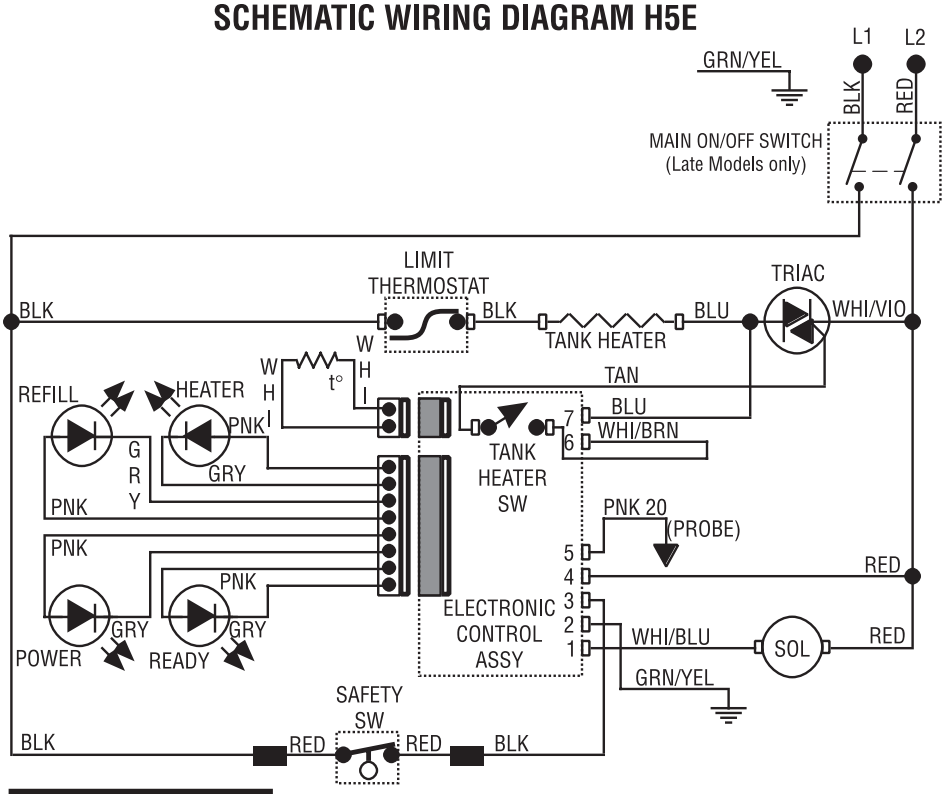
WIRING DIAGRAMS

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM H5E



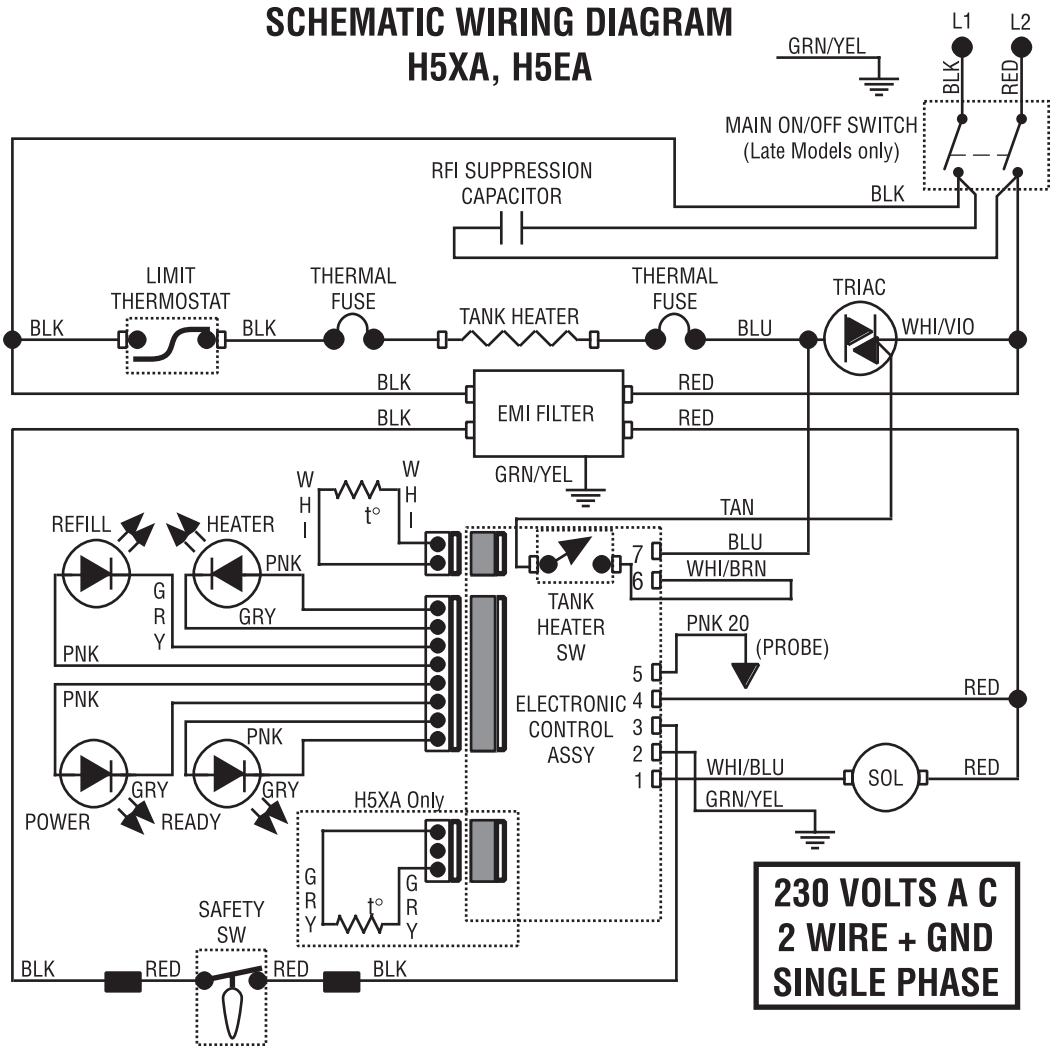
100-120 VOLTS A C
2 WIRE + GND
SINGLE PHASE

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM H5E



200-240 VOLTS A C
2 WIRE + GND
SINGLE PHASE

WIRING DIAGRAMS



EVERPURE® COLDRINK® 3-MC² SYSTEM

DELIVERS PREMIUM QUALITY WATER FOR FOUNTAIN APPLICATIONS

Coldrink 3-MC² System: EV9328-03
MC² Replacement Cartridge: EV9612-56
EC210 Prefilter Cartridge: EV9534-26



APPLICATIONS

Fountain Beverages

For Most Dual-Carbonator Dispensers

Dispensers Using Up To 50 Tanks Of Syrup or Bag-In-Box Per Month

FEATURES • BENEFITS

Improves the taste of fountain beverages and helps retain the drink's carbonation

Sanitary cartridge replacement is simple, quick and clean; internal filter parts are never exposed to handling or contamination

Protects drink system seals, pump, tubing and small orifices from clogging, corrosion and abrasive wear

Proprietary Micro-Pure® II filtration media effectively inhibits the growth of bacteria on the filter media that can decrease product life

Exclusive precoat filtration provides superior chlorine taste & odor reduction and micro-filters dirt and particles as small as 0.2* micron in size by mechanical means

Reduces chlorine taste & odor and other offensive contaminants

Manifold features water shut-off, flushing valve, inlet and outlet pressure gauges

20" prefilter reduces dirt and particles

NSF/ANSI Standard 53 certified to reduce cysts such as *Cryptosporidium* and *Giardia* by mechanical means

* Validated by ISO 17025 accredited lab for 99.999% reduction of Pseudomonas diminuta following the ASTM F838-05 protocol for the validation of 0.2 µm sterilizing grade filters.

INSTALLATION TIPS

Choose a mounting location suitable to support the full weight of the system when operating.

Never use saddle valve for connection.

Use 3/4" water line.

Install vertically with cartridges hanging down.

Allow 2½" (6.35 cm) clearance below the cartridge for easy cartridge replacement.

Flush cartridges by running water through system for five (5) minutes at full flow.

OPERATION TIPS

Change cartridges on a regular six (6) month preventative maintenance program.

Change cartridges when capacity is reached or when pressure falls below 10 psi (0.7 bar).

Always flush the filter cartridge at time of installation and cartridge change.

Inspect Everpure EC210 Cartridge periodically to determine dirt load.

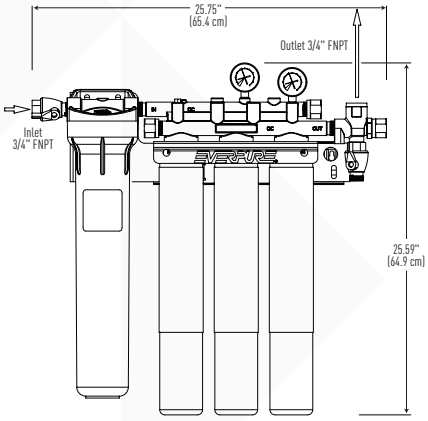
Replace Everpure EC210 Cartridge when dirt has penetrated through to the inner core of the cartridge.

SIZING

Service Flow Rate: Maximum 5 gpm (18.9 Lpm)

Capacity: 27,000 gallons (102,206 L)

EVERPURE® COLDRINK® 3-MC² SYSTEM
EV9328-03



SPECIFICATIONS

Service Flow Rate
Maximum 5 gpm (18.9 Lpm)

Rated Capacity
27,000 gallons (102,206 L)

Pressure Requirements
10 - 125 psi (0.7 - 8.6 bar), non-shock

Temperature
35 - 100°F (2 - 38°C)

Overall Dimensions
25.59" L x 25.75" W x 6" D
(64.9 cm x 65.4 cm x 15.2 cm)

Inlet Connection
3/4"

Outlet Connection
3/4"

Operating Weight
35 lbs (15.8 kgs)

Shipping Weight
23 lbs (10.4 kgs)

Electrical Connection
None required

System Tested and Certified by NSF International against NSF/ANSI Standards 42 and 53 for the reduction of:

STANDARD NO. 42 — AESTHETIC EFFECTS

- Chemical Reduction
  - Taste & Odor
  - Chlorine
- Mechanical Filtration
  - Nominal Particulate Class I

STANDARD NO. 53 – HEALTH EFFECTS

- Mechanical Filtration
  - Cyst

EPA Est. No. 002623-IL-002

The contaminants or other substances removed or reduced by this drinking water system are not necessarily in your water. Do not use with water that is microbiologically unsafe or of unknown quality without adequate disinfection before or after the system. Systems certified for cyst reduction may be used with disinfected water that may contain filterable cysts.

Since the conditions under which our products may be used are beyond our control, we cannot accept any liability with respect to the improper installation, application and/ or use of our products.

WARRANTY

Everpure water treatment systems by Pentair® (excluding replaceable elements) are covered by a limited warranty against defects in material and workmanship for a period of five years after date of purchase. Everpure replaceable elements (filter cartridges and water treatment cartridges) are covered by a limited warranty against defects in material and workmanship for a period of one year after date of purchase. See printed warranty for details. Pentair will provide a copy of the warranty upon request.

PENTAIR

WATER QUALITY SYSTEMS

EVERPURE-SHURFLO WORLD HEADQUARTERS, 1040 MUIRFIELD DRIVE, HANOVER PARK, IL 60133 USA • FOODSERVICE.PENTAIR.COM
800.942.1153 (US ONLY) • 630.307.3000 MAIN • 630.307.3030 FAX • CSEVERPURE@PENTAIR.COM EMAIL

EVERPURE-SHURFLO AUSTRALIA, 1-21 MONASH DRIVE, DANDENONG SOUTH, VIC 3175 AUSTRALIA
011.1300 576 190 TEL • 011.61.39.562.7237 FAX • AU.EVERPURE@PENTAIR.COM EMAIL

EVERPURE-SHURFLO CHINA, 21F CLOUD 9 PLAZA, NO 1118, SHANGHAI, 200052, CHINA
86.21.3211.4588 TEL • 86.21.3211.4580 FAX • CHINA.WATER@PENTAIR.COM EMAIL

EVERPURE-SHURFLO INDIA, GREEN BOULEVARD, B-9/A, 7TH FLOOR - TOWER B SECTOR 62, NOIDA - 201301
91.120.419.9444 TEL • 91.120.419.9400 FAX • INDIACUSTOMER@PENTAIR.COM EMAIL

EVERPURE-SHURFLO EUROPE, PENTAIR WATER BELGIUM BVBA, INDUSTRIEPARK WOLFSTEE, TOEKOMSTLAAN 30, B-2200 HERENTALS, BELGIUM
+32.(0).14.283.504 TEL • +32.(0).14.283.505 FAX • SALES@EVERPURE-EUROPE.COM EMAIL

EVERPURE-SHURFLO JAPAN INC., HASHIMOTO MN BLDG. 7F, 3-25-1 HASHIMOTO, MIDORI-KU, SAGAMIHARA-SHI KANAGAWA 252-0143, JAPAN
81.(0)42.775.3011 TEL • 81.(0)42.775.3015 FAX • INFO@EVERPURE.CO.JP EMAIL

EVERPURE-SHURFLO SOUTHEAST ASIA, 390 HAVELOCK ROAD, #04-01 KING'S CENTRE, SINGAPORE 169662
65.6768.5800 TEL • 65.6737.5149 FAX • CSEVERPURE@PENTAIR.COM EMAIL

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair, Inc. or its affiliates. All other registered and unregistered trademarks and logos are the property of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.

© 2016 Pentair Filtration Solutions, LLC. All Rights Reserved.

DELECTA



IT – USO E MANUTENZIONE

ES – USO Y MANTENIMIENTO

La San Marco

MOD. DELECTA

Istruzioni originali

ITALIANO

Indice

1. Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
   - 1.1 Consultazione del manuale . . . . . pag. 3
   - 1.2 Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
     - 1.2.1 Installazione - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
     - 1.2.2 Utilizzo - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 4
     - 1.2.3 Utilizzo della macchina per caffè . . . . . pag. 4
     - 1.2.4 Manutenzione - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 5
2. Caratteristiche tecniche . . . . . pag. 6
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 7
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 7
   - 2.2 Schema generale del sistema idraulico . . . . . pag. 8
   - 2.3 Legenda schema idraulico modelli con scambiatore: . . . . . pag. 9
3. Installazione . . . . . pag. 10
   - 3.1 Predisposizione rete idrica . . . . . pag. 10
   - 3.2 Addolcitore di acqua (opzionale) . . . . . pag. 10
   - 3.3 Installazione impianto idraulico . . . . . pag. 11
   - 3.4 Scarico . . . . . pag. 11
   - 3.5 Collegamento elettrico . . . . . pag. 11
   - 3.6 Collegamento al morsetto equipotenziale . . . . . pag. 12
4. Carico acqua in caldaia . . . . . pag. 13
5. Regolazioni . . . . . pag. 14
   - 5.1 Regolazione della sonda del livello dell'acqua della caldaia . . . . . pag. 14
   - 5.2 Regolazione della pressione della pompa di erogazione caffè . . . . . pag. 14
   - 5.3 Regolazione della pressione acqua in caldaia . . . . . pag. 15
6. Istruzioni per il funzionamento . . . . . pag. 15
   - 6.1 Erogazione di caffè espresso . . . . . pag. 15
   - 6.2 Prelievo vapore . . . . . pag. 16
   - 6.3 Prelievo acqua calda . . . . . pag. 16
   - 6.4 Sistema di lavaggio automatico . . . . . pag. 17
   - 6.5 Pre-infusione . . . . . pag. 17
7. Programmazione della macchina . . . . . pag. 17
   - 7.1 Programmazione dosi caffè . . . . . pag. 17
   - 7.2 Programmazione dose di acqua calda . . . . . pag. 17
   - 7.3 Visualizzazione conteggi caffè erogati . . . . . pag. 17
8. Manutenzione ordinaria . . . . . pag. 18
   - 8.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e della coppa porta filtro . . . . . pag. 18
   - 8.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine . . . . . pag. 19
   - 8.3 Pulizia della lancia vapore . . . . . pag. 19
   - 8.4 Sostituzione dell'acqua in caldaia . . . . . pag. 19
9. Periodi di sosta . . . . . pag. 19
10. Dispositivi di sicurezza . . . . . pag. 19
    - 10.1 Termostato di sicurezza a riarmo manuale . . . . . pag. 19
    - 10.2 Valvola di sicurezza . . . . . pag. 20
11. Informazione agli utenti . . . . . pag. 20
12. Condizioni generali di garanzia . . . . . pag. 20
13. Problemi e soluzioni . . . . . pag. 21

Codice manuale: 7770.111
Revisione 11/2024

1. Istruzioni di sicurezza

Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

1.1 Consultazione del manuale

Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione della macchina per caffè.
Questo manuale costituisce parte integrante della macchina; occorre conservarlo sempre integro unitamente all'apparecchio.
Il manuale può essere scaricato dal sito internet (www.lasanmarco.com) nell'area riservata "Documentazione commerciale e tecnica", oppure a richiesta in formato pdf su cd.

1.2 Istruzioni di sicurezza

Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione ordinaria prima di aver letto questo manuale.
La San Marco S.p.A. si riserva di effettuare modifiche tecniche alla macchina qualora lo ritenesse necessario senza preavviso.

1.2.1 Installazione - Istruzioni di sicurezza

- L'installazione deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato La San Marco S.p.A.
- Questa macchina deve essere installata solo in luoghi ove il suo impiego ed il suo mantenimento sono riservati a personale addestrato.
- La macchina per caffè è consegnata ai clienti in un apposito imballo.
  L'imballo contiene: la macchina e i suoi accessori:
  - coppe porta filtro con anello ferma filtro,
  - filtri per coppe porta filtro (dosi singole e doppie),
  - coppa porta filtro cieco con anello ferma filtro,
  - beccucci per coppe porta filtro (dosi singole e doppie),
  - pressino per caffè in polvere,
  - tubo in gomma trecciato inox per collegamento idraulico (rete idrica – addolcitore),
  - tubo flessibile in gomma con spirale in acciaio per scarico acque bianche,
  - nipplo da 3/8" per allacciamento alla rete idrica,
  - spazzolino per pulizia gruppi d'erogazione,
  - il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità.
- Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità della macchina per caffè e dei suoi componenti; in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.
- L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.
- La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale ad una quota non inferiore a 1000 mm rispetto al pavimento e sufficientemente robusto per sostenere il peso della stessa, con uno spazio attorno sufficiente al fine di smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.
- Il dispositivo si deve connettere alla rete idrica locale mediante apposito raccordo per tubo flessibile nel rispetto delle norme nazionali nel caso in cui esse siano applicabili. Inoltre l'apparecchiatura deve essere installata con adeguata "protezione riflusso" per essere conforme alle normative nazionali e locali applicabili.
- Collegare l'apparecchio alla rete idrica utilizzando solo quanto fornito nel corredo della macchina.
- Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con un getto d'acqua.
- Per la sicurezza contro i pericoli dovuti alla corrente elettrica, la macchina deve essere posta lontano da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.
- La macchina, sviluppando calore, necessita di essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore.
- Mantenere la macchina lontana da fonti di calore dirette.

- Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione della presa d'alimentazione dell'impianto di distribuzione elettrica non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa applicata alla macchina stessa. Se la tensione dovesse risultare differente non collegare la macchina, ciò potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito conformemente alle disposizioni del paese d'installazione, devono essere presenti adeguati strumenti di disconnessione categoria III di sovratensione, nel caso di macchina alimentata in monofase prima di accedere alle parti in tensione della macchina stessa, portare l'interruttore generale in posizione 0 e quindi scollegare il cavo di alimentazione elettrica a monte della macchina.

1.2.2 Utilizzo - Istruzioni di sicurezza

- Non accendere mai la macchina prima di averla connessa alla rete idrica. La valvola di intercettazione dell'acqua deve rimanere aperta quando la macchina è accesa. L'utente deve accertarsene.
- Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, di acqua calda (per la preparazione di bevande e infusi) e di vapore acqueo (per il riscaldamento di liquidi). Ogni uso al di fuori di quanto specificato nel presente manuale è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio.
- L'utilizzatore deve essere una persona adulta e responsabile, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione oltre che alle regole dettate dal comune buon senso. Per un uso corretto e sicuro della macchina, l'operatore deve osservare le regole di prevenzione degli infortuni ed ogni altro requisito di medicina e igiene del lavoro vigenti nel paese d'utilizzo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o la mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.
- Riporre soltanto tazze vuote nell'apposito alloggiamento.
- La macchina, quando in funzione, non deve mai essere coperta. È necessario che vi sia un adeguato ricircolo d'aria.
- È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi; è severamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Nessuno dei pannelli di copertura della macchina deve essere rimosso poiché all'interno delle macchine ci sono elementi in tensione (vi è il rischio di scosse elettriche).
- Per le operazioni di pulizia evitare l'utilizzo di prodotti quali alcool, benzina o solventi in genere; utilizzare acqua o solventi neutri.
- Per le operazioni di pulizia della carrozzeria è sufficiente utilizzare un panno umido o una spugna; non impiegare prodotti abrasivi che possono danneggiare gli elementi della carrozzeria. Per la pulizia dei gruppi d'erogazione del caffè, delle coppe portafiltro, delle griglie e delle vaschette attenersi a quanto descritto nel capitolo Manutenzioni Ordinarie.
- Per una migliore qualità del prodotto è fatto obbligo all'avvio quotidiano della macchina di procedere alla sostituzione dell'acqua in caldaia ed il ricambio di quella contenuta nelle tubazioni. Nel caso in cui la macchina dovesse rimanere inattiva per diverse ore, durante l'arco della giornata, si raccomanda, altresì, di procedere ad un ricambio dell'acqua facendola scorrere attraverso il rubinetto di prelievo acqua calda ed attraverso i gruppi d'erogazione caffè.

1.2.3 Utilizzo della macchina per caffè

Temperatura ambiente: da 5 a 45 °C (svuotare il sistema idrico in caso di gelo)
Pressione acqua rete idrica: da 0,08 MPa a 1 MPa (da 0.8 a 10 bar)
Durezza acqua: compresa tra 5 °f e 9 °f
Rumore acustico emesso dalla macchina: Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 db(A), in normali condizioni di utilizzo della macchina

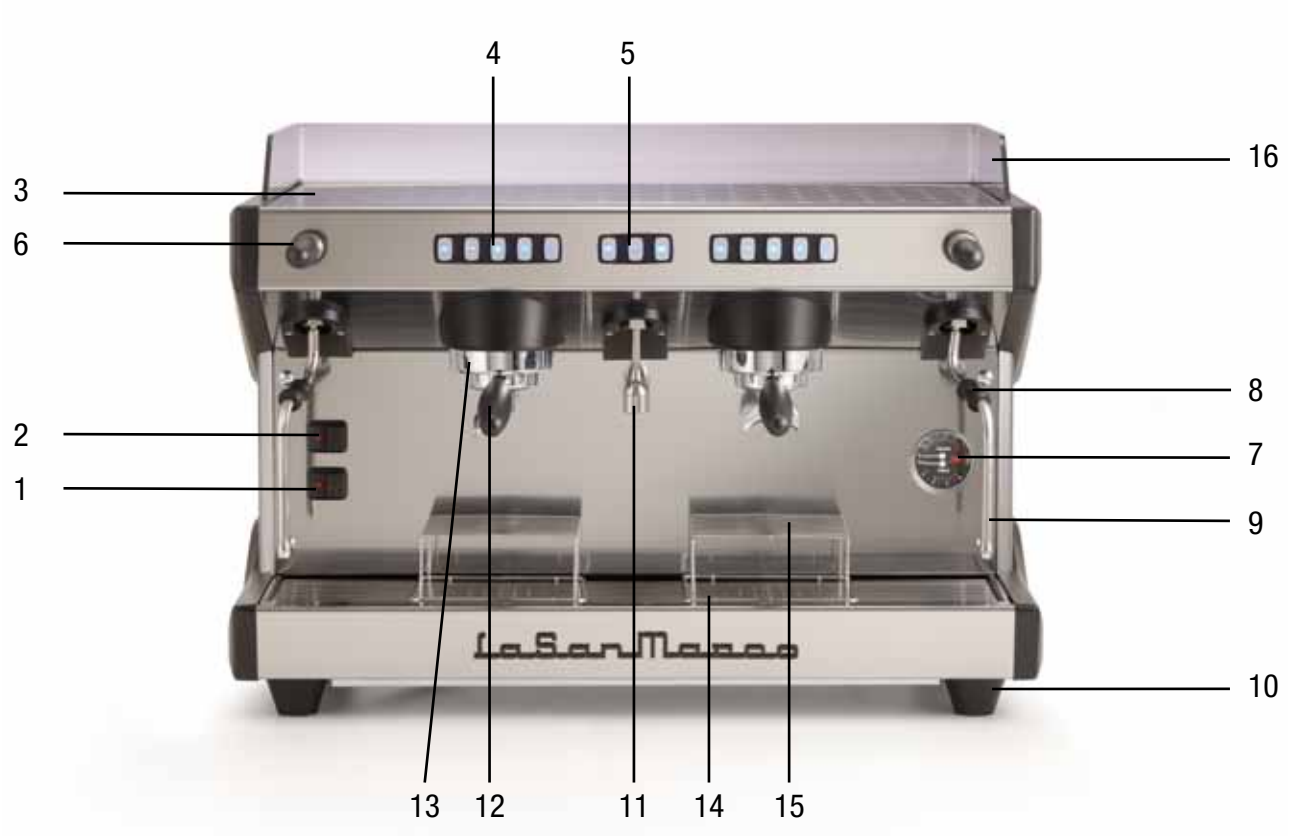
1.2.4 Manutenzione - Istruzioni di sicurezza

- Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni ordinarie indicate nel presente manuale è necessario per lavorare in sicurezza e per mantenere l'attrezzatura efficiente.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- L'utilizzo dell'apparecchio e le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia sono riservate al solo personale addetto, delegato dal cliente sotto la sua responsabilità.
- Le operazioni di manutenzione programmata e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria o pulizia, staccare la spina d'alimentazione elettrica dalla presa di rete, se possibile, altrimenti disinserire l'interruttore onnipolare a monte della macchina.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato la sua sostituzione deve essere eseguita solo da personale autorizzato e qualificato.
- I dispositivi di sicurezza devono essere sempre in perfetto stato, rispettando la regolare manutenzione effettuata dal personale autorizzato La San Marco.
- Le parti calde della macchina (gruppo d'erogazione, caldaia, tubazioni, ecc.) possono provocare delle ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle. È pertanto necessario utilizzare dei guanti, dei grembiuli, ecc., durante i lavori di manutenzione o riparazione.
- In caso di guasti o rottura di qualche componente della macchina per caffè espresso rivolgersi al centro di assistenza autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali La San Marco S.p.A.; l'utilizzo di ricambi non originali fa decadere le certificazioni di conformità e la garanzia che accompagnano la macchina.
- Ogni modifica apportata alla macchina e/o il mancato rispetto delle manutenzioni programmate sollevano il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati e fa decadere la dichiarazione di conformità e la garanzia.
- È severamente vietato eseguire interventi sulla macchina per i quali non si è autorizzati; contattare la casa costruttrice per ogni necessità di informazioni, ricambi o accessori.
- Nel caso la macchina dovesse essere spostata all'aperto o in locali dove la temperatura può scendere sotto lo 0°C, è assolutamente necessario provvedere allo svuotamento del circuito degli scambiatori, interrompendo l'alimentazione idrica alla macchina e facendo uscire acqua dai gruppi fino a che, da essi, non fuoriesca che vapore. L'omissione di questa procedura può determinare la rottura degli scambiatori, per il possibile congelamento dell'acqua in essi contenuta.
- In caso di messa in disuso e smantellamento della macchina rivolgersi al fornitore oppure alle aziende municipalizzate che si occupano dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani. Non disperdere nell'ambiente.

2. Caratteristiche tecniche

Modello	DELECTA
N. gruppi	2
N. lance prelievo vapore	2
N. lance prelievo acqua calda	1
Capacità caldaia	10 L
Peso netto	48 Kg
Larghezza	720 mm
Altezza	470 mm
Profondità	507 mm
Tensione elettrica	220V 60 Hz
Potenza assorbita:	3000 W
Scaldatazze (optional)	-
Motore pompa interno	100 W
Motore pompa esterna (optional)	-

2.1 Descrizione della macchina

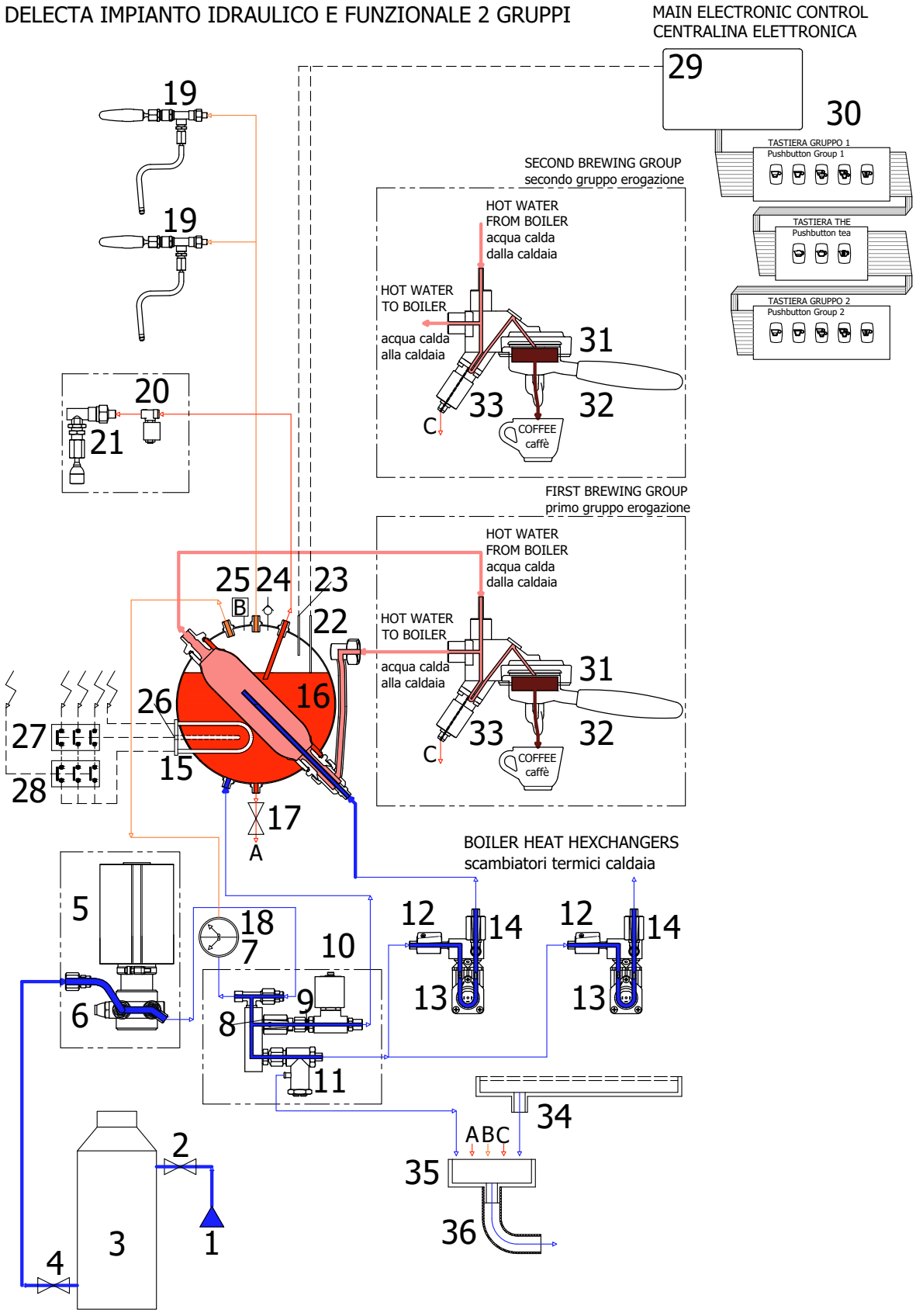


LEGENDA

1) Interruttore generale
2) Interruttore riscaldamento
3) Vaschetta appoggia tazzine superiore
4) Pulsantiera gruppi di erogazione caffè
5) Pulsantiera erogazione acqua calda
6) Levetta rubinetto prelievo vapore
7) Manometro doppia scala
8) Guaina antiscottatura lancia vapore
9) Lancia prelievo vapore
10) Piedino
11) Lancia prelievo acqua calda
12) Coppa portafiltro con impugnatura
13) Gruppo erogazione caffè
14) Vaschetta e griglia poggia tazzine
15) Griglia rialzo tazzine rimovibile
16) Fermatazze

2.2 Schema generale del sistema idraulico

DELECTA IDRAULIC AND FUNCTIONAL PLANT 2 GROUPS
DELECTA IMPIANTO IDRAULICO E FUNZIONALE 2 GRUPPI



2.3 Legenda schema idraulico modelli con scambiatore:

1) Alimentazione rete idrica
2) Rubinetto entrata acqua addolcitore
3) Addolcitore
4) Rubinetto uscita acqua addolcitore
5) Motore elettrico pompa
6) Pompa
7) Manometro pressione pompa
8) Rubinetto autolivello
9) Filtro
10) Elettrovalvola autolivello
11) Valvola di non ritorno e scarico di sicurezza
12) Rubinetto collettore contatori
13) Contatori volumetrici
14) Rubinetti contatori volumetrici
15) Resistenza elettrica caldaia
16) Caldaia con scambiatori termici
17) Rubinetto scarico acqua caldaia
18) Manometro pressione caldaia
19) Rubinetto prelievo vapore
20) Elettrovalvola acqua calda dalla caldaia
21) Rubinetto prelievo acqua calda
22) Sonda livello
23) Sonda livello massimo
24) Valvola antivuoto
25) Valvola di sicurezza caldaia
26) Sonda termostato di sicurezza caldaia acqua
27) Termostato di sicurezza caldaia
28) Pressostato regolazione pressione caldaia
29) Centralina elettronica
30) Pulsantiere
31) Gruppo erogazione
32) Coppa porta filtro
33) Elettrovalvola gruppo erogazione caffè
34) Vaschetta e griglia poggia tazzine
35) Vaschetta di scarico
36) Tubo di scarico

3. Installazione

- *L'installazione deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato La San Marco.*
- *La macchina da caffè è consegnata ai clienti in un apposito imballo. L'imballaggio contiene la macchina e i relativi accessori, il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità. Dopo aver aperto l'imballaggio, verificare la corretta condizione della macchina da caffè e dei suoi componenti. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.*
- *L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.*
- *La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale sufficientemente robusto per supportare il peso della macchina, ad un'altezza non inferiore a 1000 mm al di sopra del pavimento, con un spazio attorno sufficiente per smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.*
- *Non installare la macchina per caffè espresso in luoghi in cui la pulizia deve essere eseguita con getti d'acqua. Non immergere la macchina in acqua per pulirla.*
- *Per la sicurezza contro i pericoli legati alle correnti elettriche, la macchina deve essere posta lontana da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.*
- *La macchina, sviluppando calore, deve essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore. Mantenere la macchina lontana da fonti di calore diretto.*
- *Accertarsi che la tensione della presa di alimentazione non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa apposta sulla macchina.*
- *Se la tensione è diversa, non collegare la macchina. Questo potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.*

3.1 Predisposizione rete idrica

ALIMENTAZIONE

Portare ai piedi della macchina il tubo della rete di alimentazione idrica (almeno 3/8" di diametro) e montare una valvola di intercettazione (preferibilmente a sfera da 3/8") che permetta una rapida manovra di apertura e chiusura. La macchina deve essere connessa all'impianto idrico con il tubo fornito in dotazione alla stessa. Non collegare la macchina con tubi già utilizzati.

SCARICO

La macchina si deve connettere alla rete idrica mediante apposito raccordo nel rispetto delle norme nazionali nel caso in cui esse siano applicabili.

A piano pavimento prevedere un pozzetto ispezionabile collegato con la rete di smaltimento delle acque bianche, atto ad accogliere il tubo di scarico della macchina per gravità. Il tubo di scarico deve essere posizionato in modo che l'eflusso sia libero e senza possibilità di intasamento durante l'esercizio.

3.2 Addolcitore di acqua (opzionale)

L'addolcitore per la decalcificazione dell'acqua di rete può essere manuale o automatico, secondo le richieste del cliente.

Si raccomanda, prima di collegare l'addolcitore alla macchina per caffè, di provvedere al lavaggio delle resine in esso contenute operando come descritto nel manuale d'uso fornito con l'apparecchio.

Nota:
L'addolcitore d'acqua è considerato un'apparecchiatura indispensabile per garantire un buon funzionamento della macchina per caffè espresso; se il cliente non ha previsto nessun sistema di dicalcificazione è opportuno provvedervi onde garantire l'efficienza , le prestazioni e la durata dei componenti della macchina per caffè espresso.

3.3 Installazione impianto idraulico

POMPA INTERNA

1) Utilizzare il tubo **a** (da 900 mm, fornito a corredo della macchina) per collegare la valvola d'intercettazione della rete idrica al rubinetto **1** di entrata acqua al depuratore (figura **1**).
2) Collegare il tubo **b** dell'aspirazione della pompa interna con il rubinetto **2** dell'addolcitore (figura **2**).



Figura 1

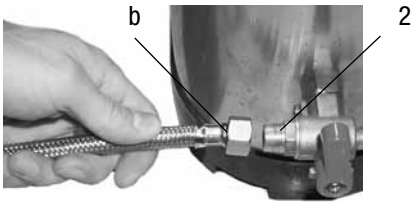


Figura 2

3.4 Scarico

Allacciare il tubo di scarico alla vaschetta raccogli fondi e collegarlo al pozzetto di scarico della rete di smaltimento acque bianche.

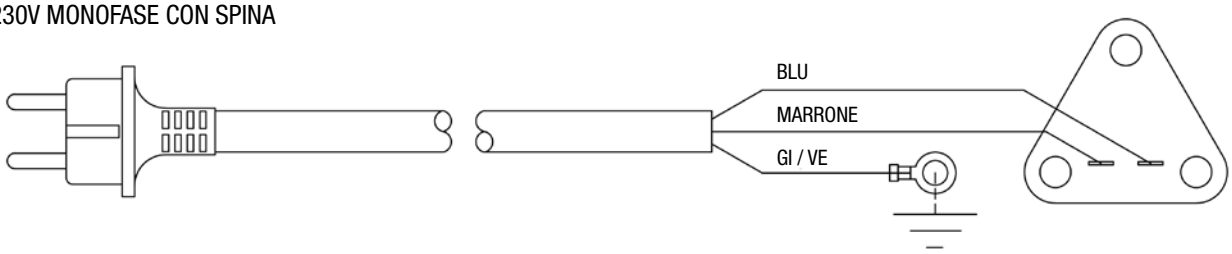
3.5 Collegamento elettrico

Disposizioni per un corretto collegamento elettrico della macchina per caffè espresso:

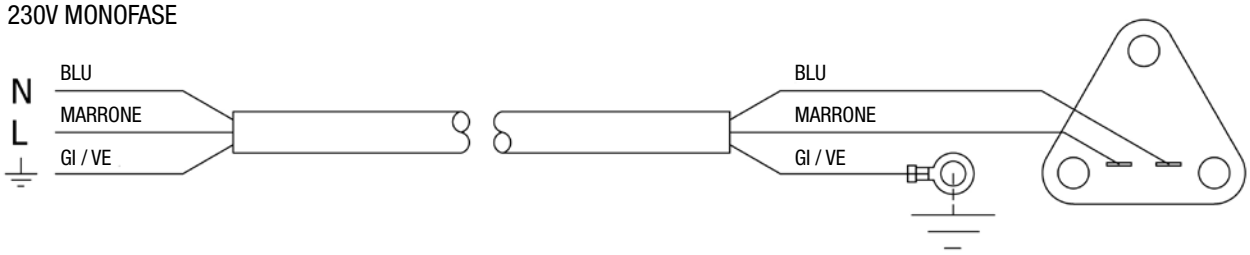
- *Prima di allacciare l'apparecchio alle rete elettrica, assicurarsi che i dati di targa della macchina corrispondano con quelli dell'impianto di distribuzione elettrica.*
- *L'allacciamento deve essere eseguito conformemente alle disposizioni del paese d'installazione.*
- *L'impianto elettrico predisposto dal cliente deve rispettare le norme vigenti; la presa di corrente deve essere dotata di un efficace impianto di messa a terra. LA SAN MARCO S.p.A. declina ogni responsabilità qualora le prescrizioni di legge non vengano rispettate. Un errata installazione può causare danni a persone o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*
- *Per il collegamento elettrico è necessario installare un interruttore generale onnipolare a monte dell'impianto d'alimentazione elettrica, il quale deve essere dimensionato secondo le caratteristiche elettriche (potenza e tensione) riportate sulla targa dell'apparecchio. L'interruttore onnipolare si deve disinserire dalla rete con una apertura dei contatti di almeno 3 mm.*
- *Nel caso si rendesse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe, è necessario utilizzare solamente prodotti conformi alle norme di sicurezza vigenti.*
  Per evitare eventuali surriscaldamenti del cavo d'alimentazione si raccomanda di svolgerlo per tutta la sua lunghezza.
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato la sua sostituzione deve essere eseguita solo da personale autorizzato e qualificato de La San Marco S.p.A.**

Collegare il cavo di alimentazione della macchina per caffè alla rete elettrica secondo lo schema allegato:

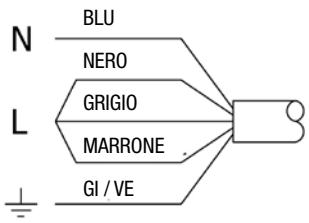
230V MONOFASE CON SPINA



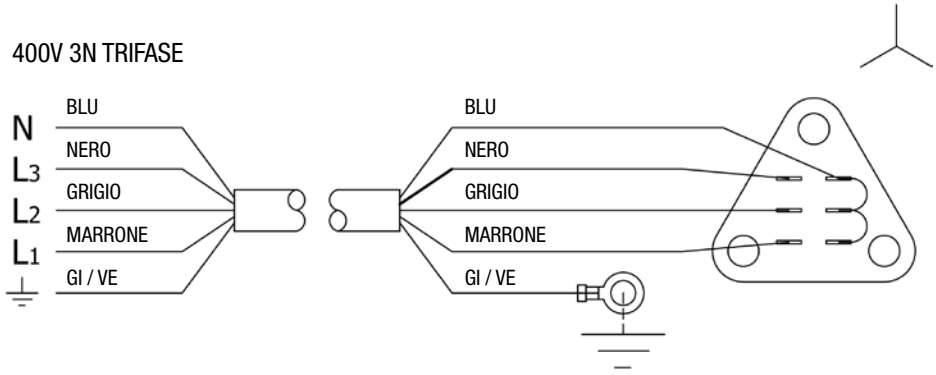
230V MONOFASE



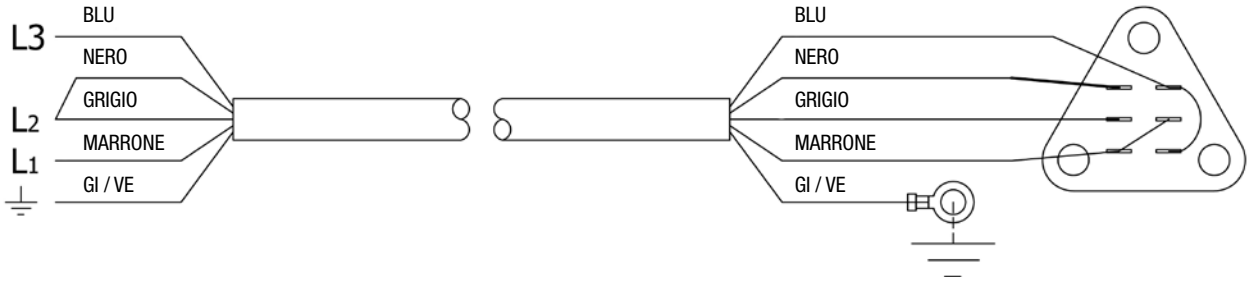
230V MONOFASE



400V 3N TRIFASE



230V 3N TRIFASE



3.6 Collegamento al morsetto equipotenziale

La macchina è provvista di un morsetto equipotenziale posto sotto la vaschetta e la griglia appoggia tazzine inferiore.
Il morsetto è identificato dal simbolo di equipotenzialità qui a lato riportato.
Collegare solo cavi di sezione da 2,5 mm a 6 mm con capicorda ad occhiello per vite M8.

Il collegamento al morsetto equipotenziale deve essere eseguito da personale tecnico qualificato e autorizzato LA SAN MARCO SPA.



Per eseguire il collegamento rimuovere la vaschetta inferiore. Sulla parte laterale sinistra del telaio, segnalato dal simbolo di equipotenzialità c'è la vite-morsetto da utilizzare per collegare un cavo di sezione da 2,5 mm a 6 mm con capicorda ad occhiello per vite M8.

4. Carico acqua in caldaia

Controllare che l'interruttore generale della macchina si trovi in posizione OFF (spia rossa spenta).

1 Togliere la vaschetta con la griglia appoggia tazzine e controllare:

a) Il rubinetto di scarico caldaia a deve essere chiuso (figura 8).

b) Il rubinetto della valvola auto livello b deve essere aperto (figura 9).

c) I rubinetti dei contatori volumetrici c devono essere aperti (figura 10).

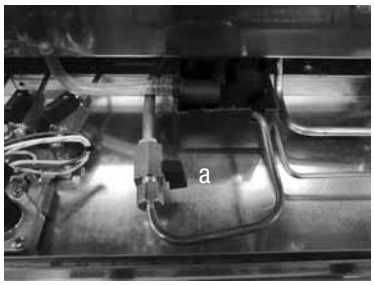


Figura 8



Figura 9



Figura 10

2) Aprire la valvola d'intercettazione della rete idrica.

3) Per facilitare il caricamento dell'acqua in caldaia abbassare la leva di un rubinetto vaporizzatore per permettere la fuoriuscita dell'aria in fase di riempimento.

4) Riposizionare la vaschetta e la griglia appoggia tazzine nella sua sede.

PER MACCHINA CON INTERRUTTORI A PULSANTE (con spina monofase)

La macchina è dotata di due interruttori, quello generale identificato dal simbolo ⏻ che serve per avviare la macchina e il caricamento dell'acqua in caldaia.

Il secondo interruttore identificato dal simbolo ⏦ avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia alimentando la resistenza elettrica.

Non avviare mai la macchina con l'interruttore di riscaldamento ⏦ acceso (la resistenza elettrica per poter funzionare correttamente deve sempre essere immersa nell'acqua).

5) Premere il pulsante ⏻ di accensione dell'interruttore generale. La spia rossa si accende e inizia il carico automatico dell'acqua in caldaia, la pompa di carico risulta attivata.

Attenzione accertarsi che l'interruttore riscaldamento ⏦ sia in posizione OFF (spia rossa spenta).

Al raggiungimento del livello di acqua corretto in caldaia la pompa di carico si spegne.

6) Chiudere il rubinetto vaporizzatore aperto come da indicazione al punto 3.

Nota: quando si effettua il carico acqua in caldaia il tempo richiesto potrebbe essere superiore a 180 secondi, dopo i quali interviene l'allarme autolivello (lampeggio contemporaneo di tutti i tasti, vedere capitolo Visualizzazione allarmi). Se ciò dovesse accadere occorrerà premere il pulsante di spegnimento dell'interruttore generale ⏻, la spia rossa deve essere spenta. Riavviare la macchina premendo il pulsante di accensione dell'interruttore generale ⏻ per far riavviare il carico dell'acqua nella caldaia.

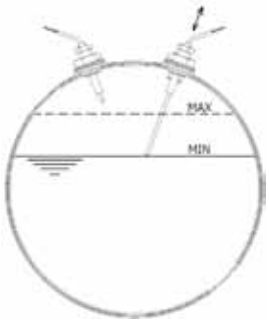
PER MACCHINA CON INTERRUTTORE A MANOPOLA DUE POSIZIONI (alimentazione trifase)
L'accensione della macchina avviene tramite l'interruttore generale che può essere ruotato dalla posizione 0 (OFF) in due posizioni 1 e 2. La posizione 1 avvia l'autolivello elettronico per il caricamento dell'acqua in caldaia ed esclude il funzionamento della resistenza elettrica. La posizione 2 avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia alimentando la resistenza elettrica.
Non avviare mai la macchina ruotando l'interruttore generale in posizione 2 (la resistenza elettrica per poter funzionare correttamente deve sempre essere immersa nell'acqua).
5) Ruotare il pomello dell'interruttore generale nella posizione 1 in modo da eseguire il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.
6) Chiudere il rubinetto vaporizzatore aperto come da indicazione al punto 3.

Nota:
quando si effettua il carico acqua in caldaia il tempo richiesto potrebbe essere superiore a 180 secondi, dopo i quali interviene l'allarme autolivello (lampeggio contemporaneo di tutti i tasti, vedere capitolo Visualizzazione allarmi). Se ciò dovesse accadere occorrerà ruotare l'interruttore generale in posizione 0 (OFF) e poi di nuovo in posizione 1 al fine di eseguire di nuovo il caricamento automatico dell'acqua nella caldaia.

5. Regolazioni

Le eventuali regolazioni della macchina per caffè espresso deve essere avviata da personale tecnico qualificato autorizzato da La San Marco S.p.A.

5.1 Regolazione della sonda del livello dell'acqua della caldaia



La sonda del livello è normalmente collocata in una posizione standard corrispondente al valore di acqua minimo. Tuttavia, se il cliente lo desidera, può modificare la quantità di acqua nella caldaia aumentandola regolando il livello della sonda.
Sollevare la sonda per aumentare la quantità di acqua in caldaia (si otterrà meno quantità di vapore).
Abbassare la sonda per diminuire la quantità di acqua in caldaia (si otterrà più quantità di vapore).

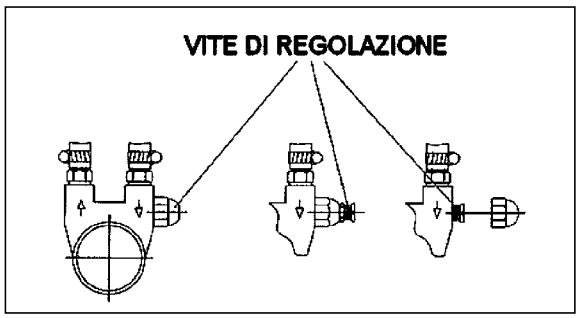
5.2 Regolazione della pressione della pompa di erogazione caffè



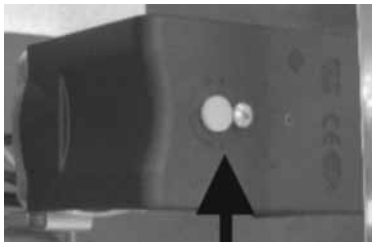
a) Una volta riempita la caldaia accendere l'interruttore di riscaldamento acqua in caldaia (per le versioni con spina monofase) o portare l'interruttore generale in posizione 2 (per le versioni con alimentazione trifase).
b) Azionare il pulsante di erogazione continua in modo che l'acqua fuoriesca dal gruppo corrispondente al pulsante premuto.
c) Leggere sulla scala inferiore del manometro il valore della pressione dell'acqua. Il valore di taratura consigliato è di 9 bar.

La regolazione della pressione al valore desiderato si ottiene agendo sulla vite di regolazione della pompa; avvitando si aumenta la pressione, mentre svitando si diminuisce la pressione.

Come indicato nella figura, in funzione del modello di pompa in dotazione alla macchina, esistono tre casi diversi per la regolazione di detta vite:
- Regolare solamente la vite
- Regolare la vite e bloccare il dado
- Svitare il dado cieco di protezione e regolare la vite.



5.3 Regolazione della pressione acqua in caldaia



La pressione del vapore all'interno della caldaia si legge sulla scala graduata superiore del manometro. La scala graduata inferiore del manometro invece, indica la pressione di funzionamento della pompa. Per variare la pressione (e quindi anche la temperatura) della miscela liquido-vapore saturo all'interno della caldaia agire sulla regolazione presente sul pressostato all'interno della macchina accessibile dalla parte superiore del piano scaldatazze.

6. Istruzioni per il funzionamento

Durante l'erogazione del caffè espresso, dell'acqua calda o del vapore, queste sostanze possono causare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

Ogni gruppo d' erogazione ha una pulsantiera con 5 pulsanti (quattro per le dosi programmate del caffè, uno per le dosi manuali di caffè).
Accertarsi che l'erogazione in tazzina sia avvenuta nella maniera desiderata. Se l'erogazione non è avvenuta in maniera corretta, consultare il capitolo "Problemi e soluzioni".

6.1 Erogazione di caffè espresso

1) Togliere la coppa porta filtro dal gruppo di erogazione e riempirla con una dose di caffè macinato (coppa porta filtro con un beccuccio) o con due dosi di caffè macinato (coppa porta filtro con due beccucci).
2) Pressare il caffè macinato utilizzando il relativo pressino per il caffè e poi agganciare la coppa porta filtro al gruppo di erogazione.
3) Posizionare una o due tazzine sotto il beccuccio di erogazione. L'erogazione è sempre abilitata e non dipende dalla temperatura in caldaia né dal livello di acqua nella caldaia.

Dopo aver inserito la coppa porta filtro nel gruppo erogatore, premere uno fra i cinque pulsanti per la dose del caffè per il gruppo da utilizzare:

	Singola dose corta programmata
	Singola dose programmata lunga
	Doppia dose programmata corta
	Doppia dose programmata lunga
	Dose continua manuale



EROGAZIONE DOSE PROGRAMMATA
IL LED relativo al tasto della dose prescelta lampeggia per tutta la durata dell'erogazione caffè, gli altri tasti rimangonc accesi fissi. Alla fine dell'erogazione il tasto selezionato ritorna ad illuminazione fissa. Premere nuovamente il tasto selezionato nel caso in cui si desiderasse interrompere l'erogazione programmata prima del raggiungimento della dose prevista.

EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ START-STOP
Premendo uno dei tasti dose continua il LED relativo al tasto selezionato lampeggerà per tutta la durata dell'erogazione caffè, gli altri tasti rimangono accesi fissi durante tutta la durata dell'erogazione. Per interrompere l'erogazione in modalità continuo, eseguire lo STOP dose mediante la pressione del medesimo tasto selezionato. L'erogazione in modalità continua viene arrestata automaticamente (se non viene eseguito lo stop) al raggiungimentc della quantità massima di prodotto pari a circa 0,5 litri.
Nota: La dosatura permette l'erogazione contemporanea di caffèda tutti i gruppi previsti dalla dosatura.
Ogni gruppo d'erogazione ha una pulsantiera con cinque tasti (quattro per le dosi programmate e uno per le dosi manuali. Sul display inoltre si trova una barra luminosa che simula (riempiendosi) la dose di caffè durante l'erogazione.

Nota. Accertarsi che l'erogazione in tazzina sia avvenuta nella maniera desiderata; se l'erogazione non è avvenuta imaniera corretta vedere il capitolo "PROBLEMI E SOLUZIONI".

6.2 Prelievo vapore

Un getto di vapore, utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi, fuoriesce dalla lancia di prelievo vapore procedendo come segue: alzando o abbassando la leva si ottiene il flusso massimo (la leva si blocca nella posizione massima. Per arrestare il getto di vapore bisogna riportare la leva nella sua posizione iniziale); spostando lateralmente la leva si ottiene un flusso ridotto di vapore (la leva non si blocca e se rilasciata ritorna nella posizione originale).



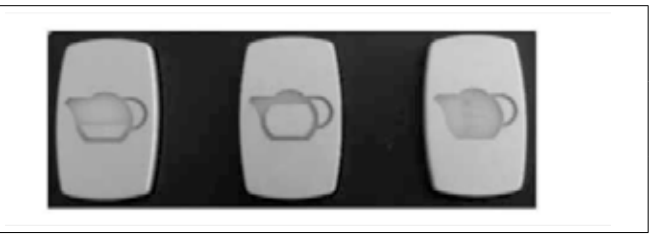
L'utilizzo del vaporizzatore richiede attenzione; il contatto diretto della pelle con la lancia vapore o con il getto di vapore acqueo può provocare scottature. Impugnare la guaina antiscottature per cambiare la posizione della lancia di prelievo vapore. Non indirizzare mai il getto di vapore acqueo contro persone od oggetti non inerenti l'utilizzo descritto nel presente manuale d'uso.

Nota:
Prima di utilizzare la lancia di prelievo vapore scaricare all'interno della vaschetta l'eventuale condensa che si è formata al suo interno. Dopo l'utilizzo, pulire accuratamente la lancia con un panno umido ed eventualmente scaricare nella vaschetta gli eventuali residui rimasti.

6.3 Prelievo acqua calda

Utilizzare la tastiera acqua calda per prelevare l'acqua calda dalla caldaia per thè, camomilla, ecc.
La pulsantiera ha tre tasti (due per le dosi programmate e uno per le dosi manuali).
Posizionare una tazza sotto la lancia di erogazione e selezionare uno dei tasti sotto indicati

	Dose corta programmata
	Dose programmata lunga
	Dose programmata corta



6.4 Sistema di lavaggio automatico

Il sistema di lavaggio automatico permette la pulizia dei gruppi di erogazione caffè.
Inserire la coppa portafiltro con filtro cieco nel gruppo di erogazione.
Per avviare il ciclo di lavaggio premere il tasto dose continua e contemporaneamente il tasto dose singolo corto per alcuni secondi. I due tasti lampeggiano ed il ciclo si avvia automaticamente.
Alla fine del ciclo di lavaggio il gruppo di erogazione ritorna nelle normali condizioni di funzionamento.
Ripetere il ciclo per tutti gli altri gruppi nello stesso modo.

6.5 Pre-infusione

Attivazione della pre-infusione:

- Dallo stato macchina spenta, accendere la macchina tenendo premuto il tasto singolo corto del primo gruppo. Il tasto si accende per indicare che la pre-infusione è abilitata. Spegnere e riaccendere la macchina per ripristinare il normale funzionamento con pre-infusione durante l'erogazione del caffè.

Disattivazione della pre-infusione:

- Dallo stato macchina spenta, accendere la macchina tenendo premuto il tasto singolo lungo del primo gruppo. Il tasto si accende per indicare che la pre-infusione è disabilitata. Spegnere e riaccendere la macchina per ripristinare il normale funzionamento senza pre-infusione durante l'erogazione del caffè.

7. Programmazione della macchina

7.1 Programmazione dosi caffè

A. ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE.
   Portare l'interruttore generale su posizione <<0>> (macchina spenta). Tenendo premuto il quinto tasto del primo gruppo, portare l'interruttore generale 1 in posizione 1 (macchina accesa). Dopo qualche secondo rilasciare il pulsante .
   A questo punto il led corrispondente al pulsante appena rilasciato lampeggerà e contemporaneamente lampeggeranno i medesimi degli altri gruppi. La macchina in queste condizioni si trova in fase di programmazione.
B. PROGRAMMAZIONE
   Programmare le 4 dosi del 1° gruppo nel modo seguente:
   Prelevare dal macinadosatore la quantità di caffè corrispondente alla dose utilizzata per l'espresso singolo.
   Inserire la coppa portafiltro sul 1° gruppo.
   Posizionare la tazzina sotto il beccuccio della coppa.
   Premere il primo pulsante di cui si vuole memorizzare la dose e, alla quantità di caffè desiderata, ottenuta direttamente nella tazzina, arrestare e memorizzare la dose premendo il quinto tasto 10.
   Eseguire la stessa operazione per la memorizzazione delle altre dosi di ciascun gruppo.
   Se si desidera programmare gli altri gruppi con le stesse dosi del 1° gruppo. È sufficiente, una volta programmato il 1° gruppo, premere il pulsante di ciascuna pulsantiera degli altri gruppi, in modo che il corrispondente LED smetta di lampeggiare e rimanga acceso.
C. USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE
   Per uscire dalla programmazione della macchina, premere il pulsante del 1° gruppo ed i LED si spegneranno. Ogni tasto successivamente premuto darà la dose precedentemente memorizzata.

7.2 Programmazione dose di acqua calda

Utilizzare lo stesso metodo descritto nella sezione 7.1 per programmare le dosi di acqua calda.

7.3 Visualizzazione conteggi caffè erogati

Per visualizzare i caffè erogati complessivamente, accendere la macchina mantenendo premuti contemporaneamente i tasti , e della pulsa ntiera del secondo gruppo. Rilasciare i tasti nel momento in cui rimangono accesi i tasti , e del primo gruppo.

Per identificare il numero di caffè è necessario contare il numero di lampeggi dei tasti del secondo gruppo secondo la seguente logica:
Al tasto sono associate le unità, al tasto sono associate le decine, al tasto sono associate le centinaia, al tasto sono associate le migliaia, al tasto sono associate le decine di migliaia.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal primo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal secondo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal terzo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Il numero di caffè parziali di ogni gruppo è identificato con la stessa logica del complessivo di caffè.
Spegnere e riaccendere per ritornare in funzione macchina pronta.

8. Manutenzione ordinaria

8.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e della coppa porta filtro

1) Sganciare la coppa porta filtro dal gruppo d'erogazione, togliere i fondi di caffè e sostituire il filtro presente con il filtro cieco (senza fori) in dotazione alla macchina.
2) Prima di procedere nella pulizia del gruppo montare la protezione sulla coppa come da foto.



Nota:
Il filtro è inserito all'interno della coppa a pressione; per toglierlo è sufficiente forzarlo sui lati e quindi estrarlo. Non rimuovere l'anello elastico presente all'interno della coppa porta filtro.

3) Pulire con l'apposito spazzolino la sede del gruppo dove si inserisce la coppa porta filtro.
4) Inserire la coppa nel gruppo e senza agganciarla completamente premere il pulsante di erogazione continua.
5) Lasciare fuoriuscire l'acqua, per tracimazione, dalla coppa porta filtro (in questo modo si pulisce il gruppo d'erogazione).

L'erogazione d'acqua dal gruppo può provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

6) Arrestare l'erogazione d'acqua e bloccare la coppa nel gruppo.
7) Avviare l'erogazione continua e quindi interromperla dopo un paio di secondi; ripetere alcune volte questa operazione (in questo modo si pulisce il canale di scarico e l'elettrovalvola del gruppo d'erogazione).
8) Pulire il filtro forato e rimetterlo nella coppa. Erogare acqua per un paio di secondi per pulire il filtro, la coppa e i beccucci.
9) Ripetere le stesse operazioni su tutti i gruppi d'erogazione.

Nota:
Per un'efficace pulizia dei gruppi d'erogazione e delle coppe possono essere usati speciali detergenti disponibili in commercio.

8.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine

La griglia appoggia tazzine inferiore deve essere tenuta sempre pulita; durante il normale uso della macchina è sufficiente pulirla con una spugna o un panno umido. Alla fine della giornata di lavoro bisogna pulire la vaschetta e la griglia anche nelle zone interne usando acqua calda e un detergente neutro.

8.3 Pulizia della lancia vapore

Pulire la lancia di prelievo vapore con una spugna o un panno umido alla fine della giornata di lavoro per togliere le tracce di latte o altro che inevitabilmente si formano durante il normale utilizzo della macchina. Aprire il rubinetto vapore, portando la lancia all'interno della vaschetta, per rimuovere gli eventuali residui accumulatisi all'interno della lancia.

8.4 Sostituzione dell'acqua in caldaia

Per sostituire l'acqua all'interno della caldaia procedere come segue:
1) Togliere la tensione alla macchina commutando l'interruttore generale su posizione 0 (zero).
2) Togliere vaschetta e griglia appoggia tazzine e aprire il rubinetto di scarico caldaia.
3) Aprire un rubinetto di prelievo vapore per facilitare la fuoriuscita dell'acqua fino al termine dell'operazione.
4) Quando non esce più acqua dalla caldaia chiudere il rubinetto di scarico caldaia e il rubinetto di prelievo vapore.
5) Caricare la macchina d'acqua seguendo le istruzioni del paragrafo "Carico acqua in caldaia".
6) Per una migliore qualità del prodotto si raccomanda, all'avvio quotidiano della macchina, di procedere alla sostituzione dell'acqua in caldaia ed al ricambio di quella contenuta nelle tubazioni di circolazione acqua.

9. Periodi di sosta

Se la macchina deve rimanere inattiva per lunghi periodi (giorni di chiusura settimanali, vacanze, ecc.), Attenersi alle seguenti precauzioni:
1) Ruotare l'interruttore principale su 0 (zero) e, se necessario, scollegare il cavo di alimentazione o l'interruttore principale della rete elettrica.
2) Chiudere la valvola di taglio della rete idrica.
3) Se si pensa che la temperatura potrebbe scendere sotto i 5 ° C, svuotare completamente il sistema idrico della macchina.
4) Lavare i componenti della macchina come descritto nel paragrafo relativo alla manutenzione ordinaria.
5) Coprire la macchina se necessario.

10. Dispositivi di sicurezza

10.1 Termostato di sicurezza a riarmo manuale

Il termostato di sicurezza è posto accanto alla centralina elettronica e vi si accede smontando il pannello laterale sinistro della macchina. La sonda del termostato, sistemata all'interno delle resistenze elettriche, in¬terrompe l'alimentazione elettrica a ogni innalzamento anomalo di temperatura. Le resistenze non riscaldano più l'acqua in caldaia e la macchina non può essere utilizzata correttamente; è necessario l'intervento del tecnico del centro d'assistenza LA SAN MARCO SPA.
Il riarmo del termostato di sicurezza deve essere effettuato dal tecnico autorizzato LA SAN MARCO SPA il quale deve prima rimuovere la causa che ha provocato il blocco della macchina per caffè.

10.2 Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza è montata sulla parte superiore della caldaia, in corrispondenza della zona occupata dal vapore acqueo. Interviene se all'interno della caldaia si crea un aumento considerevole di pressione; essa consente il repentino abbassamento della pressione espellendo il vapore acqueo in atmosfera (interviene a 2÷2.5 bar). Il vapore acqueo, in caso d'intervento della valvola, è trattenuto e dissipato dalla carrozzeria della macchina, in modo tale da evitare rischi per le persone esposte.
In caso di intervento della valvola di sicurezza spegnere la macchina e contattare immediatamente il tecnico autorizzato LA SAN MARCO SPA

11. Informazione agli utenti

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO 14 marzo 2014 n.49. Attuazione della direttiva 2012/19/ UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



- Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti
- La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

12. Condizioni generali di garanzia

1. La durata della garanzia è di 12 mesi a partire dalla data della fattura di vendita.
2. Per garanzia s'intende la sostituzione a titolo gratuito delle parti componenti della macchina, riconosciuti tali da La San Marco S.p.A., difettosi per vizi di fabbricazione. La garanzia si applica unicamente per i componenti originali, e viene a decadere in caso di utilizzo di componenti non originali sia per i componenti che per la macchina stessa.
3. La garanzia non si applica né alle sostituzioni né alle riparazioni che risultassero da un'usura normale di funzionamento degli apparecchi, da deterioramenti o incidenti provocati da negligenza o trascuratezza nell'uso.
4. Non sono coperte da garanzia le parti elettriche e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di danni causati dal trasporto, da errata installazione, cattiva manutenzione operata da personale non autorizzato, dal mancato o improprio utilizzo di sistemi addolcitori o di filtraggio dell'acqua in ingresso, dall'uso della macchina in modo improprio o comunque diverso da quello per cui la macchina è stata costruita, ovvero, infine, da circostanze che, comunque, non possano farsi risalire a difetti di fabbricazione.
5. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia la manodopera e gli interventi tecnici inerenti l'installazione della macchina, oltre le parti soggette a normale usura, nonché tutto il materiale di consumo.
6. I componenti sono coperti da garanzia solo se resi completi in tutte le loro parti e non devono risultare alterati, così come i loro dati di fabbrica non devono essere cancellati, rimossi o resi illeggibili.
7. È esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto. La riparazione, la modifica o la sostituzione dei pezzi durante il periodo di garanzia non può avere come effetto quello di prolungare il periodo di garanzia dei prodotti. Sono escluse tutte le azioni e i reclami

sotto copertura della garanzia, specialmente quelle tendenti alla riparazione dei danni diretti o indiretti causati alle persone o altri oggetti differenti dai prodotti consegnati, nonché al rimborso dell'eventuale mancato guadagno.

8. La San Marco S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente, a persone, animali o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel Manuale di uso e manutenzione che accompagna ogni prodotto e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione della macchina.
9. La garanzia riguarda la sostituzione gratuita dei pezzi difettosi con relativo invio gratuito alla parte acquirente dei pezzi in sostituzione; la garanzia non copre la manodopera. L'invio dei pezzi difettosi alla parte fornitrice è a carico della parte acquirente.
10. Ogni reso di componente, di cui si richiede la sostituzione in garanzia, per essere accettato deve essere stato concordato con il cliente ed approvato dall'Ufficio Commerciale de La San Marco.
11. La San Marco S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni causati, direttamente o indirettamente, dall'utilizzo improprio della macchina, da errata installazione e/o da cattiva manutenzione, ad esclusione di quanto esplicitamente previsto dalla legge.
12. La San Marco S.p.A. non risponde di condizioni di garanzia, oltre a quelle sopra elencate, concesse da importatori/dealers ai loro clienti. Sono altresì escluse dalla garanzia de La San Marco S.p.A. gli oneri di manodopera, viaggio e costi aggiuntivi relativi alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi della macchina.
13. Se, a seguito di verifica da parte de La San Marco S.p.A., il componente reso non dovesse risultare difettoso, al Cliente saranno addebitati gli eventuali costi di gestione, controllo tecnico ed eventuali test. Saranno inoltre addebitate le spese di spedizione per la restituzione del materiale.

13. Problemi e soluzioni

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
1.	La caldaia è piena d'acqua e tracima dalla valvola di sicurezza.	• L'elettrovalvola del riempimento automatico rimane sempre aperta. • È presente un guasto nella valvola manuale per il riempimento.	• Chiudere la valvola principale dell'acqua e contattare un tecnico qualificato autorizzato. • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di riempimento, l'elettronica che controlla il livello automatico e l'eventuale guasto della valvola manuale per il riempimento.
2.	Interviene la valvola di sicurezza sfiatando del vapore. Il manometro indica una pressione della caldaia superiore a 1.8 bar.	• Guasto al sistema di controllo della resistenza (la resistenza elettrica risulta sempre alimentata). • Mancato intervento del termostato di sicurezza. • Aumento della pressione in caldaia (intervento della valvola di sicurezza a 1.8 bar)	• Spegnere la macchina mettendo in posizione 0 l'interruttore generale e contattare un tecnico qualificato autorizzato. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico che alimenta la resistenza, il sistema di controllo della temperatura ed il termostato di sicurezza.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
3.	La macchina è stata avviata correttamente ma non scalda l'acqua in caldaia	• La resistenza elettrica è guasta o non è alimentata. • L'interruttore principale è in posizione 1.	• L'interruttore principale deve essere girato in posizione 2. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare i cavi elettrici che forniscono la resistenza. Inoltre ha bisogno di verificare se il termostato è scatenata la sicurezza della resistenza e verificare il corretto funzionamento.
4.	La macchina è stata avviata correttamente ma una o più boiler di unità di erogazione non si riscalda.	• La resistenza elettrica dell'unità di erogazione è difettosa o non è collegata. • L'unità di erogazione è impostata su OFF.	• L'interruttore principale deve essere girato in posizione 2. • Verificare che nessuna delle unità di erogazione sia impostata su OFF. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare i cavi elettrici che forniscono la resistenza. Inoltre ha bisogno di verificare se il termostato è scatenata la sicurezza della resistenza e verificare il corretto funzionamento.
5.	Nessuna erogazione dell'acqua da un'unità di erogazione.	• La macinatura del caffè è troppo sottile o quantità eccessiva di caffè per il tipo di filtro usato. • L'elettrovalvola di un'unità di erogazione non si apre perché è guasta. • Circuito acqua inceppato.	• Regolare la macinatura e / o la quantità di caffè macinato. • Controllare che le valvole di contatori volumetriche siano in posizione "aperta". • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare e verificare i contatori volumetrici e le loro valvole. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare l'elettrovalvola dell'unità di erogazione, il suo cablaggio e il fusibile nella centralina elettronica. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare e verificare che il circuito idraulico non sia ostruito o che possa verificarsi un guasto della pompa.
6.	Le dosi programmate del caffè espresso non sono costanti o variabili sulle diverse unità di erogazione.	• Funzionamento anomalo della centralina elettronica o dei misuratori di portata. • Perdita dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione. • I distributori d'acqua sono intasati.	• Programmare le dosi separatamente su ciascuna unità di erogazione. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare e, se necessario, sostituire il flussometro del gruppo. Controllare e, se necessario, sostituire l'elettrovalvola dell'unità. Controllare i distributori d'acqua.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
7.	Non è possibile programmare le quantità di dosaggio sull'unità 1 e copiarle sulle altre unità.	• Funzionamento anomalo della centralina elettronica o dei misuratori di portata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico tra la centralina e i misuratori di flusso e vedere se è necessario sostituire i misuratori di portata.
8.	Allarme dei contatori di portata.	• I misuratori di flusso sono bloccati o non funzionano. • Il cablaggio elettrico è difettoso.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico tra la centralina e i misuratori di flusso e vedere se è necessario sostituire i misuratori di portata.
9.	Allarme autolivello.	• Circuito acqua di livello automatico senza acqua. • La valvola principale di alimentazione dell'acqua è chiusa. • Valvola elettromagnetica autolivello difettosa.	• Controllare che la valvola di intercettazione principale dell'acqua sia aperta. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il circuito idraulico di livello automatico e verificare l'elettrovalvola di esercizio corretta e, se necessario, sostituirla.
10.	Allarme troppo pieno.	• Livello automatico del circuito malfunzionante, l'elettrovalvola di riempimento è sempre aperta. • È presente un guasto nella valvola manuale per il riempimento.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di riempimento, l'elettronica che controlla il livello automatico e l'eventuale guasto della valvola manuale per il riempimento.
11.	La macchina è accesa (l'interruttore principale è in posizione 1 o 2 e la spia di segnalazione è accesa) ma il controllo elettronico è fuori servizio.	• Il cablaggio elettrico della scheda elettronica o del pannello a sfioramento è difettoso. • La scheda elettronica o il pannello a sfioramento sono difettosi.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico della scheda elettronica e del pannello a sfioramento. Controllare il funzionamento della scheda elettronica e del pannello a sfioramento e, se necessario, sostituire i componenti difettosi.
12.	La macchina eroga acqua da un gruppo di erogazione anche se non è stato selezionato alcun pulsante di dosaggio per caffè.	• L'elettrovalvola dell'unità di erogazione e / o la pompa vengono alimentati in modo continuo.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la scheda elettronica e il pannello a sfioramento. Controllare il funzionamento della scheda elettronica e del pannello a sfioramento e, se necessario, sostituire i componenti difettosi.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
13.	Dalla terminale vaporizzatore esce una piccola quantità di gocce d'acqua anche se in posizione chiusa.	• Guarnizione della valvola a vapore usurata. • La valvola deve essere regolata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve valutare se sostituire la guarnizione se necessario o regolare la valvola a vapore.
14.	Dalla bocca dell'acqua calda esce una piccola quantità di gocce d'acqua anche se in posizione chiusa.	• Guarnizione della valvola dell'acqua calda usurata. • La valvola deve essere regolata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve valutare se sostituire la guarnizione se necessario o regolare la valvola dell'acqua calda.
15.	L'unità emette un fischio dopo l'erogazione del caffè.	• Funzionamento difettoso della valvola di ritegno. • Alta pressione della pompa.	• Verificare la valvola di ritegno e, se necessario, sostituirla. Calibrare la valvola a 12 bar. • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare la pressione di esercizio della pompa. Calibrare la pompa a 9 bar.
16.	La coppa portafiltro si sgancia dal gruppo d'erogazione.	• Guarnizione consumata sotto la coppa del filtro.	• Pulire l'unità di erogazione e la coppa del filtro. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la guarnizione e, se necessario, sostituirlo.
17.	Quando viene erogato il caffè, una parte di esso cade fuori dal bordo della coppa del filtro.	• Guarnizione consumata sotto la coppa del filtro.	• Pulire l'unità di erogazione e la coppa del filtro. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la guarnizione e, se necessario, sostituirlo.
18.	Perdita d'acqua dallo scarico dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione.	• Malfunzionamento dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare se sostituire l'elettrovalvola dell'unità.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
19.	Crema chiara (il caffè scorre velocemente fuori dall' erogatore).	a) Macinazione a grana grossa. b) Pressione di pressatura bassa. c) Piccola quantità di caffè macinato. d) Temperatura dell'acqua troppo bassa. e) Pressione della pompa superiore a 9 bar. f) Si allarga i fori del filtro dell'unità di erogazione. g) I fori del filtro sono allargati (coppa del filtro).	a) Ridurre la macinatura del caffè. b) Aumentare la pressione del caffè macinato. c) Aumentare la quantità di caffè macinato. d) Aumentare la temperatura dell'unità di erogazione. e) Ridurre la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da tecnici qualificati autorizzati). f) Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. g) Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro.
20.	Crema scura (il caffè scende dall' erogatore troppo lentamente).	a) Macinazione del caffè troppo fine. b) Pressione di pressatura elevata. c) Grande quantità di caffè macinato. d) Temperatura dell'acqua troppo elevata. e) Pressione della pompa inferiore a 9 bar. f) I fori di filtraggio dell'unità di erogazione sono intasati. g) I fori del filtro sono intasati (coppa del filtro).	a) Aumentare la macinatura del caffè. b) Diminuire la pressione del caffè macinato. c) Diminuire la quantità di caffè macinato. d) Diminuire la temperatura dell'unità di erogazione. e) Aumentare la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da tecnici qualificati autorizzati). f) Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. g) Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro.
21.	Fondi caffe in tazza	a) Macinatura del caffè troppo fine. b) Macine usurate. c) Pressione della pompa superiore a 9 bar. d) I fori del filtro sull'unità di erogazione sono ostruiti. e) I fori del filtro sono ostruiti (filtro).	a) Aumentare la macinatura del caffè. b) Sostituire le macine(questa operazione può essere eseguita solo da un tecnico qualificato autorizzato). c) Ridurre la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da un tecnico qualificato autorizzato). d) Controllare e pulire l'unità di erogazione utilizzando una tazza con filtro cieco o sostituire il filtro. e) Controllare e sostituire il filtro della coppa portafiltro.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
22.	Caffè con poca crema in tazzina (esce a spruzzi dal beccuccio).	• I fori di filtraggio sull'unità di erogazione sono intasati.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro.
23	La crema nella tazza è troppo sottile (scompare dopo qualche secondo).	• L'estrazione del caffè richiede molto tempo a causa del filtro intasato dell'unità di erogazione. • L'estrazione del caffè richiede molto tempo a causa del filtro intasato della coppa del filtro. • Temperatura dell'acqua troppo elevata.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. • Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro. • Diminuire la temperatura dell'unità di erogazione.
24.	Presenza di depressioni nel terreno di caffè (guardando all'interno della coppa del filtro).	• Filtro dell'unità di erogazione parzialmente intasato.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro.

Nota:
Se non è possibile risolvere il problema nel modo descritto, oppure si è verificato qualche altro difetto, rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato LA SAN MARCO SPA.

MOD. DELECTA

Traducción del idioma original

ESPAÑOL

Índice

1. Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
   - 1.1 Consulta del manual. . . . . pag. 29
   - 1.2 Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
     - 1.2.1 Instalación - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
     - 1.2.2 Uso - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 30
     - 1.2.3 El uso de la máquina de café . . . . . pag. 31
     - 1.2.4 Mantenimiento - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 31
2. Características técnicas . . . . . pag. 32
   - 2.1 Descripción de la máquina. . . . . pag. 33
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 33
   - 2.2 Esquema hidráulico general. . . . . pag. 34
   - 2.3 Leyenda esquema hidráulico modelos con intercambiador: . . . . . pag. 35
3. Instalación . . . . . pag. 36
   - 3.1 Preparación de la red de agua . . . . . pag. 36
   - 3.2 Ablandador de agua (opcional). . . . . pag. 36
   - 3.3 Instalación del sistema hidráulico . . . . . pag. 37
   - 3.4 Drenaje. . . . . pag. 37
   - 3.5 Conexión eléctrica . . . . . pag. 37
   - 3.6 Conexión de la abrazadera equipotencial. . . . . pag. 38
4. Carga de agua en la caldera . . . . . pag. 39
5. Ajustes. . . . . pag. 40
   - 5.1 Regulación de la sonda de nivel de agua de la caldera . . . . . pag. 40
   - 5.2 Regulación de la presión de la bomba de erogación de café. . . . . pag. 40
   - 5.3 Regulación de la presión de agua en la caldera. . . . . pag. 41
6. Instrucciones para el funcionamiento . . . . . pag. 41
   - 6.1 Suministro de café exprés . . . . . pag. 41
   - 6.2 Extracción de vapor . . . . . pag. 42
   - 6.3 Extracción agua caliente . . . . . pag. 42
   - 6.4 Sistema de limpieza automática . . . . . pag. 42
   - 6.5 Pre-infusión . . . . . pag. 43
7. Programación . . . . . pag. 43
   - 7.1 Programación dosis café . . . . . pag. 43
   - 7.2 Programación dosis de agua caliente . . . . . pag. 43
   - 7.3 Visualización conteos cafés suministrados . . . . . pag. 43
8. Mantenimiento de rutina. . . . . pag. 44
   - 8.1 Limpieza de los grupos de suministro y del portafiltro completo. . . . . pag. 44
   - 8.2 Limpieza de la bandeja y rejilla apoyatazas. . . . . pag. 45
   - 8.3 Limpieza de la lanza de vapor . . . . . pag. 45
   - 8.4 Sustitución de agua en la caldera . . . . . pag. 45
9. Periodos de inactividad. . . . . pag. 45
10. Dispositivos de seguridad . . . . . pag. 45
    - 10.1 Termostato de seguridad y reactivación manual . . . . . pag. 45
    - 10.2 Válvula de seguridad . . . . . pag. 46
11. Información para los usuarios de la comunidad europea. . . . . pag. 46
12. Condiciones generales de garantía. . . . . pag. 46
13. Problemas y soluciones . . . . . pag. 47

Código manual: 7770.111
Revisión 11/2024

1. Instrucciones de seguridad

Antes de usar la máquina, leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente manual..

1.1 Consulta del manual

El presente manual ofrece toda las información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina de café exprés.
Este manual forma parte integrante de la máquina; es necesario conservarlo siempre en perfecto estado junto con el aparato.
El manual se puede descargar desde el sitio web (www.lasanmarco.com) en el área reservada "Documentación comercial y técnica", o si se solicita en formato pdf en el cd.

1.2 Instrucciones de seguridad

No opere la máquina ni realice el mantenimiento de rutina antes de leer este manual.
La San Marco S.p.A. se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas a la máquina si lo considera necesario sin previo aviso.

1.2.1 Instalación - Instrucciones de seguridad

- La instalación debe ser realizada por personal técnico cualificado y autorizado por La San Marco S.p.A.
- Dicha máquina debe instalarse tan sólo en aquellos lugares en los que su empleo y su mantenimiento quedan reservados a personal encargado.
- La máquina de café se entrega al cliente en su correspondiente embalaje.
  El embalaje contiene: la máquina y sus accesorios:
  – portafiltro completo con anillo sujetafiltro,
  – portafiltro completo (dosis simples y dobles),
  – portafiltro completo ciego con anillo sujetafiltro,
  – picos para portafiltros completos (dosis simples y dobles),
  – prensador de café en polvo,
  – tubo de goma trenzado inox para la conexión hidráulica (red de agua – ablandador),
  – manguera de goma con espiral de acero para descargar las aguas blancas,
  – niple de 3/8" para la conexión a la red de agua,
  – cepillo para limpiar los grupos de suministro,
  – el manual de usuario y la declaración de conformidad.
- Una vez abierto el embalaje, controlar la integridad de la máquina de café y de sus componentes; en caso de dudas no utilizar la máquina y dirigirse al fabricante.
- El embalaje debe ser conservado atentamente, con todas sus partes, para poder transportar posteriormente la máquina.
- La máquina debe colocarse sobre una superficie perfectamente horizontal a una altura de no menos de 1000 mm del piso y lo suficientemente fuerte como para soportar su peso, con suficiente espacio a su alrededor para eliminar el calor producido durante la operación.
- El dispositivo debe conectarse a la red de agua local a través de enlace correspondiente para tubo flexible de acuerdo con las normas nacionales, si corresponde. Además, el aparato debe instalarse con adecuada "protección reflujo" para ser conforme a las normas nacionales y locales aplicables.
- Conectar el aparato a la red de agua, utilizando tan sólo lo suministrado con la máquina.
- No instalar el aparato en locales en los que se esté previsto realizar operaciones de limpieza con chorros de agua.

- Por motivos de seguridad relacionados con la presencia de corriente eléctrica, la máquina debe colocarse lejos de lavabos, bañeras, acuarios, grifos y zonas mojadas o expuestas a salpicaduras de agua.
- La máquina produce calor, por lo que necesita ser colocada en un local suficientemente ventilado a fin de garantizar la disipación de este calor.
- Mantener la máquina lejos de fuentes de calor directas.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión de la toma de corriente de la instalación de distribución eléctrica no sea distinta de la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación aplicada a la máquina. En caso de que la tensión sea diferente, no se debe conectar la máquina puesto que podría resultar peligroso y causar daños en el aparato.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada de acuerdo con las disposiciones del país donde se instala la máquina, deben estar presentes adecuados instrumentos de desconexión categoría III de sobretensión, en caso de que la máquina tenga alimentación monofásica antes de acceder a las partes en tensión de la máquina misma, llevar el interruptor general a posición 0 y luego desconectar el cable de alimentación eléctrica aguas arriba de la máquina.

1.2.2 Uso - Instrucciones de seguridad

- No encender nunca la máquina sin haberla conectado previamente a la red de agua. La válvula de cierre del agua debe estar abierta cuando la máquina está encendida. El usuario debe comprobar esta posición.
- Esta máquina ha sido diseñada y construida para suministrar café exprés, producir agua caliente (para preparar bebidas e infusiones) y vapor (para calentar líquidos). El uso de la máquina con una función diferente de las prescritas en el presente manual debe considerarse impropio y no autorizado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles daños derivados del uso impropio de la máquina.
- El usuario debe ser una persona adulta y responsable, que debe respetar las normas de seguridad en vigor en el país de instalación así como las reglas dictadas por el sentido común. Para un uso correcto y seguro de la máquina, el operador debe respetar las reglas de prevención de los accidentes y cualquier otro requisito de medicina e higiene del trabajo vigente en el país de instalación.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños menores de 8 años) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que no sean controlados o instruidos para el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Hay que vigilar a los niños para estar seguros de que no jueguen con el aparato.
- No sumerja el aparato en el agua para limpiarlo.
- Apoyar solamente tazas vacías en el alojamiento apropiado.
- Nunca se debe cubrir la máquina cuando está funcionando. Es necesario que haya siempre una adecuada circulación de aire.
- Queda absolutamente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad desactivados; queda absolutamente prohibido remover o alterar los dispositivos de seguridad.
- No se debe remover ninguno de los paneles de recubrimiento de la máquina pues en su interior hay elementos en tensión (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).
- Durante las operaciones de limpieza evitar el uso de alcohol, gasolina o solventes en general; utilizar agua o solventes neutros.
- Para las operaciones de limpieza de la carrocería, es suficiente utilizar un paño húmedo o una esponja; no utilice productos abrasivos que puedan dañar los elementos de la carrocería. Para limpiar los grupos de suministro del café, los portafiltros completos, las rejillas y las bandejas, remitirse a las descripciones indicadas en el capítulo Operaciones de Mantenimiento de Rutina.
- Para obtener una mejor calidad del producto, cuando se arranca la máquina cotidianamente, se recomienda sustituir el agua en la caldera y cambiar el agua contenida en las tuberías de circulación. Si la máquina no funciona por varias horas durante una misma jornada, se recomienda también cambiar el agua, haciéndola circular a través del grifo de toma del agua caliente y de los grupos de suministro del café.

1.2.3 El uso de la máquina de café

Temperatura ambiente:5 a 45 ° C (vacíe el sistema de agua en caso de heladas)
Presión de agua de la red de agua: de 0.08 MPa a 1 MPa (de 0.8 a 10 bar)
Dureza del agua: entre 5 ° F y 9 ° F
Ruido acústico emitido por la máquina: El nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 db(A), en condiciones normales de uso de la máquina.

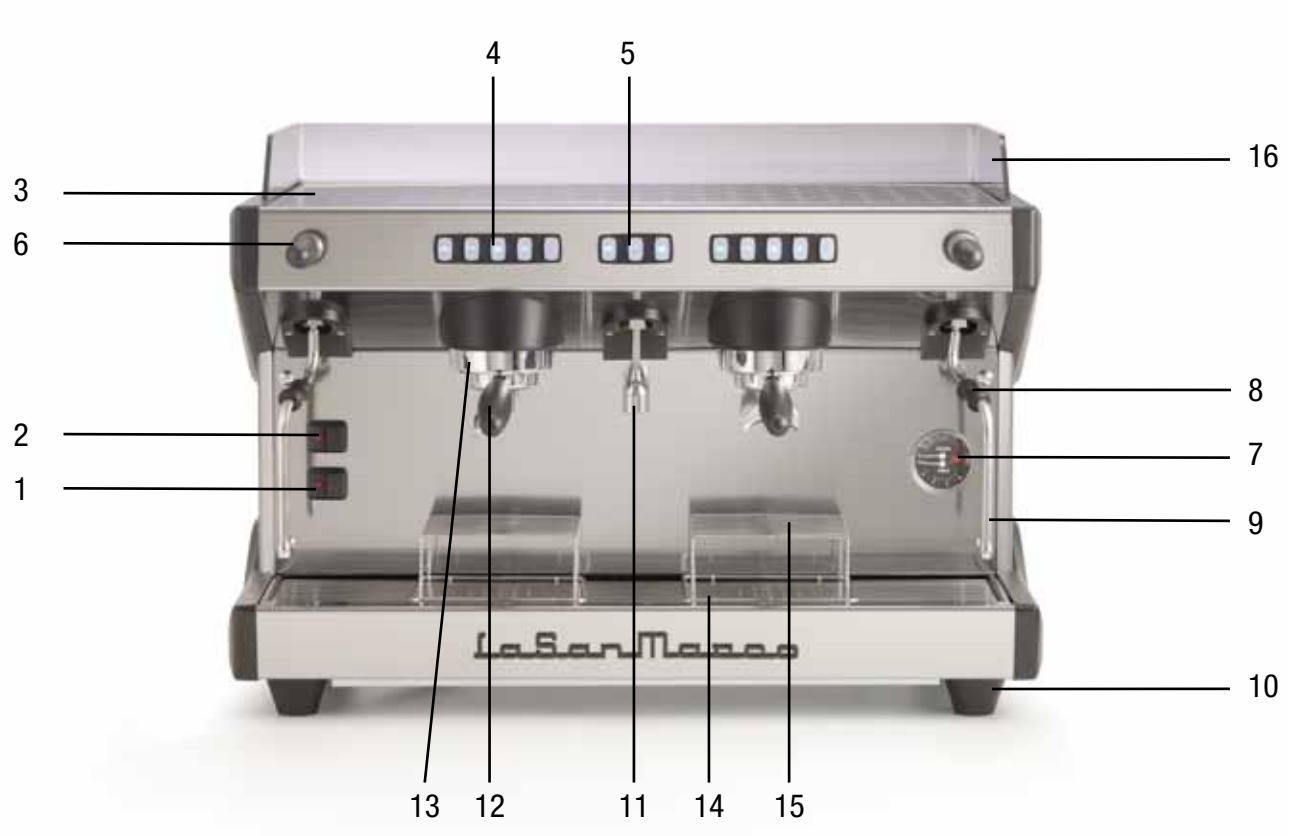
1.2.4 Mantenimiento - Instrucciones de seguridad

- Es necesario respetar al pie de la letra las operaciones de mantenimiento periódico descritas en este manual tanto para trabajar en condiciones de seguridad como para mantener la eficiencia de la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El uso del aparato y las operaciones de mantenimiento de rutina y limpieza quedan reservadas exclusivamente al personal encargado, autorizado por el cliente bajo su responsabilidad.
- Las operaciones de mantenimiento programado y reparación deben estar realizadas por personal autorizado y cualificado.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento de rutina o de limpieza, desenchufar el aparato desconectando la alimentación eléctrica, si no fuera posible, desactivar el interruptor omnipolar colocado antes de la máquina.
- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, su sustitución debe efectuarse por personal autorizado y cualificado.
- Los dispositivos de seguridad deben estar siempre en perfecto estado, respetando el mantenimiento regular efectuado por el personal autorizado de La San Marco.
- Las partes calientes de la máquina (grupo de suministro, caldera, tuberías…) pueden provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel. Por lo tanto es necesario utilizar guantes, delantales, etc. durante las operaciones de mantenimiento o reparación.
- En caso de fallas o rotura de algún componente de la máquina de café exprés, dirigirse al centro de asistencia autorizado y solicitar el uso de recambios originales de La San Marco S.p.A.; el uso de recambios no originales hace perder validez a las certificaciones de conformidad y a la garantía que acompañan la máquina.
- Cualquier modificación efectuada en la máquina y/o la falta de realización de las operaciones de mantenimiento programado, liberan al fabricante de cualquier responsabilidad y de la garantía por los posibles daños derivados de la pérdida de validez de la declaración de conformidad.
- Queda terminantemente prohibido realizar intervenciones en la máquina para las que no se disponga de autorización. Contactar el fabricante para cualquier información sobre la máquina, los recambios o los accesorios.
- Si se trasladase la máquina al aire libre o a locales en los que la temperatura pueda bajar de los 0° C, será absolutamente necesario vaciar el circuito de los intercambiadores, cortando la alimentación de agua de la máquina y haciendo que el agua salga de los grupos hasta que estos dejen de expulsar vapor. Si no se realiza este procedimiento se puede producir la rotura de los intercambiadores, por la posible congelación del agua contenida en ellos.
- Si la máquina fuera abandonada o desmantelada, ponerse en contacto con el fabricante o bien con las empresas municipales encargadas de la eliminación de los residuos sólidos urbanos. No abandonar en el ambiente.

2. Características técnicas

Modelo	DELECTA
N°. de grupos	2
N°de lanzas de extracción de vapor	2
N° lanzas grifo de agua caliente	1
Capacidad de la caldera	10 L
Peso neto	48 Kg
Ancho	720 mm
Altura	470 mm
Profundidad	507 mm
Tensión eléctrica	220V 60 Hz
Potencia absorbida:	3000 W
Calientatazas (opcional)	-
Motor bomba interna	100 W
Motor bomba externa (opcional)	-

2.1 Descripción de la máquina

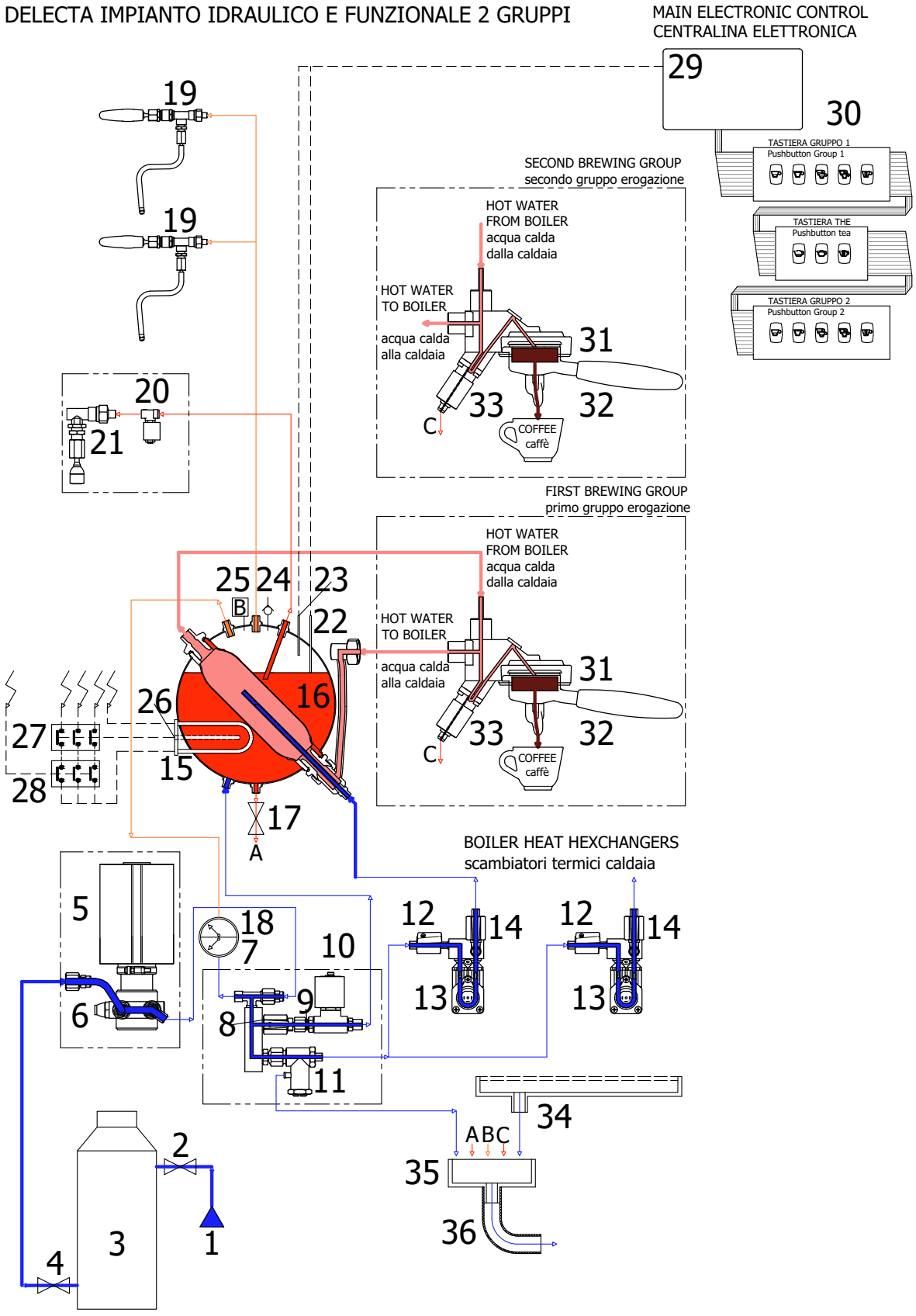


LEYENDA

1) Interruptor general
2) Interruptor calentamiento
3) Bandeja apoyatazas superior
4) Panel de mandos grupos de erogación de café
5) Panel de mandos erogación agua caliente
6) Palanca del grifo de extracción de vapor
7) Manómetro de doble escala
8) Vaina antiquemaduras de la lanza de vapor
9) Lanza de extracción de vapor
10) Pata
11) Lanza de extracción de agua caliente
12) Copa portafiltro con mango
13) Grupo dispensador de café
14) Taza y taza descansa sobre tazas.
15) Rejilla de elevación tazas extraíble
16) Tope para tazas

2.2 Esquema hidráulico general

DELECTA IDRAULIC AND FUNCTIONAL PLANT 2 GROUPS
DELECTA IMPIANTO IDRAULICO E FUNZIONALE 2 GRUPPI



2.3 Leyenda esquema hidráulico modelos con intercambiador:

1) Alimentación red hídrica
2) Grifo de entrada agua depurador
3) Depurador
4) Grifo de salida agua depurador
5) Motor eléctrico bomba
6) Bomba
7) Manómetro de presión bomba
8) Grifo de autonivel
9) Filtro
10) Electroválvula de autonivel
11) Válvula antirretorno y descarga de seguridad
12) Grifo colector contadores
13) Contadores volumétricos
14) Grifos contadores volumétricos
15) Resistencia eléctrica de la caldera
16) Caldera con intercambiadores térmicos
17) Grifo de descarga agua caldera
18) Manómetro de presión caldera
19) Grifo de extracción vapor
20) Electroválvula agua caliente de la caldera
21) Grifo extracción agua caliente
22) Sonda nivel
23) Sonda nivel máximo
24) Válvula antivacío
25) Válvula de seguridad de la caldera
26) Sonda termostato de seguridad caldera agua
27) Termostato de seguridad caldera
28) Presostato de regulación de presión caldera
29) Central electrónica
30) Paneles de mandos
31) Grupo de erogación
32) Cacillo portafiltro
33) Válvula solenoide de la unidad dispensadora de café
34) Taza y taza descansa sobre tazas.
35) Bandeja de drenaje
36) Tubo de desagüe

3. Instalación

- *La instalación debe ser realizada por personal técnico cualificado y autorizado de La San Marco.*
- *La máquina de café se entrega a los clientes en un paquete especial. El embalaje contiene la máquina y sus accesorios, el manual del usuario y la declaración de conformidad. Después de abrir el embalaje, compruebe el estado correcto de la máquina de café y sus componentes. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el fabricante.*
- *El embalaje debe ser conservado atentamente, con todas sus partes, para poder transportar posteriormente la máquina.*
- *La máquina debe colocarse sobre una superficie perfectamente horizontal lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la máquina, a una altura no inferior a 1000 mm sobre el piso, con un espacio alrededor suficiente para eliminar el calor producido durante el funcionamiento.*
- *No instale la máquina de café exprés en lugares donde la limpieza debe realizarse con chorros de agua. No sumerja la unidad en el agua para limpiarla.*
- *Para la seguridad contra los peligros asociados con las corrientes eléctricas, la máquina debe colocarse lejos de fregaderos, tanques, acuarios, grifos, áreas húmedas o con la posibilidad de salpicaduras de agua.*
- *La máquina, que está desarrollando calor, debe colocarse en una habitación suficientemente ventilada para garantizar la disipación del calor. Mantenga la máquina alejada de fuentes de calor directas.*
- *Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente no sea diferente de la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación colocada en la máquina.*
- *Si la tensión es diferente, no conecte la máquina. Esto podría ser peligroso y podría dañar el aparato.*

3.1 Preparación de la red de agua

ALIMENTACIÓN

Lleve la manguera de suministro de agua al pie de la máquina (al menos 3/8” de diámetro) e instale una válvula de cierre (preferiblemente una bola de 3/8”) que permita una rápida maniobra de apertura y cierre. La máquina debe estar conectada al sistema de agua con la manguera suministrada. No conecte la máquina con tuberías ya utilizadas.

DRENAJE

La máquina debe estar conectada a la red de suministro de agua por medio de una conexión especial que cumpla con las regulaciones nacionales si son aplicables.

Predisponer un pozo de registro inspeccionable en el piso empalmado con la red de eliminación de las aguas blancas, idóneo para recibir el tubo de desagüe de la máquina por gravedad. La posición del tubo de desagüe debe permitir la salida libremente sin posibilidad de obstrucción durante el funcionamiento.

3.2 Ablandador de agua (opcional)

El ablandador para descalcificar el agua de la red puede ser manual o automático, según las exigencias del cliente.

Antes de conectar el depurador a la máquina de café se recomienda lavar las resinas contenidas en el mismo como se describe en el manual de uso entregado con la máquina.

Nota:
El ablandador de agua es considerado un equipo indispensable para garantizar un buen funcionamiento de la máquina para café exprés. Si el cliente no ha previsto ningún sistema de descalcificación es oportuno instalarlo para garantizar la eficiencia, las prestaciones y la duración de los componentes de la máquina de café exprés.

3.3 Instalación del sistema hidráulico

BOMBA INTERNA

1) Utilizar el tubo **a** (de 900 mm entregado de serie con la máquina) para conectar la válvula de cierre de la red de agua con el grifo **1** de entrada de agua al ablandador (figura **1**).
2) Conectar el tubo **b** de la aspiración de la bomba interna, con el grifo **2** del ablandador (figura **2**).



Figura 1

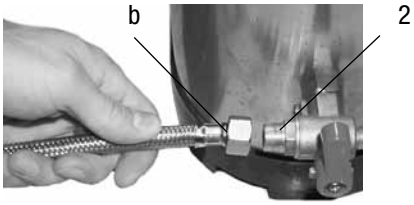


Figura 2

3.4 Drenaje

Conecte la manguera de drenaje a la bandeja de recaudación de fondos y conéctela al pozo de drenaje de la red de eliminación de aguas blancas.

3.5 Conexión eléctrica

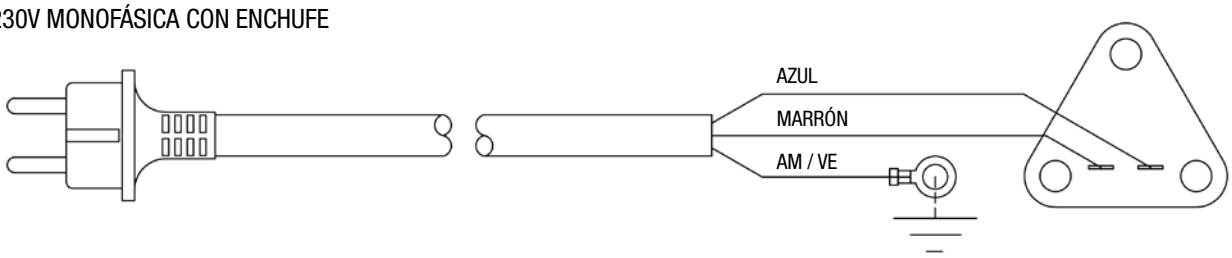


Disposiciones para una conexión eléctrica correcta de la máquina de café exprés:

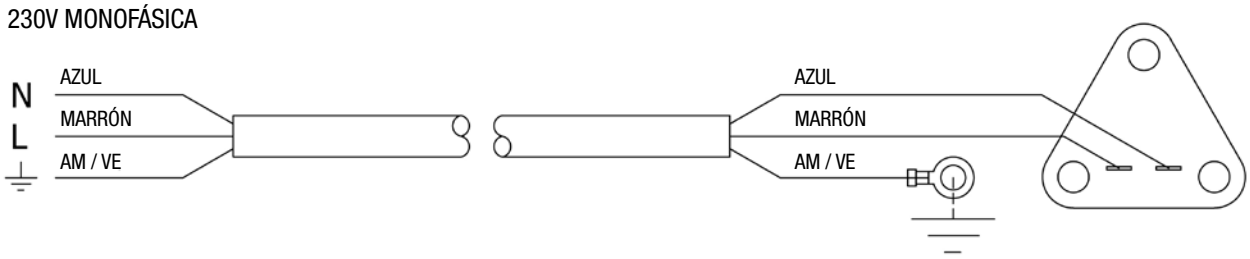
- *Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegurarse de que los datos de la placa de la máquina correspondan con los de la instalación de distribución eléctrica.*
- *La conexión debe ser efectuada de conformidad con las disposiciones del país donde se instala la máquina.*
- *La instalación eléctrica predispuesta por el cliente debe respetar las normas vigentes; la toma de corriente debe estar dotada de un sistema eficaz de puesta a tierra. LA SAN MARCO SPA declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten las prescripciones establecidas por la ley. Una instalación errónea puede causar daños a personas o cosas de las que el fabricante no puede ser considerado responsable.*
- *Para la conexión eléctrica es necesario instalar un interruptor general omnipolar antes del sistema de alimentación eléctrica, cuyas dimensiones deben corresponder con las características eléctricas (potencia y tensión) indicadas en la placa de la máquina. El interruptor omnipolar debe desconectarse de la red con una abertura del contacto de al menos 3 mm.*
- *Si fuera necesario utilizar adaptadores, enchufes múltiples o prolongaciones, habrá que usar solamente productos conformes a las normas de seguridad aplicables.*
- *Para evitar el sobrecalentamiento del cable de alimentación, se recomienda desenrollarlo en toda su longitud.*
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por personal autorizado y calificado de San Marco S.p.A.**

Conecte el cable de alimentación de la cafetera a la fuente de alimentación de acuerdo con el diagrama adjunto:

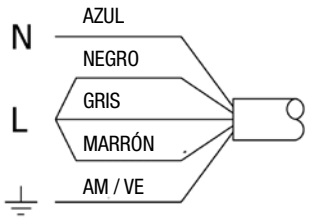
230V MONOFÁSICA CON ENCHUFE



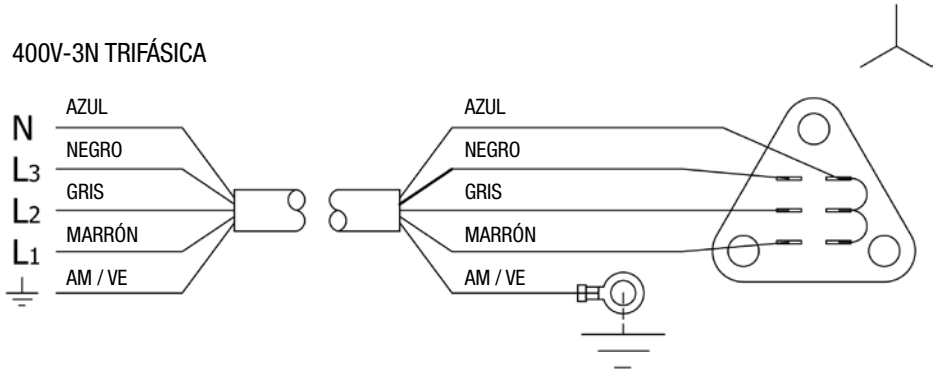
230V MONOFÁSICA



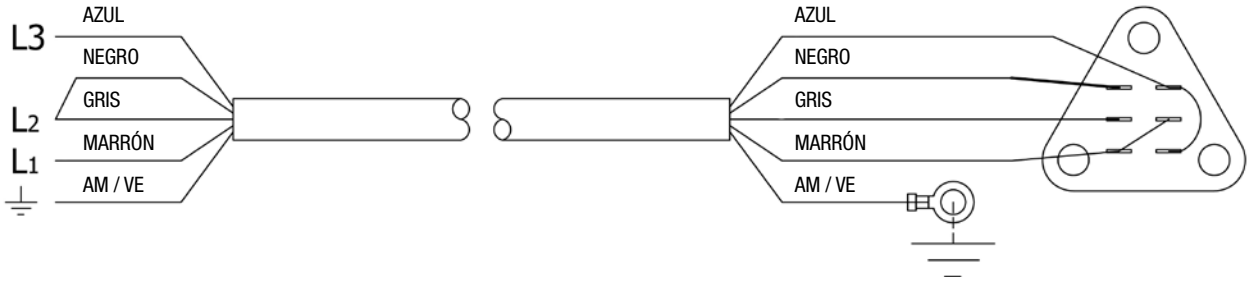
230V MONOFÁSICA



400V-3N TRIFÁSICA



230V-3N TRIFÁSICA



3.6 Conexión de la abrazadera equipotencial

La máquina está provista de una abrazadera equipotencial colocada debajo de la bandeja y la rejilla inferior apoya tazas.
La abrazadera se identifica por el símbolo equipotencial de lado.
Conecte sólo los cables de 2,5 mm a 6 mm con terminal de anillo para el tornillo M8.

La conexión a la abrazadera equipotencial debe ser realizada por personal cualificado autorizado LA SAN MARCO SPA.



Para hacer la conexión quitar el fondo de la bandeja. En el lado izquierdo del marco, indicado por el símbolo equipotencial hay un tornillo de abrazadera de utilizar para conectar un cable de 2,5 mm a 6 mm con terminal de anillo para el tornillo de M8.

4. Carga de agua en la caldera

Controlar que el interruptor general de la máquina se encuentre en la posición OFF (indicador rojo apagado).

1 Quitar la bandeja y la rejilla apoyatazas y controlar lo siguiente:

a) El grifo de descarga de la caldera a debe estar cerrado (figura 8).

b) El grifo de la válvula de autonivel b debe estar abierto (figura 9).

c) Los grifos de los contadores volumétricos c deben estar abiertos (figura 10).

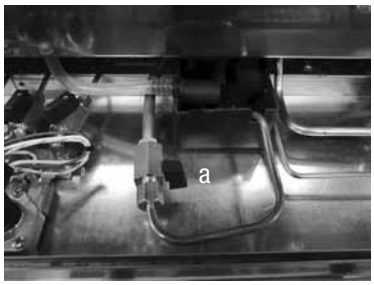


Figura 8



Figura 9



Figura 10

2) Abrir la válvula de cierre de la red de agua.

3) Para facilitar la carga de agua en la caldera, bajar la palanca de un grifo de vapor para permitir que el aire salga durante el llenado.

4) Volver a colocar la bandeja y la rejilla apoyatazas en su lugar.

PARA MÁQUINA CON INTERRUPTORES DE PULSADOR (con enchufe monofásico)

La máquina está equipada con dos interruptores, el general, identificado por el símbolo ⏻, que se utiliza para iniciar la máquina y la carga de agua en la caldera.

El segundo interruptor, identificado por el símbolo ⏦, inicia el calentamiento de agua en la caldera alimentando la resistencia eléctrica.

No iniciar nunca la máquina cuando el interruptor de calentamiento ⏦ está encendido (la resistencia eléctrica para poder funcionar correctamente, debe estar en todo momento sumergida en agua).

5) Pulsar el botón ⏻ de encendido del interruptor general. El indicador rojo se enciende y comienza la carga automática de agua en la caldera, la bomba de carga está activada.

Atención: comprobar que el interruptor de calentamiento ⏦ se encuentre en la posición OFF (indicador rojo apagado).

Una vez alcanzado el nivel de agua correcto en la caldera, la bomba de carga se apaga.

6) Cerrar el grifo de vapor abierto tal y como se indica en el punto 3.

Nota: cuando se carga agua en la caldera, el tiempo requerido podría ser superior a 180 segundos, una vez transcurrido este tiempo, se activa la alarma de autonivel (parpadeo simultáneo de todos los botones, ver el capítulo Visualización de alarmas). Si esto no sucediera, será necesario pulsar el botón de apagado del interruptor general ⏻, el indicador rojo tiene que estar apagado. Reiniciar la máquina pulsando el botón de encendido del interruptor general ⏻ para reanudar la carga de agua en la caldera.

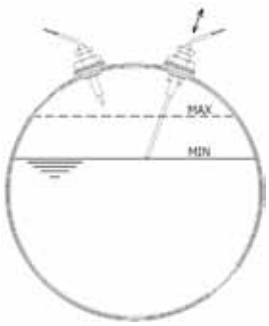
PARA MÁQUINA CON INTERRUPTOR DE MANDO DE DOS POSICIONES (alimentación trifásica)
Para encender la máquina se utiliza el interruptor general que se puede girar de la posición 0 (APAGADO) en dos posiciones 1 y 2. La posición 1 inicia el autonivel electrónico del agua para cargar agua en la caldera y excluye el funcionamiento de la resistencia eléctrica. La posición 2 inicia el calentamiento del agua en la caldera alimentando la resistencia eléctrica.
Nunca inicie la máquina girando el interruptor general en la posición 2 (la resistencia eléctrica para poder funcionar correctamente, debe estar en todo momento sumergida en agua).
5) Girar el mando del interruptor general a la posición 1 de modo de efectuar la carga automático del agua en la caldera.
6) Cerrar el grifo de vapor abierto tal y como se indica en el punto 3.

Nota:
cuando se carga agua en la caldera, el tiempo requerido podría ser superior a 180 segundos, una vez transcurrido este tiempo, se activa la alarma de autonivel (parpadeo simultáneo de todos los botones, ver el capítulo Visualización de alarmas). Si esto no ocurriera, será necesario girar el interruptor general en la posición 0 (OFF) y, a continuación, volver a colocarlo en la posición 1 para realizar otra vez la carga automática de agua en la caldera.

5. Ajustes

Cualquier ajuste a la máquina de café debe ser realizado por personal técnico calificado y autorizado La san marco S.p.A.

5.1 Regulación de la sonda de nivel de agua de la caldera



La sonda de nivel normalmente se encuentra en una posición estándar correspondiente al valor de agua mínimo. Sin embargo, el cliente, si lo desea, puede modificar la cantidad de agua en la caldera y aumentarla regulando el nivel de la sonda.
Levantar la sonda para aumentar la cantidad de agua en la caldera (se obtendrá menos cantidad de vapor).
Bajar la sonda para disminuir la cantidad de agua en la caldera (se obtendrá más cantidad de vapor).

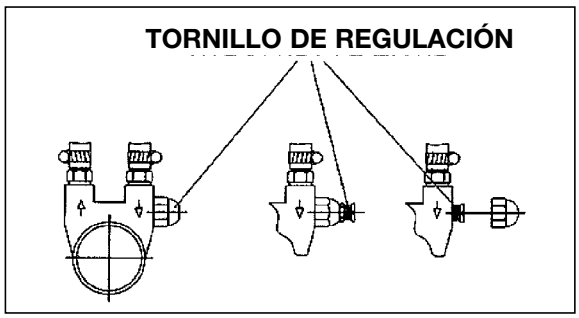
5.2 Regulación de la presión de la bomba de erogación de café



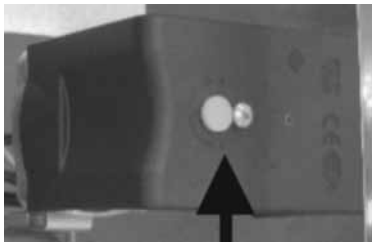
a) Una vez llenada la caldera, encienda el interruptor de calentamiento de agua en la caldera (para los modelos con enchufe monofásico) o coloque el interruptor general en la posición 2 (para los modelos con alimentación trifásica).
b) Accionar el botón de erogación continua para que el agua salga por el grupo correspondiente al botón pulsado.
c) Leer en la escala inferior del manómetro el valor de la presión del agua. El valor de calibración recomendado es 9 bar.

La regulación de la presión al valor deseado se obtiene actuando en el tornillo de la bomba, atornillando si aumenta la presión, mientras destornillando se disminuye.

Tal y como muestra la figura, dependiendo del modelo de bomba incluida en la máquina, existen tres casos distintos para la regulación de este tornillo:
- regular solamente el tornillo
- regular el tornillo y bloquear con la tuerca
- destornillar la tuerca ciega de protección y regular el tornillo.



5.3 Regulación de la presión de agua en la caldera



La presión de vapor en el interior de la caldera se puede leer en la escala graduada superior del manómetro. La escala graduada inferior del manómetro, por su parte, indica la presión de funcionamiento de la bomba. Para cambiar la presión (y por tanto también la temperatura) de la mezcla líquido-vapor saturado en la caldera, utilice el mando de regulación del presostato dentro de la máquina, al que se accede por la parte superior de la repisa apoyatazas.

6. Instrucciones para el funcionamiento

Durante el suministro de café exprés, té o vapor, los líquidos suministrados pueden provocar quemaduras en caso de entrar en contacto accidentalmente con la piel.

Cada grupo de suministro tiene un panel de mandos con 5 botones (cuatro para las dosis programadas del café, uno para las dosis manuales de café).
Asegurarse de que el suministro el la taza se haya realizado de la manera deseada. Si el suministro no es realizado de manera correcta, consultar el capítulo “Problemas y soluciones”.

6.1 Suministro de café exprés

1) Quitar el portafiltro completo del grupo de suministro y llenarlo con una dosis de café molido (portafiltro completo con una boquilla) o con dos dosis de café molido (portafiltro completo con dos boquillas).
2) Prensar el café molido utilizando el relativo prensador de café y luego enganchar el portafiltro completo al grupo de suministro.
3) Colocar una o dos tazas debajo del pico de suministro. El suministro está siempre habilitado y no depende de la temperatura en caldera ni del nivel de agua en la caldera.

Después de haber insertado el portafiltro completo en el grupo suministrador, presionar uno de los cinco botones para la dosis del café para el grupo a utilizar:

	Dosis individual corta programada
	Dosis individual larga programada
	Dosis doble corta programada
	Dosis doble larga programada
	Dosis continua manual



EROGACIÓN DOSIS PROGRAMADA
Presionando uno de los dos botones dosis programada el LED relativo al botón de la dosis seleccionado parpadea durante toda la erogación de agua caliente, los otros botones permanecen encendidos fijos. Al final de la erogación el botón seleccionado vuelve a iluminación fija.
Presionar nuevamente el botón seleccionado si se desea interrumpir la erogación programada antes de alcanzar la dosis prevista.

EROGACIÓN EN MODALIDAD START-STOP
Presionando el botón dosis continua el LED parpadeará durante la duración de la erogación de agua caliente, los otros botones permanecen encendidos durante toda la duración de la erogación.
Para interrumpir la erogación en modalidad continua, realizar el STOP dosis mediante la presión del mismo botón seleccionado.
La erogación en modalidad continua se detiene automáticamente (si no se realiza el stop) después de 40 segundos.

Nota. Asegúerese de que la dispensación en la taza se realizó de la manera deseada; Si el desembolso no se realizó correctamente, consulte el capítulo "PROBLEMAS Y SOLUCIONES".

6.2 Extracción de vapor

La lanza de extracción de vapor emite un chorro de vapor que puede utilizarse para producir espuma en la leche o para calentar otros líquidos: levantando o bajando el mando se obtiene el flujo máximo (el mando se bloquea en la posición máxima. Para detener el chorro de vapor hay que volver a colocar el mando en su posición inicial); desplazando el mando lateralmente se obtiene un flujo reducido de vapor (el mando no se bloquea y al soltarlo vuelve a su posición original).



Hay que prestar mucha atención cuando se usa el vaporizador; el contacto directo de la lanza de vapor o del chorro de vapor con la piel puede provocar quemaduras. Empuñar la vaina antiquemaduras para cambiar la posición de la lanza de extracción de vapor. No dirigir nunca el chorro de vapor de agua contra personas u objetos no inherentes al uso descrito en el presente manual.

Nota:
Antes de utilizar la lanza de extracción de vapor,descargar dentro del recipiente el agua de condensación que se haya formado en su interior. Después del uso limpiar con cuidado la lanza usando un trapo húmedo y descargar en la bandeja los posibles residuos presentes en la misma.

6.3 Extracción agua caliente

Usar el teclado agua caliente para extraer el agua caliente de la caldera para té, manzanilla, etc.
El panel de mandos tiene tres botones (dos para las dosis programadas y uno para las dosis manuales).
Colocar una taza debajo de la lanza de suministro y seleccionar uno de los botones indicados a continuación

	Dosis corta programada	
	Dosis larga programada	
	Dosis continua manual	

6.4 Sistema de limpieza automática

El sistema de limpieza automática permite la limpieza de los grupos de suministro de café.
Insertar el porta filtro con el filtro ciego en la unidad de suministro.

Para iniciar el ciclo de limpieza, pulse la tecla de dosis continua y a la vez la tecla de dosis café corto durante unos segundos. Los dos botones parpadean y el ciclo empieza automáticamente.
Al final del ciclo de limpieza la unidad de suministro vuelve a las condiciones normales de funcionamiento.
Repetir el ciclo de la misma manera para todos los otros grupos.

6.5 Pre-infusión

Activación previa a la infusión:

- Desde el estado de la máquina apagada, encienda la máquina presionando la tecla corta del primer grupo. El botón se ilumina para indicar que la infusión previa está habilitada. Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer el funcionamiento normal con la infusión previa durante el suministro del café.

Desactivación previa a la infusión:

- Desde el estado máquina apagada, encienda la máquina manteniendo presionada la tecla larga del primer grupo. El botón se ilumina para indicar que la infusión previa está desactivada. Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer el funcionamiento normal sin una infusión previa durante la preparación del café.

7. Programación

7.1 Programación dosis café

A. Entrada en programación.
   Llevar el interruptor general 1 a posición <<cero>> (máquina apagada). Manteniendo presionada la quinta tecla del primer grupo, llevar el interruptor general 1 a posición 1 (máquina encendida). Después de algunos segundos soltar el botón .
   En este punto el led correspondiente al botón apenas soltado parpadeará y al mismo tiempo parpadearán los mismos de los otros grupos. La máquina en estas condiciones se encuentra en fase de programación.
B. Programación
   Programar las 4 dosis del 1° grupo en el siguiente modo:
   Retirar del molinillo dosificador la cantidad de café correspondiente a las dosis utilizada para el exprés individual. Introducir el portafiltro completo en el 1° grupo.
   Colocar la taza debajo de la boquilla de la copa.
   Presionar el primer botón del cual se quiere memorizar la dosis y, a la cantidad de café deseada, obtenida directamente en la taza, detener y memorizar la dosis presionando la quinta tecla 10.
   Realizar la misma operación para la memorización de las otras dosis de cada grupo.
   Si se desea programar los otros grupos con las mismas dosis del 1° grupo. Es suficiente, una vez programado el 1° grupo, presionar el botón de cada botonera de los otros grupos, de modo que el LED correspondiente deje de parpadear y permanezca encendido.
C. Salida de la programación
   Para salir de la programación de la máquina, presionar el botón del 1° grupo y los LED se apagarán.
   Cada tecla presionada sucesivamente dará la dosis precedentemente memorizada.

7.2 Programación dosis de agua caliente

Utilizar el mismo método descrito en la sección 7.1 para programar las dosis de agua caliente.

7.3 Visualización conteos cafés suministrados

Para visualizar los cafés suministrados totalmente, encender la máquina manteniendo presionadas al mismo tiempo las teclas , y de la botonera del segundo grupo. Suelte las teclas cuando las teclas permanezcan encendidas , y del primer grupo.

Para identificar el número de café es necesario contar el número de destellos de las teclas del segundo grupo de acuerdo con la siguiente lógica:
A la tecla están asociadas las unidades, a la tecla está asociadas las decenas, a la tecla están asociadas las centenas, a la tecla están asociadas los miles, a la tecla están asociadas las decenas de miles.
Para ver los cafés parciales suministrados del primer grupo, encender la máquina manteniendo presionada la tecla de la botonera del segundo grupo. Suelte la tecla cuando la tecla del primer grupo permanezca encendida.
Para ver los cafés parciales suministrados por el segundo grupo, encienda la máquina manteniendo presionada la tecla de la botonera del segundo grupo. Suelte el botón cuando la primera tecla del primer grupo permanezca encendida.
Para ver los cafés parciales suministrados del tercer grupo, encienda la máquina manteniendo presionado el botón de la botonera del segundo grupo. Suelte la tecla cuando la tecla del primer grupo dpermanezca encendida.
El número de cafés parciales de cada grupo se identifica con la misma lógica que el complejo de café.
Apague y vuelva a encender para volver a la función de máquina lista.

8. Mantenimiento de rutina

8.1 Limpieza de los grupos de suministro y del portafiltro completo

1) Suelte el soporte del filtro de la dispensación grupo, retire el café molido y el filtro cambia esto con el filtro ciego (sin agujeros) que se suministra con la máquina.
2) Antes de proceder con la limpieza del grupo montar la protección en la copa como en la foto.



Nota:
El filtro se inserta dentro de la taza de presión , para eliminar la fuerza suficiente en los lados y tire de él hacia fuera. No quitar el anillo elástico en el interior del soporte del filtro.

3) Limpiar con el cepillo que se suministra la sede del grupo donde se inserta el soporte del filtro.
4) Introduzca la copa en el grupo y sin engancharla completamente presione el botón de suministro continuo.
5) Dejar escurrir el agua de rebose del soporte del filtro (de esta manera de limpiar el grupo de suministro).

El suministro continuo de agua del grupo puede provocar quemaduras en caso de contacto accidental con la piel.

6) Detenga el suministro de agua y cerrar la copa en el grupo.
7) Inicie el suministro continuo y luego se detenerlo después de un par de segundos; repetir esto varias veces (de este modo se limpia el canal de drenaje y la válvula solenoide de la unidad de distribución) .
8) Limpie el filtro perforado y poner de nuevo en la copa. Suministrar agua durante un par de segundos para limpiar el filtro, la copa y las boquillas.
9) Repita la misma operación en todos los grupos de suministro.

Nota:
Para limpiar eficazmente el grupo de suministro se puede usar alguno de los detergentes especiales disponibles normalmente en el mercado.

8.2 Limpieza de la bandeja y rejilla apoyatazas

La rejilla apoyatazas inferior debe estar siempre limpia; durante el uso normal de la máquina es suficiente limpiarla con una esponja o un trapo húmedo. Al final de la jornada laboral es necesario limpiar la bandeja y la rejilla, incluidas las zonas internas, usando agua caliente y un detergente neutro.

8.3 Limpieza de la lanza de vapor

Limpiar la lanza de extracción de vapor con una esponja o un trapo húmedo al final de la jornada laboral para eliminar los restos de leche u otras sustancias que inevitablemente se forman durante el uso normal de la máquina. Abrir el grifo de vapor, poniendo la lanza en el interior de la bandeja, para eliminar los posibles residuos acumulados en el interior de la lanza.

8.4 Sustitución de agua en la caldera

Para sustituir el agua en el interior de la caldera proceder de la siguiente manera:
1) Quitar la tensión a la máquina conmutando el interruptor general a la posición 0 (cero).
2) Quitar la bandeja y la rejilla apoyatazas y abrir el grifo de descarga de la caldera.
3) Abrir un grifo de extracción del vapor para facilitar la salida del agua hasta terminar la operación.
4) Cuando no salga más agua de la caldera cerrar el grifo de descarga de la caldera y el grifo de extracción de vapor.
5) Carga la máquina de agua siguiendo las instrucciones del párrafo “Carda de agua en la caldera”.
6) Para una mejor calidad del producto se recomienda, en el encendido diario de la máquina proceder a la sustitución del agua de la caldera y el intercambio de la contenida en las tuberías de circulación del agua..

9. Periodos de inactividad

Si la máquina debe permanecer inactiva durante largos períodos (días de cierre semanal, días festivos, etc.), se deben seguir las siguientes precauciones:
1) Gire el interruptor principal a 0 (cero) y, si es necesario, desconectar el cable de alimentación o el interruptor principal de la red eléctrica.
2) Cierre la válvula de corte del suministro de agua.
3) Si piensa que la temperatura podría bajar a menos de 5 ° C, vacíe completamente el sistema de agua de la máquina.
4) Lave los componentes de la máquina como se describe en el párrafo relacionado con el mantenimiento de rutina.
5) Cubra la máquina si es necesario.

10. Dispositivos de seguridad

10.1 Termostato de seguridad y reactivación manual

El termostato de seguridad está colocado junto a la central electrónica. Se accede a él desmontando el panel lateral izquierdo de la máquina. La sonda del termostato, colocada en el interior de las resistencias eléctricas, interrumpe la alimentación eléctrica cada vez que la temperatura asciende de manera anómala. Las resistencias dejan de calentar el agua de la caldera y la máquina no puede utilizarse normalmente; en este caso es necesario solicitar la intervención del servicio técnico de asistencia de LA SAN MARCO SPA.
La reactivación del termostato de seguridad debe ser efectuada por un técnico autorizado por LA SAN MARCO SPA, quien en primer lugar deberá eliminar la causa que ha provocado el bloqueo de la máquina de café.

10.2 Válvula de seguridad

La válvula de seguridad está montada en la parte superior de la caldera, en coincidencia con la zona ocupada por el vapor. Interviene si en el interior de la caldera se produce un aumento considerable de presión; permite la repentina reducción de la presión eliminando el vapor de agua en la atmósfera (interviene a 2÷2,5 bar). En caso de intervenir la válvula, el vapor de agua es retenido y disipado por la carrocería de la máquina, evitando de este modo riesgos para las personas.
Si interviene la válvula de seguridad, apagar la máquina y ponerse en contacto inmediatamente con un técnico autorizado de LA SAN MARCO SPA.

11. Información para los usuarios de la comunidad europea

De conformidad con el DECRETO LEGISLATIVO 14 de marzo de 2014 n.49. Implementación de la directiva 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



- El símbolo del contenedor tachado indicado en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido de manera separada de los demás residuos.
- La recolección separada de este equipo al final de su vida útil está organizada y administrada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que desee deshacerse de este equipo debe ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que ha adoptado para permitir la recolección por separado del equipo al final de su vida útil.
- Una adecuada recogida separada, para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del aparato desechado compatibles con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

- La eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor comportará la aplicación de las sanciones previstas por la normativa local vigente

12. Condiciones generales de garantía

1. La duración de la garantía es de 12 meses a contar desde la fecha de la factura de venta.
2. Se entiende por garantía la sustitución, a título gratuito, de las piezas que constituyen de la máquina, reconocidas tales por La San Marco S.p.A., defectuosas por defectos de fabricación. La garantía tiene validez únicamente para las piezas originales, y decae en caso de uso de piezas no originales ya sea para los componentes o para la máquina misma.
3. La garantía no tiene validez para las sustituciones o reparaciones que fueran necesarias por el desgaste normal de funcionamiento de los aparatos, por deterioro o accidentes causados por negligencia o descuido en el uso.
4. No están incluidas en la garantía las piezas eléctricas así como todas las piezas que resultaran ser defectuosas por los daños causados por el transporte, la instalación incorrecta, operaciones de mantenimiento incorrectas llevadas a cabo por personal sin autorización, por la falta o el uso impropio de sistemas ablandadores o de filtrado del agua de entrada, por el uso de la máquina de forma impropia o de todas maneras distinto al uso para el que la máquina ha sido fabricada, es decir, por circunstancias que, de todas formas, no pueden haber sido ocasionadas por defectos de fabricación.
5. Quedas también excluidas de la garantía la mano de obra y las intervenciones técnicas de la máquina, además de las partes sujetas a normal deterioro, así como todo el material de consumo.
6. Las piezas están cubiertas por la garantía únicamente cuando se devuelven completas en todas sus partes, asimismo no deberán presentar modificaciones, sus datos de fábrica no deben borrarse, eliminarse o hacerse ilegibles.
7. Se excluye la sustitución de la máquina así como la prórroga de la garantía debido a una avería. La reparación, modificación o sustitución de las piezas durante el plazo de garantía no conllevan la posibilidad de prorrogar el periodo de garantía de los productos. Quedan excluidas todas las acciones y las reclama-

ciones bajo el plazo de garantía, especialmente aquellas con finalidad de reparación de daños directos o indirectos causados a personas o bienes distintos de los productos entregados, así como el reembolso por las posibles pérdidas de ingresos.

8. La San Marco S.p.A. se exime de toda responsabilidad por los daños que pueden proceder, directa o indirectamente, a personas, animales o cosas causados por la inobservancia de todas las indicaciones incluidas en el Manual de uso y mantenimiento que acompaña cada uno de los productos y que atañen especialmente, las advertencias relativas a la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina.
9. La garantía se refiere a la sustitución gratuita de las piezas defectuosas con respectivo envío gratis al comprador de las piezas en sustitución; la mano de obra queda excluida de la garantía. El envío de las piezas defectuosas al proveedor corre a cargo del comprador.
10. Toda devolución de componentes, por la que se requiere la sustitución bajo el plazo de garantía, para ser aceptada, debe haber sido acordada con el cliente y aprobada por el Departamento Comercial de La San Marco.
11. La San Marco S.p.A. se exime de toda responsabilidad por los daños provocados, directa o indirectamente, por el uso impropio de la máquina, por la instalación errónea y/o el mantenimiento inadecuado, excluyendo lo establecido explícitamente por ley.
12. La San Marco S.p.A. no se hace responsable por condiciones de garantía, además de las mencionadas arriba, otorgadas por importadores/distribuidores a sus clientes. Quedan también excluidas de la garantía de La San Marco S.p.A., los gastos de mano de obra, traslado y costes suplementarios relativos a la reparación o sustitución de los componentes defectuosos de la máquina.
13. En el caso de que, posteriormente al control realizado por La San Marco S.p.A., la pieza devuelta no resultara ser defectuosa, el Cliente se hará cargo de los costes de gestión, control técnico y pruebas. También se cargarán los gastos de envío para la devolución del material.

13. Problemas y soluciones

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
1.	La caldera está llena de agua, que desborda de la válvula de seguridad.	• La electroválvula de llenado automático permanece siempre abierta. • Hay una falla presente en la válvula manual para el llenado.	• Cerrar la válvula principal del agua y contactar a un técnico cualificado autorizado. • El técnico cualificado autorizado debe verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula de llenado, la electrónica que controla el nivel automático y el eventual daño de la válvula manual para el llenado.
2.	Activada la válvula de seguridad, purgando vapor. El manómetro indica la presión de la caldera superior a 1.8 bar.	• Ausencia del sistema de control de la resistencia (la resistencia eléctrica está siempre alimentada). • Error del termostato de seguridad. • Aumento de la presión en la caldera (activación de la válvula de seguridad 1.8 bar).	• Apague la máquina colocando el interruptor de alimentación en posición 0 y contactar un técnico cualificado autorizado. • El técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que alimentan la resistencia, el interruptor del sistema de control de la temperatura y el termostato de seguridad.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
3.	La máquina ha sido puesta en marcha correctamente pero no calienta el agua en la caldera.	• La resistencia eléctrica está averiada o no es alimentada. • El interruptor principal está en posición 1.	• El interruptor principal debe ser girado a la posición 2. • E técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que suministran la resistencia. Además necesita verificar si el termostato ha desencadenado la seguridad de la resistencia y verificar el correcto funcionamiento.
4.	La máquina ha sido encendida correctamente pero una o más calderas de las unidades de suministro no se calienta.	• La resistencia eléctrica de la unidad de suministro está defectuosa o no está conectada. • La unidad de suministro está configurada en OFF.	• El interruptor principal debe ser girado a la posición 2. • Verificar que ninguna de las unidades de suministro esté configurada en OFF. • E técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que suministran la resistencia. Además necesita verificar si el termostato ha desencadenado la seguridad de la resistencia y verificar el correcto funcionamiento.
5.	Ningún suministro del agua de una unidad de suministro.	• El molido del café es demasiado fino o cantidad excesiva de café para el tipo de filtro usado. • La electroválvula de una unidad de suministro no se abre porque está dañada. • Circuito de agua atascado.	• Regular el molido y/o la cantidad de café molido. • Controlar que las válvulas de contadores volumétricos estén en posición “abierta”. • El técnico cualificado autorizado debe verificar los contadores volumétricos y sus válvulas. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la electroválvula de la unidad de suministro, su cableado y el fusible en la central electrónica. • El técnico cualificado autorizado debe controlar y verificar que el circuito hidráulico no esté obstruido o que pueda verificarse un daño de la bomba.
6.	Las dosis programadas del café exprés no son constantes o variables en las diversas unidades de suministro.	• Funcionamiento anómalo de la central electrónica o de los medidores de caudal. • Pérdida de la electroválvula de la unidad de suministro. • Los distribuidores de agua están atascados.	• Programar las dosis separadamente en cada unidad de suministro. • El técnico cualificado autorizado debe controlar y, si es necesario, sustituir el medidor de flujo del grupo. Controlar y, si es necesario, sustituir la electroválvula de la unidad. Controlar los distribuidores de agua.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
7.	No es posible programar las cantidades de dosificación en la unidad 1 y copiarlas en las otras unidades.	• Funcionamiento anómalo de la central electrónica o de los medidores de caudal.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico entre la central y los medidores de flujo y ver si es necesario sustituir los medidores de caudal.
8.	Alarma de los contadores de caudal.	• Los medidores de flujo están bloqueados o no funcionan. • El cableado eléctrico está defectuoso.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico entre la central y los medidores de flujo y ver si es necesario sustituir los medidores de caudal.
9.	Alarma del autonivel.	• Circuito agua de nivel automático sin agua. • La válvula principal de alimentación del agua está cerrada. • Válvula electromagnética autonivel defectuosa.	• Compruebe que la llave de paso principal de agua esté abierta. • El técnico cualificado autorizado debe controlar el circuito hidráulico de nivel automático y verificar la electroválvula de ejercicio correcta y, si es necesario, sustituirla.
10.	Alarma de nivel demasiado alto.	• Nivel automático del circuito funcionando mal, la electroválvula de llenado está siempre abierta. • Hay una falla presente en la válvula manual para el llenado.	• El técnico cualificado autorizado debe verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula de llenado, la electrónica que controla el nivel automático y el eventual daño de la válvula manual para el llenado.
11.	La máquina está encendida (el interruptor general está en posición 1 ó 2 y la luz piloto está encendida) pero el control electrónico está fuera de servicio.	• El cableado eléctrico de la tarjeta electrónica o del panel táctil está defectuoso. • La tarjeta electrónica o el panel táctil están defectuosos.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico de la tarjeta electrónica y del panel táctil. Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica y del panel táctil y, si es necesario, sustituir los componentes defectuosos.
12.	La máquina suministra agua de un grupo de suministro aunque no ha sido seleccionado ningún botón de dosificación para café.	• La electroválvola de la unidad de suministro y/o la bomba son alimentados de modo continuo.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar la tarjeta electrónica y del panel táctil. Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica y del panel táctil y, si es necesario, sustituir los componentes defectuosos.
13.	Desde el terminal vaporizador sale una pequeña cantidad de gotas de agua aunque está en posición cerrada.	• Junta de la válvula a vapor gastada. • La válvula debe ser regulada.	• El técnico cualificado autorizado deberá valorar si es necesario sustituir la junta o regular la válvula de vapor.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
14.	Desde la boca del agua caliente sale una pequeña cantidad de gotas de agua aunque está en posición cerrada.	• Junta de la válvula del agua caliente gastada. • La válvula debe ser regulada.	• El técnico cualificado autorizado deberá valorar si es necesario sustituir la junta o regular la válvula del agua caliente.
15.	La unidad emite un silbido después del suministro del café.	• Funcionamiento defectuoso de la válvula de retención. • Alta presión de la bomba.	• Verificar la válvula de retención y, si es necesario, sustituirla. Calibrar la válvula a 12 bar. • El técnico cualificado autorizado debe verificar la presión de ejercicio de la bomba. Calibrar la bomba a 9 bar.
16.	El portafiltro completo se desengancha del grupo de suministro.	• Junta gastada debajo del portafiltro completo.	• Limpiar la unidad de suministro y el portafiltro completo. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la junta y, si es necesario, sustituirla.
17.	Cuando se suministra el café, una parte de este cae fuera del borde del portafiltro completo.	• Junta gastada debajo del portafiltro completo.	• Limpiar la unidad de suministro y el portafiltro completo. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la junta y, si es necesario, sustituirla.
18.	Pérdida de agua de la descarga de la electroválvula de la unidad de suministro.	• Mal funcionamiento de la electroválvula de la unidad de suministro.	• El técnico cualificado autorizado debe verificar si es necesario sustituir la electroválvula de la unidad.
19.	Crema clara (el café sale rápidamente fuera del suministrador).	a) Molienda de grano grueso. b) Presión de apisonado baja. c) Pequeña cantidad de café molido. d) Temperatura del agua demasiado baja. e) Presión de la bomba superior a 9 bar. f) Se ensanchan los agujeros del filtro de la unidad de suministro. g) Los agujeros del filtros están ensanchados (portafiltro completo).	a) Reducir el molido del café. b) Aumentar la presión del café molido. c) Aumentar la cantidad de café molido. d) Aumentar la temperatura de la unidad de suministro. e) Reducir la presión de la bomba (esta operación puede ser realizada solo por técnicos cualificados autorizados). f) Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. g) Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
20.	Crema oscura (el café baja del suministrados muy lentamente).	a) Molienda del café demasiado fina. b) Presión de apisonado elevada. c) Gran cantidad de café molido. d) Temperatura del agua demasiado elevada. e) Presión de la bomba inferior a 9 bar. f) Los agujeros de la unidad de suministro están atascados. g) Los agujeros del filtros están atascados (portafiltro completo).	a) Aumentar el molido del café. b) Disminuir la presión del café molido. c) Disminuir la cantidad de café molido. d) Disminuir la temperatura de la unidad de suministro. e) Aumentar la presión de la bomba (esta operación puede ser realizada solo por técnicos cualificados autorizados). f) Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. g) Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo.
21.	Café molido en taza.	a) Molienda de café demasiado fina. b) Piedras de molino desgastadas. c) Presión de la bomba por encima de 9 bar. d) Los orificios del filtro en la unidad dispensadora están bloqueados. e) Los agujeros del filtro están bloqueados (filtro).	a) Aumentar la molienda del café. b) Reemplace las amoladoras (esta operación solo puede ser realizada por un técnico calificado autorizado). c) Reduzca la presión de la bomba (esta operación solo puede ser realizada por un técnico calificado autorizado). d) Verifique y limpie la unidad dispensadora con una taza con filtro ciego o reemplace el filtro. e) Verifique y reemplace el filtro de la copa del portafiltro.
22.	Café con poca crema en la taza (sale a rociadas por el pico).	• Los agujeros en la unidad de suministro están atascados.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro.
23	La crema en la taza es demasiado fina (desaparece después de algunos segundos).	• La extracción del café requiere mucho tiempo a causa del filtro atascado de la unidad de suministro. • La extracción del café requiere mucho tiempo a causa del filtro atascado del portafiltro completo. • Temperatura del agua demasiado elevada.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. • Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo. • Disminuir la temperatura de la unidad de suministro.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
24.	Presencia de depresiones en el terreno de café (observando el interior del portafiltro completo).	• Filtro de la unidad de suministro parcialmente atascado.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro.

Nota:
Si no es posible resolver el problema del modo descrito arriba o si se presentan otros malos funcionamientos, contactar al centro de asistencia autorizado La San Marco S.p.A.

COD. 7770.111 - REV. 11/24



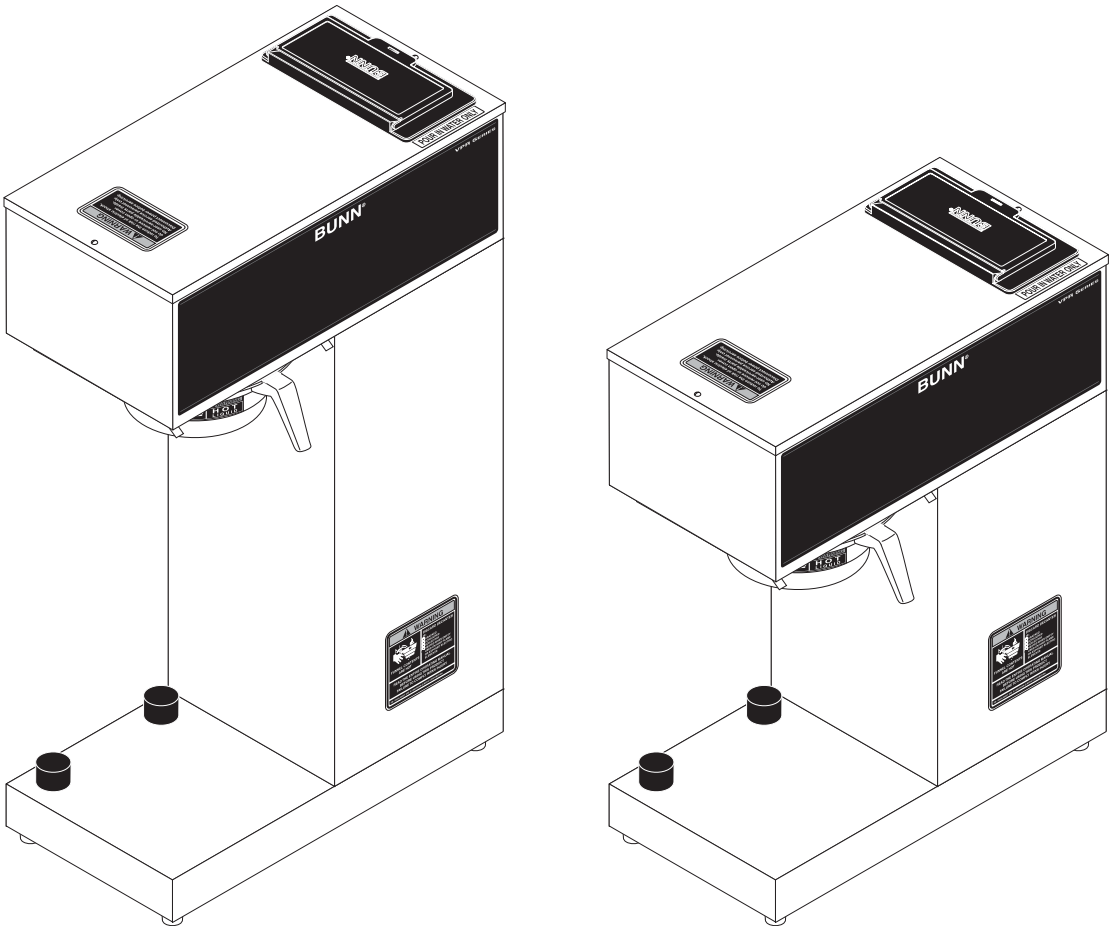
Company with certified quality,
environmental, health and safety
management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco spa
Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
@lasanmarcospa

La San Marco

BUNN®

VPR TC
VPR APS



OPERATING & SERVICE MANUAL

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

39064.0000A 04/06 ©2006 Bunn-O-Matic Corporation **www.bunn.com**

INTRODUCTION

This equipment will brew a half-gallon batch of coffee into an awaiting dispenser. It is only for indoor use on a sturdy counter or shelf.

WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("Bunn") warrants the equipment manufactured by it to be commercially free from defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one year from the date of installation. In addition:

1.) Bunn warrants electronic circuit and/or control boards to be commercially free from defects in material and workmanship for three years from the date of installation.

2.) Bunn warrants the compressor on refrigeration equipment to be commercially free from defects in material and workmanship for two years from the date of installation.

3.) Bunn warrants that the grinding burrs on coffee grinding equipment will grind coffee to meet original factory screen sieve analysis for three years from date of installation or for 30,000 pounds of coffee, whichever comes first.

This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

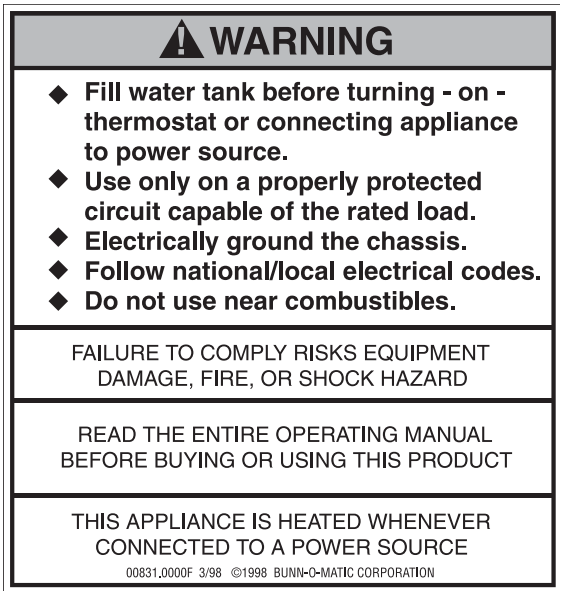
The Buyer shall give Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois, 62708-3227. If requested by Bunn, the Buyer shall ship the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location. If Bunn determines, in its sole discretion, that the equipment does not conform to the warranty, Bunn shall repair the equipment with no charge for parts during the warranty period and no charge for labor by a Bunn Authorized Service Representative during the warranty period. If Bunn determines that repair is not feasible, Bunn shall, at its sole option, replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR OR, AT BUNN'S SOLE OPTION, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

USER NOTICES

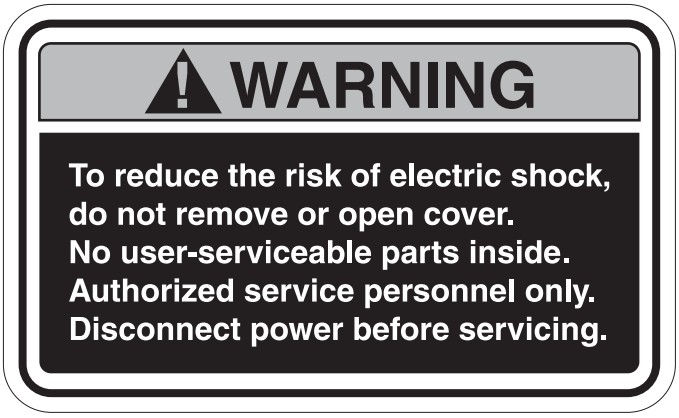
Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.



#00831.0000



#00658.0000



#37881.0000



#00833.0000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION - The brewer must be disconnected from the power source until specified in *Initial Set-Up.*

The brewer has an attached cordset and requires 2-wire grounded service rated 120 volts ac, 15 amp, single phase, 60 Hz.

INITIAL SET-UP

CAUTION - The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial set-up, except when specified in the instructions.

1. Insert an empty funnel into the funnel rails.
2. Place an empty dispenser under the funnel.
3. Pour three pitchers of tap water into the screened area on top of the brewer. Allow approximately two minutes between pitchers for water to flow into the tank. While the third pitcher of water is entering the tank, the tank will fill to capacity and the excess will flow from the sprayhead, out of the funnel, and into the dispenser.
4. When the flow of water from the funnel stops, connect the brewer to the power source and wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Some water will drip from the funnel during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
5. Empty the dispenser and replace it under the funnel.
6. Pour one pitcher of tap water into the screened area on top of the brewer.
7. When water has stopped flowing from the funnel let water in the tank reheat to the proper temperature.
8. Empty the dispenser. The brewer is now ready for use in accordance with the coffee brewing instructions below.

NOTE: The control thermostat will need to be adjusted downward to compensate for high altitudes. Refer to Steaming and spitting around the funnel on page 5 for instructions.

COFFEE BREWING

1. Insert a BUNN® filter into the funnel.
2. Pour the fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
3. Slide the funnel into the funnel rails.
4. Place an empty dispenser beneath the funnel.
5. Pour one pitcher of tap water into the screened area on top of the brewer.
6. When brewing is completed, simply discard the grounds and filter.

CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, non-abrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.
2. Check and clean the sprayhead. The sprayhead holes must always remain open.
3. With the sprayhead removed, insert the deliming spring (provided) all the way into the sprayhead tube. When inserted properly, no more than two inches of spring should be visible. Saw back and forth five or six times.

NOTE – In hard water areas, this may need to be done daily. It will help prevent liming problems in the brewer and takes less than a minute.

TROUBLESHOOTING

A troubleshooting guide is provided to suggest probable causes and remedies for the most likely problems encountered. If the problem remains after exhausting the troubleshooting steps, contact the Bunn-O-Matic Technical Service Department.

- Inspection, testing, and repair of electrical equipment should be performed only by qualified service personnel.
- This brewer is heated at all times. Keep away from combustibles.

WARNING – • Exercise extreme caution when servicing electrical equipment.
• Unplug the brewer when servicing, except when electrical tests are specified.
• Follow recommended service procedures
• Replace all protective shields or safety notices

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
Water is not hot	1. Limit Thermostat **CAUTION -** Do not eliminate or bypass limit thermostat/thermal cut-off. Use only BOM replacement part. Limit Thermostat - #29329.0001	Refer to *Service* - Limit Thermostat for testing procedures. See page 10
	2. Control Thermostat	Refer to *Service* - Control Thermostat for testing procedures. See page 9
	3. Tank Heater	Refer to *Service* - Tank Heater for testing procedures. See page 10
Spitting or excessive steaming	1. Lime Build-up **CAUTION -** Tank and tank components should be delimed regularly depending on local water conditions. Excessive mineral build-up on stainless steel surfaces can initiate corrosive reactions resulting in serious leaks.	Inspect the tank assembly for excessive lime deposits. Delime as required.
	2. Control Thermostat	Refer to *Service* - Control Thermostat for testing procedures. See page 9

39064 042806

TROUBLESHOOTING (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
Dripping from sprayhead	1. Lime Build-up **CAUTION -** Tank and tank components should be delimed regularly depending on local water conditions. Excessive mineral build-up on stainless steel surfaces can initiate corrosive reactions resulting in serious leaks.	Inspect the tank assembly for excessive lime deposits. Delime as required.
Beverage overflows dispenser	1. Dispenser	The dispenser must be completely empty before starting a brew cycle.
Weak beverage	1. Filter Type	BUNN® paper filters must be used for proper extraction.
	2. Coffee Grind	A fine or drip grind must be used for proper extraction.
	3. Sprayhead	A six-hole stainless steel sprayhead must be used for proper extraction.
	4. Funnel Loading	The BUNN® paper filter must be centered in the funnel and the bed of grounds leveled by gentle shaking.
	5. Water Temperature	Place an empty funnel on an empty dispenser beneath the sprayhead. Pour-in a pitcher of tap water and check the water temperature immediately below the sprayhead with a thermometer. The reading should not be less than 195°F. Adjust the control thermostat to increase the water temperature. Replace if necessary.

TROUBLESHOOTING (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
Dry coffee grounds remain in the funnel	1. Funnel Loading	The BUNN® paper filter must be centered in the funnel and the bed of grounds leveled by gently shaking.
Brewer is making unusal noises	1. Tank Heater	Remove and clean lime off the tank heater. See page 10

SERVICE

This section provides procedures for testing and replacing various major components used in this brewer should service become necessary. Refer to *Troubleshooting* for assistance in determining the cause of any problem.

WARNING - Inspection, testing, and repair of electrical equipment should be performed only by qualified service personnel. The brewer should be disconnected from the power source when servicing, except when electrical tests are required and the test procedure specifically states to plug-in the brewer.

COMPONENT ACCESS

WARNING - Disconnect the brewer from the power source before the removal of any panel or the replacement of any component.

All components are accessible by the removal of the top cover and fill basin.

The top cover is attached with two #4-40 screws.



P2412-1

FIG. 1 COMPONENT ACCESS

The tank inlet fitting secures the fill basin to the tank lid.



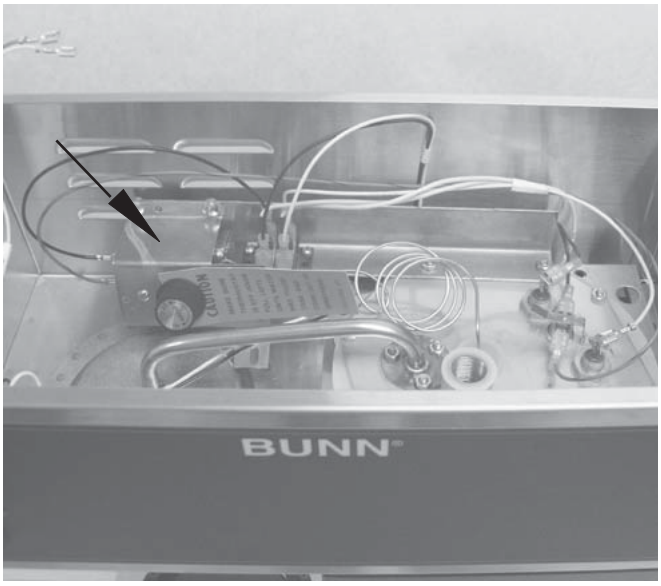
P2413

FIG. 2 FILL BASIN REMOVAL

Contents

Control Thermostat 9
Limit Thermostat.....10
Tank Heater 10
Wiring Diagrams 12

CONTROL THERMOSTAT



P2414

FIG. 3 CONTROL THERMOSTAT

SERVICE (cont.)

Location:

The control thermostat is located inside the hood on the left end of the mounting bracket.

Test Procedures:

1. Disconnect the brewer from the power source.
2. Locate the black wire on the control thermostat.
3. Check voltage across the black wire on the control thermostat and the white wire on the tank heater with a voltmeter. Plug-in the brewer to the power source. The indication must be 120 volts ac.
4. Disconnect the brewer from the power source.

If voltage is present as described, proceed to #5.
If voltage is not present as described, refer to the wiring diagram and check the brewer wiring harness.

5. Locate the blue/black wire on the control thermostat.
6. Gently remove the capillary bulb and grommet from the tank.
7. Check voltage across the blue/black wire of the control thermostat and the white wire on the tank heater with a voltmeter when the control thermostat is turned "ON" (fully counterclockwise for thermostat with tee handle control or fully clockwise for thermostats with control knob). Plug-in the brewer to the power source. The indication must be 120 volts ac.

Voltage must not be present across these terminals when the thermostat is turned "OFF" (fully counterclockwise).

8. Disconnect the brewer from the power source.

If voltage is present as described, reinstall the capillary tube into the tank to the line 4.5" above the bulb, the control thermostat is operating properly.
If voltage is not present as described, replace the thermostat.

Removal and Replacement:

1. Remove wires from control thermostat leads or terminals.
2. Remove the thermostat capillary bulb by firmly pulling-up on the capillary at the tank lid. This will disengage the grommet from the tank lid.

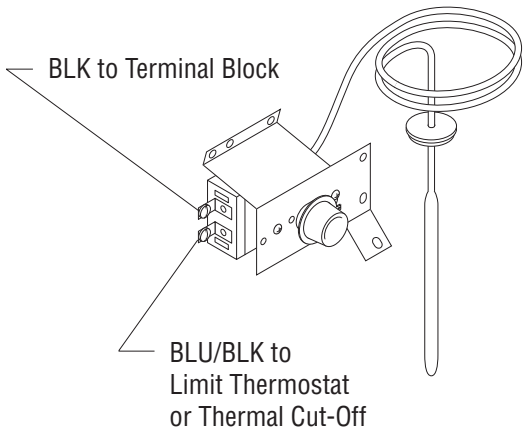


FIG.4 CONTROL THERMOSTAT TERMINALS

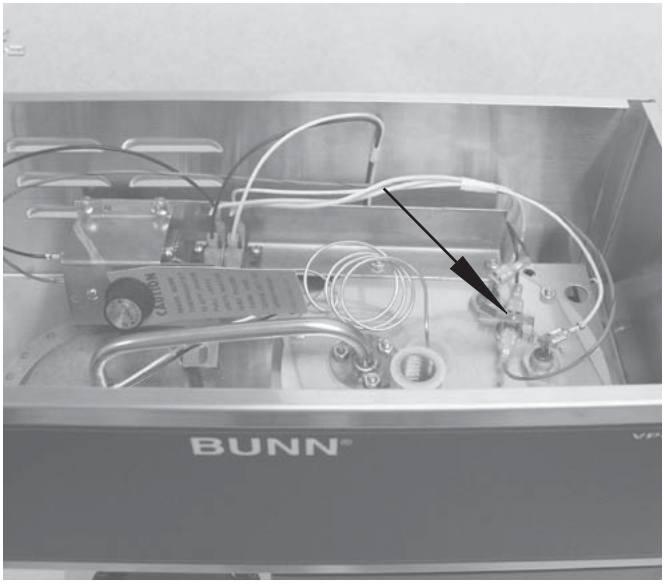
3. Remove two #8-32 screws securing the control thermostat to the mounting bracket inside the hood.
4. Slide the grommet to the line 4.5" above the bulb on the new capillary tube.
5. Insert the capillary bulb through the hole in the tank lid and press the grommet firmly and evenly so that the groove in the grommet fits into the tank lid.
6. Carefully bend the capillary tube so that the tube and bulb inside the tank are in the vertical position.

NOTE - The capillary tube must be clear of any electrical termination and not kinked.

7. Using two #8-32 screws secure the control thermostat to the mounting bracket inside the hood.
8. Refer to Fig. 4 when reconnecting the wires.
9. Adjust the control thermostat as required

SERVICE (cont.)

LIMIT THERMOSTAT



P2414

FIG. 5 LIMIT THERMOSTAT

Location:

The limit thermostat is located inside the hood on the right side of the tank lid.

Test Procedures:

1. Disconnect the brewer from the power source.
2. Disconnect the blue/black and black wires from the limit thermostat.
3. Check for continuity across the limit thermostat terminals with an ohmmeter.

If continuity is present as described, the limit thermostat is operating properly.

If continuity is not present as described, replace the limit thermostat.

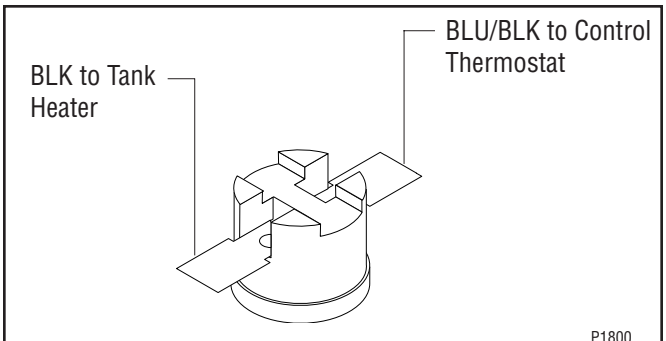


FIG. 6 LIMIT THERMOSTAT TERMINALS

Removal and Replacement:

1. Remove all wires from limit thermostat terminals.
2. Carefully slide the limit thermostat out from under the retaining clip and remove limit thermostat.
3. Carefully slide the new limit thermostat into the retaining clip.
4. Refer to Fig. 6 when reconnecting the wires.

TANK HEATER



P2414

FIG. 7 TANK HEATER

Location:

The tank heater is located inside the tank and secured to the tank lid.

Test Procedures:

1. Disconnect the brewer from the power supply.
2. Check voltage across the black and white wires with a voltmeter. Plug-in the brewer to the power source. The indication must be 120 volts ac.
3. Disconnect the brewer from the power source.

If voltage is present as described, proceed to #4
If voltage is not present as described, refer to the *Wiring Diagrams* and check wiring harness.

4. Disconnect the black wire and the white wire from the tank heater terminals.
5. Check for continuity across the tank heater terminals.

SERVICE (cont.)

If continuity is present as described, reconnect the wires, the tank heater is operating properly.
If continuity is not present as described, replace the tank heater.

NOTE- If the tank heater remains unable to heat, remove and inspect heater for cracks in the sheath.

Removal and Replacement:

1. Remove the tank inlet fitting securing the fill basin to the tank lid, remove fill basin and tank inlet gasket. Set all three parts aside for reassembly.
2. Disconnect the black wire on the terminal block from the tank heater and disconnect the blue/black wire from the limit thermostat to the control thermostat.
3. Disconnect the black wire and the white from the tank heater terminals.
4. Remove sprayhead and the hex nut securing the sprayhead tube to the hood. Set aside for reassembly.
5. Remove the eight #8-32 nuts securing the tank lid to the tank.
6. Remove the tank lid with limit thermostat, sprayhead tube and tank heater.
7 Remove the two hex nuts securing the tank heater to the tank lid. Remove tank heater with gaskets and discard.
8. Install new tank heater with gaskets on the tank lid and secure with two hex nuts.
9. Install tank lid with limit thermostat, sprayhead tube and tank heater using eight #8-32 hex nuts.
10. Secure sprayhead tube to hood using a hex nut.
11. Install sprayhead.
12. Reconnect the wires to the limit thermostat, tank heater and control thermostat. See limit thermostat and control thermostat sections in this manual when reconnecting wires.
13. Install fill basin, secure with tank inlet fitting and gasket.
14. Refer to Fig. 8 when reconnecting the tank heater wires.

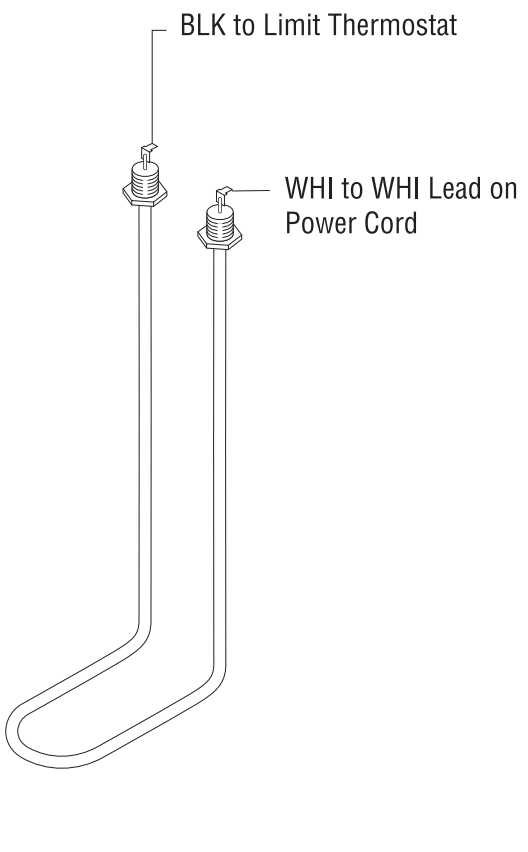
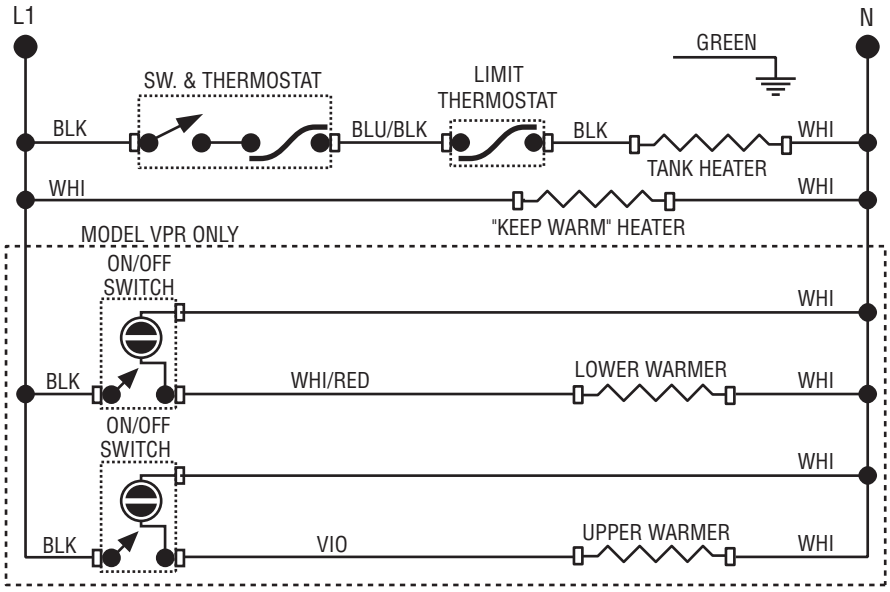


FIG. 8 TANK HEATER TERMINALS

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM
VPR, VPR TC & VPR APS



120 VOLTS A C
2 WIRE
SINGLE PHASE
60 HZ

Vitamix COMMERCIAL

Drink Machine Two Speed and Drink Machine Advance

VM0100 and VM0100A

Sections

English.....1
French.....9
Spanish.....17

Symbols

	Warning		Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container		Operate with the lid and lid plug in place
	Electric Shock Hazard		Read and understand the owner's manual
	High temperature when blending hot liquids		Do not immerse
	DO NOT insert items into the container while the blender is in use	I/O	On/Off
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use		

Recycling Information

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills) that are not appropriate according to legislation.

The 'crossed-out wheelie bin' symbol is placed on this product to encourage you to recycle wherever possible.

Please be environmentally responsible and recycle this product through your recycling facility at the end of its life.



To see the complete line of Vitamix products, visit **vitamix.com**.

Vita-Mix® Corporation
Commercial Division
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel: +1 440 235 0214 Email: commercial@vitamix.com

⚠ WARNING

To Avoid Injury.
Read and understand the instruction manual before using this machine. Basic safety precautions should be followed, including the following.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
ONLY use an earthed outlet.
DO NOT remove the earth.
DO NOT use an adapter.
DO NOT use an extension cable.
Failure to follow instructions can cause death or electric shock.

READ ALL THE INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE BLENDER.

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put the motor base in water or any other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when the machine is used by or near children.
4. Unplug the power cable from the wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
5. Never contact moving parts, especially the blades.
6. Do not operate the machine if it malfunctions, has a damaged cable or plug, has been dropped or is damaged in any manner. If you purchased your equipment in the U.S.A., call Vitamix Technical Support on (800) 886 5235 for examination, repair, possible replacement, or electrical or mechanical adjustment. If you purchased outside of the U.S.A., please contact your local authorised Vitamix Distributor, or contact the Vitamix International Division on +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Vitamix may cause fire, shock or injury. Do not use attachments that are not recommended or sold by Vitamix, doing so will void the warranty. Alteration or modification of this product in any form is not recommended, and as such may result in bodily injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cable touch hot surfaces or hang over the edge of a table or work surface.
10. Do not place the machine on or near a hot gas or electric hob, in a heated oven, or allow the machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
11. Keep hands and utensils out of the container while the motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vitamix machine. A rubber spatula may be used, but only when the machine is not running. With the flexible rubber lid in place, the Vitamix tamper (sold separately) may be used while the motor is running.
12. WARNING: Blade is sharp. Handle carefully.
    - Never try to remove the blade while the container is sitting on the motor base.
    - Do not operate with loose, nicked or damaged blade – replace immediately.
    - To reduce the risk of personal injury, never place the blade assembly on the motor base without the blender container properly attached.
13. The maximum normal load is equivalent to the liters listed on the container, i.e. 0.9-liter and substantially less with thick mixtures.
14. The container should not be more than 2/3 full when the tamper is left in place while blending. Do not exceed 30 seconds of continuous blending with the tamper in place.
15. CAUTION: Cooling problems resulting in thermal shut-off and eventual motor damage may result if the machine is operated in sound chambers other than those approved by Vitamix.
16. Always operate the Vitamix machine with a lid in place.
17. CAUTION: The light in the front panel Start/Stop switch, when lit, indicates that the power to blender is on and the blender could start. Turn off the power, or unplug the machine before touching movable parts. Shut off the power switch at night or whenever the machine is left unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT NOTES!

The instructions appearing in this Use and Care Manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practised when operating and maintaining any appliance.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

Any repair and servicing, or the replacement of parts, must be performed by Vitamix or an authorised service representative.

NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

- The blender's power cable comes equipped with a three-prong (earthed) plug which mates with a standard three-prong power socket (Figure A). **This cable will vary for countries outside the United States of America.**
- Adapters (Figure B) are available for two-prong outlets. Do not cut or remove the third (earth) prong from the plug or power cable.
- Consult your electrician if you are not sure if the wall socket is earthed through the building's wiring. With a properly earthed two-prong wall socket, earth the machine by attaching the tab on the adapter to the wall outlet cover by means of the screw in the center of the cover (Figure B).

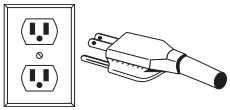


FIGURE A

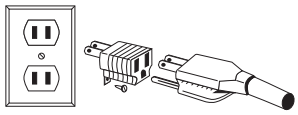


FIGURE B

Commercial Warranty

MAINTAINING YOUR VITAMIX BLENDER

In order to maximise the life of and keep your Vitamix® product in good working order, it is important that you follow a few simple maintenance tips:

1. Periodically inspect the drive socket for visible wear and tear, cracks or breaks to the socket. If damage is found, replace the drive socket with the extra drive socket enclosed with your blender. To purchase additional replacement drive sockets, contact Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') on +1 (800) 866 5235 to find a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorised Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
2. Manually rotate the blade-bearing assembly to make sure that it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix for warranty information or to find a dealer near you.
3. Never run the machine without the centring pad properly placed on the base and never remove the container from the base before blending is complete and the blades have stopped moving.

LIMITED WARRANTY (Unless otherwise covered by a Contract)

Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') warrants to the original end user ('Purchaser') that its commercial Vitamix blenders (consisting of a motor base, container and lid, hereinafter collectively referred to as the 'Equipment') will be free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Equipment as described herein and subject to the conditions set forth below. Proof of purchase is required.

The following are the sole remedies of the Purchaser and set forth the only warranty obligations of Vitamix. No employee of Vitamix or any other person is authorised to make any warranty in addition to or amendment of the following warranties.

WHAT IS COVERED UNDER THE WARRANTY

A. Motor Base Warranty (which includes the control board and touch pad):

Vitamix warrants to the original end user that:

- If the motor base fails due to defects in material or workmanship within thirty (30) days from the date of purchase, then Vitamix will replace the motor base with a new motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after thirty (30) days from the date of purchase but within one (1) year from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after the first year but within three (3) years from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts necessary to repair the motor base.

B. Container, Lid, Lid Plug, Centring Pad, Blade Assembly, Drive Socket and Sound Enclosure Warranty (if included): Vitamix warrants to the original end user that if a sound enclosure, container, lid, blade assembly or drive socket fails due to a defect in materials or workmanship within one (1) year from the date of purchase, Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the component.

The sole obligation of Vitamix under these warranties is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vitamix.

IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES WHATSOEVER INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE. THE ABOVE LIMITED WARRANTY IS YOUR EXCLUSIVE REMEDY, AND YOU AND VITAMIX HEREBY EXPRESSLY DISCLAIM ALL OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS, EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY OR OTHERWISE, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND ANY IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND, WITHOUT LIMITING THE GENERALITY OF THE FOREGOING, YOU AND VITAMIX HEREBY EXPRESSLY EXCLUDE, TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, THE APPLICATION OF ANY SALE OF GOODS LEGISLATION AND THE UNITED NATIONS CONVENTION ON CONTRACTS FOR THE INTERNATIONAL SALE OF GOODS, AS MAY BE APPLICABLE. Some jurisdictions do not allow a limitation on implied warranties or on special, incidental or consequential damages.

WHAT IS NOT COVERED UNDER THE WARRANTY (Coverage Exclusions)

These warranties do not include repairs needed due to:

A. Normal wear-and-tear;

B. Abuse, misuse, negligent use;

C. Alteration of the Equipment, including but not limited to the motor base, container, lid or sound enclosure;

D. Exposure to extreme conditions; or

E. Improper installation of the Equipment, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models of the blending unit.

WHEN DO THE WARRANTIES APPLY? (Coverage Conditions)

The warranties contained herein run only to the original end user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.

Any warranty offered by Vitamix is only valid if used in accordance with: a) the owner's manual that may also be accessed at vitamix.com; b) the express warranty; and c) any and all maintenance instructions regardless of when they are supplied.

WHAT CAUSES THE WARRANTY TO BE VOID

All product warranties are void if:

The blender is placed in a sound enclosure not manufactured by Vitamix.

Any component of a covered piece of Equipment or part has been modified, altered, 'reconditioned' or repaired by persons other than Vitamix, an authorised Vitamix Service Center or an authorised Vitamix Distributor.

Any covered Vitamix component is used with a component not expressly authorised in writing by Vitamix (i.e. using a Vitamix container with a non-Vitamix motor base and/or using a Vitamix motor base with a non-Vitamix container); or

Any part of the blender is improperly installed, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models.

HOW TO OBTAIN WARRANTY COVERAGE AND REPAIR

Who to Contact For Warranty Service and Repair: In the event that your Vitamix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call Vita-Mix Corporation, an authorised service center or a local distributor for warranty assistance.

For Equipment purchased and located in the U.S.A.: Call Vitamix Technical Support: (800) 886 5235.

For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorised Vitamix Distributor or the Vitamix International Division on +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.

You will be asked to provide proof of purchase for the Equipment. If the remote technical support team cannot fix the Equipment remotely, the Equipment will need to be serviced. The team will help you to either locate an authorised service center or arrange for the Equipment to be shipped back to Vitamix.

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

A. Obtain a Return Authorisation Number Before Shipment. Do not return or send in Equipment without approval from Vitamix. Under no circumstances will Vitamix be responsible for the cost of any unauthorised repairs. All Equipment returns must have the Return Authorisation Number ('RA') clearly marked on the outside of the box. Any Equipment that is sent to Vitamix without prior authorisation or approval will be returned to the sender's address 'as is' without repair.

B. Properly Package The Returned Item. Any item sent to Vitamix must be sent in the original or sufficient packaging.

Specifications

Drink Machine Two Speed and Drink Machine Advance

Volts: 120 VAC
Amps: 11.5 (2.3 peak hp*)
Hz: 50/60

WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

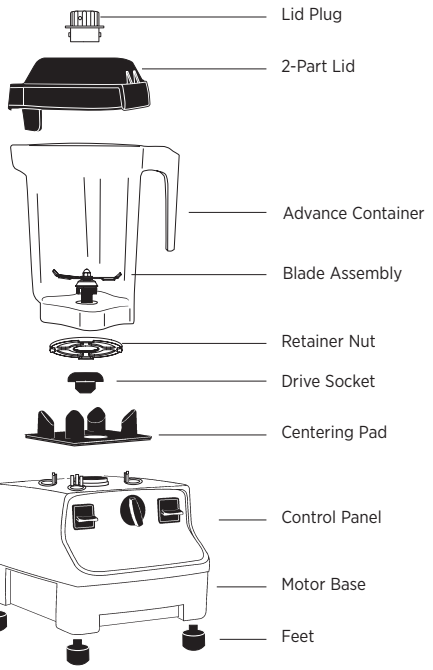
When processing hot liquids or mixtures:

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

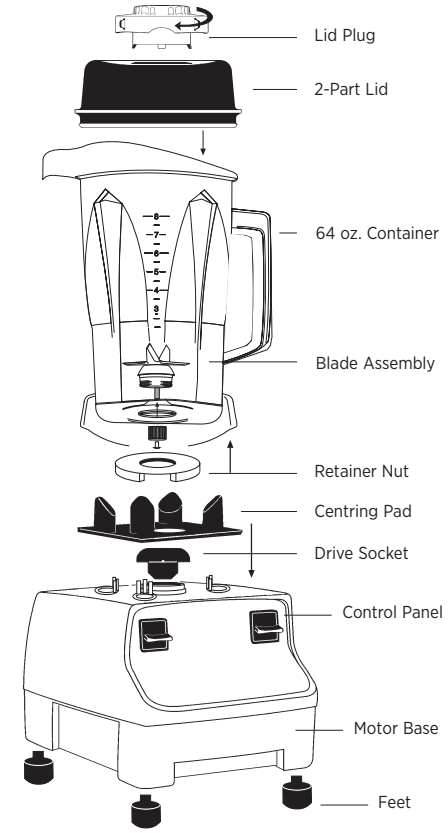
IMPORTANT NOTES!

Containers:

Drink Machine Advance blenders are optimised for use with the Vitamix 1.4 L Advance container. Use of Vitamix Standard containers (2.0 L, 0.9 L) may require programming adjustments. Call Vitamix Customer Services or your distributor for more information. Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.



Note: Your control panel switches may look different from this illustration.



Note: Your control panel switches may look different from this illustration.

WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

Do not force the tamper into the container. Excessive force may cause the tamper to extend too far into the container and may cause damage to the blades.

Do not use the older tamper that has a straight and smooth surface and no 'step'. Use of the older model may cause damage to the blades.

When processing hot liquids or mixtures:

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

Tamper (not used with Advance containers)

The Tamper, sold with Drink Machine Two-Speed machines, prevents air bubbles from forming while blending and allows for the processing of very thick and/or difficult-to-process frozen mixtures. While the machine is running, use the tamper to push the ingredients onto the blades.

Using the Tamper:

- If thick mixtures stop circulating, you may have a trapped air bubble. Insert the tamper through the lid and stir to release it.
- Use it only with the lid locked in place and lid plug removed.
- The splash disc (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly.
- The container should not be more than ⅔ full when the tamper is used.
- Do not use the tamper for more than 30 consecutive seconds (to avoid overheating).
- Holding the tamper straight should allow extra-thick ingredients to circulate. If they do not circulate, point the tamper towards the side or corner of the container.



(use with tall 2-liter and 1.4-liter containers. Not used with 0.9-liter Advance containers.)

Parts and Features

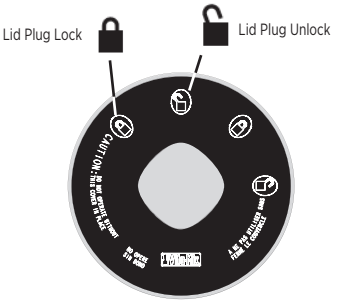


FIGURE A

Top view of the lid showing the Locking Icons

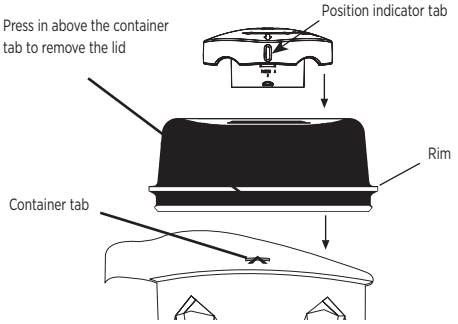


FIGURE B

Two-Piece Lid - 64 oz. (2.0-liter) Container (FIGURE B)

The two-piece lid is easy to clean and easy to put on and take off.

- The lid has a continuous rim which latches inside the container tabs. Push one side of the rim under one tab, and with the heel of your hands push down, over the opposite tab, to snap the lid into position.
- To remove the lid, place your hands around the lid, pressing your thumbs above one of the container tabs. Push in and lift off.
- To secure the lid plug: **(FIGURE A)** Position the lid plug over the lid and align either of the position indicator tabs with an unlocked icon. Press the plug into the lid and turn until an indicator tab is aligned with one of the locked icons. (Turn the lid over to be sure that plug is properly locked – the locking feet must be seated into the lid-locking notches.) The bottom surface of the plug should be snug against the top of the lid.
- The lid plug can be removed when using the tamper or adding ingredients. Turn the plug to an unlocked icon to remove.

CAUTION: Do not use the one-piece lid when processing hot ingredients. Not for use with a tamper.

Two-Piece Lid - 48 oz. (1.4-liter) Stackable Container (FIGURE C)

The two-piece lid is easy to clean and easy to put on, take off and seal.

- Push the lid into the container until the side latches snap under the container lip.
- To remove a fully latched lid, squeeze the tabs together on both sides of the container, then pull upwards and off.
- The lid plug can be removed when using the tamper. Twist the plug to fasten or remove.

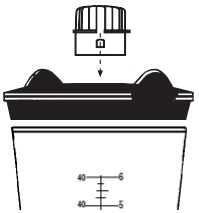


FIGURE C

- **32 oz. (0.9-liter) Containers (Optional)**
- May require new programming. Visit Vitamix.com for more information.

Control Panels

IMPORTANT NOTES!

Vitamix machines come with several different control options. Please ensure that you are following the instructions for your model.

Drink Machine Advance Model

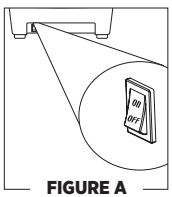


FIGURE A



1. **On/Off Switch:** This is a lighted switch. When the light is lit, the power is on. Located on the front of the machine below the control panel (Figure A). The On/Off switch controls the power to the machine. While plugged in, switch to on to ready the machine for blending. Shut off the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.
2. **Start / Stop Switch:** Depress the start switch to activate a program setting and again to stop a program mid blending cycle. During operation, you may interrupt a program by pressing the Start/Stop switch.
3. **Program Dial:** Allows the user to select a number of pre-programmed settings. The machine will shut off automatically at the end of the program. A program can only be activated when the power switch is on.
4. **Pulse Switch :** The pulse switch can be used to quickly refresh the contents of the container by depressing the switch and holding it down for as long as needed. The pulse switch can only be used when the power switch is on.

Drink Machine Two-Speed Model

1. **On/Off Switch:** Up for ON. Down for OFF.
2. **High/Low Switch:** Up for HIGH. Down for LOW.



WARNINGS!

When processing hot liquids:

- **Do NOT expose the container to temperatures over 210°F (99°C). Do NOT expose the container to hot liquids or ingredients over 210°F (99°C). Do not leave blender unattended when in use. Use caution. Escaping steam or splashes may scald. Never start on the highest speed when blending hot ingredients.**
- When the machine is not in use, unplug the machine from the outlet.
- If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the contents. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing or nicked, replace with a new blade assembly.
- Lock the lid. This will prevent the lid from blowing off when the machine is activated.
- Do not let mixtures, liquids or food products dry in the container. Rinse after use. Dry product may lock around the blade and weaken/tear the bearings seal when restarted. Do not place containers in the freezer.
- Extremely low temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container. Due to the nature of the materials used in the Advance containers, microwaving and automatic dishwashing are not recommended.

Blending Tips

- Place liquids and soft foods in the container first, then solid items and, finally, ice. High speed is recommended for heavy-duty blending.
- Set the container on the motor base by aligning it over the centring pad anchored to the base. (The motor must be completely stopped before positioning the container).
- Containers are not to be used for hard, dry materials. DO NOT run your machine with an empty container.
- Always use a lid when blending. If blending hot ingredients, the lid must be securely latched in place. When processing hot liquids, DO NOT use a non-latching or one-piece lid.
- Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged).
- When making nut butters use tamper to shorten processing time. When blending oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixtures starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause damage to the container and motor overheating.
- Due to the blending speed of the machine, processing times are greatly reduced over other manufacturers' machines. Until you become accustomed to the speed, watch your mixture carefully to avoid over-blending.
- **Automatic Overload Protection:** Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off, press the On/Off Switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset.

Use

1. Depending on your model, perform the following:
   - Drink Machine Two Speed - Make sure that the High/Low Switch is in the low position. Move the On/Off switch to the On position. After starting the blend, move the High/Low switch to the High position. Once the blend is complete, move the High/Low switch to the Low position. Move the On/Off switch to the Off position.
   - Drink Machine Advance - Move the On/Off switch to On. Select the desired program on the dial and then press the Start/Stop switch to activate the blades.
2. If mixture stops circulating, you probably have a trapped air bubble. Depending on your model, perform the following:
   - Drink Machine Two-Speed – Insert the tamper through the lid while blending.
   - Drink Machine Advance – Press Start/Stop to stop the motor. Remove the container from the base and stir or scrape the mixture from the sides of the container into the center using a rubber spatula to press any air bubbles away from the blades. Replace the lid and continue blending.
3. After the blender has been stopped, wait until the blade is completely still before removing the lid or container from the motor base.
4. Drink Machine Advance: to use the pulse switch to refresh drinks: Make sure the power is on. With the container on the motor base, depress the pulse switch. Release the switch to stop the motor.
5. Unplug the blender when not in use.

Drink Machine Advance Programs

Program #1 - Single Thin
15 sec. blend time – top speed 49%
- 12 oz. to 24 oz. Frappe/Frappuccino (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 24 oz. Virgin or loaded frozen cocktail (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 24 oz. Ice and puree granita smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #2 – Double Thin
21 sec. blend time – top speed 49%
- 24 oz. to 48 oz. Frappe/Frappuccino (50/50 ratio liquid to ice)
- 24 oz. to 48 oz. Virgin or loaded frozen cocktail (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 48 oz. Ice and puree granita smoothie (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 16 oz. Hard Pack milkshake (25% liquid to 75% ice cream by finished yield)

Program #3 – Thick Single Smoothie
26 sec. blend time – top speed 100%
- 12 oz. to 24 oz. Frozen Fruit smoothie (50/50 ratio frozen fruit to liquid)
- 12 oz. to 24 oz. Smooth ice and puree smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #4 – Thick Single Smoothie
32 sec. blend time – top speed 100%
- 24 oz. to 48 oz. smoothie (50/50 ratio frozen fruit to liquid)
- 24 oz. to 48 oz. Smooth ice and puree smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #5 – Hard Pack Shake
25 sec. blend time – top speed 87%
- 16 oz. to 20 oz. Hard Pack milkshake (25% liquid to 75% ice cream by finished yield)

Program #6 – Hard to blend
45 sec. blend time – top speed 100%

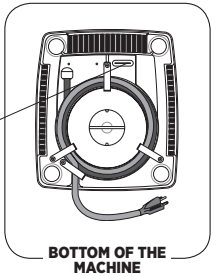
Best Blend Quality and Machine Performance - Ingredient Temperature Ranges:
Refrigeration temperature: 38° F (3.3° C) Note: blending refrigerated ingredients at a temperature of 41° F (5° C) or above is not recommended .
Freezer temperature: 0° F (-17.7° C) Note: blending ingredients at a temperature less than 0° F (-17.7° C) is not recommended.

Programming

The Drink Machine Advance® is pre-programmed with settings optimised for the Advance® container. The programs can be customised by using a programming chip or programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or Customer Services for more information. Although your machine comes from the factory pre-set with the programs, follow these instructions when using a custom programming chip.

Programming with a Custom Chip

1. Turn on the power to the machine using the On/Off switch located on the front of the machine below the control panel.
2. Remove the container and lift the front of the machine so that you can see the bottom programming port. Facing the front of the machine, insert the custom programming chip with the silver contact bars up and the words, 'THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE' towards you into the port located below the label area.
3. The On/Off Switch will flash during programming. Within 5 seconds, the six Pre-Set Programs will be re-programmed. The On/Off switch will stop flashing when programming is complete.
4. Remove the programming chip, return it to the original package and store in a safe, easily accessible spot.
5. Place the machine back on its feet and replace the container.



Programming Port Resetting Pre-Set Programs to original factory settings

To reset, while holding down the Pulse switch, turn on the power to the machine with the On/Off switch. The On/Off switch will flash to confirm factory-reset in progress.

IMPORTANT NOTES!

* Be sure to wring excess water out of the cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.

** To prolong container life, Vitamix® recommends using soaps with a low Ph balance, such as a liquid dishwashing detergent (Ivory Liquid®).

*** Recommended sanitising solution: 1.5 tsp. 7.4 ml institutional or household bleach in 2.0 L water.

Cleaning Products: Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any cleaners containing Quaternary Sanitisers on the containers.

Cleaning: Switches may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch. Dry with a soft cotton cloth.

Motor Base/Control Panel

1. **Unplug the power cable.**
2. Gently wash the outside surface with a damp soft cotton cloth moistened with a mild solution of warm water and non-abrasive detergent or non-abrasive liquid spray cleaner. **Never immerse the motor base in water or any other liquid.**
3. Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water* and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Work the switches back and forth a few times to loosen any dried residue underneath. Leaving switches sticky will damage or burn out the switches. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch.
4. Dry with a soft cotton cloth.

Lid

Separate the lid and plug. Wash in warm soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

Container and Lid

For maximum container life, do not wash in a dishwasher.

1. To Clean: Fill container 1/4 full with warm (43˚C) water and add a few drops of dishwashing liquid.** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container. Repeat this step.
2. To Rinse: Fill the container 3/4 full with warm (43˚C) water, do not add soap. Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container.
3. If any solid residue remains, remove the blade assembly and wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Reassemble before the next step. Do not soak the blade agitator assembly.
4. To Sanitize: If all solid residue is gone after Step 2 or after the completion of Step 3, fill the container 3/4 full with a sanitising solution mix.*** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine on a high speed for 30 seconds. Turn off the machine and allow the mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes. Pour out the mixture.
5. Return the container to the motor base and run it empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow the container to air dry.

Problems:	Possible Actions:
• Increased vibration • Leaking from the bottom of the container • Increased container noise	**a.** Check the blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. **b.** Tighten the retainer nut with the retainer nut spanner, moving clockwise until it is snug.
• Machine will not run	**a.** Double-check to make sure that the power cable is firmly in the power socket. **b.** Check to make sure that the switches are clean and moving freely. **c.** The thermal protector may have shut the machine off. If the motor shuts off, press the On/Off switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset.
• Loud noise from blades • Blades don't spin	**a.** Drive socket may be broken. Check for a fine crack down the center, or worn teeth, replace with a new drive socket (Item No. 891). Instructions are included with the part. **b.** Blade bearings need to be replaced. Spin the blades using the drive spindle at the bottom of the container. If the blades spin freely with no resistance, replace the blade assembly.
• The machine will not run when the Start/Stop switch is activated	Check the On/Off switch to make sure that the switch is in the on position. Note: The Start/Stop switch is lit when the power is on.
• The machine is running irregularly • Setting selected starts the wrong program	**a.** Turn the machine off and on again to reset the programming. **b.** Reset the machine to its original factory settings.

If you cannot fix your machine with these suggestions, technical help is available by calling Vitamix® technical support on +1 800 886 5235. If you purchased your equipment outside the U.S.A., contact your local Vitamix Distributor or telephone the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor in your country. For online help, visit www.vitamix.com/commercial.

IMPORTANT NOTES!

NOTE: The thermal protector may have shut the machine off. If the motor shuts off, press the On/Off switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset. Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. Unplug first. To speed up the process, try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the base. When the thermal protector shuts off the motor, review your processing techniques and your instructions.

Your recipes may be too thick (add liquid), be processed for too long at too low a speed setting, or have too much material in them. If the motor seems to be overheating but the thermal protector has not turned the machine off, stop the machine and remove the container from the base.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A.

vitamix.com

©2017 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA

Vitamix COMMERCIAL

Drink Machine Two-Speed et Drink Machine Advance

VM0100 et VM0100A

Sections

Anglais 1
Français 9
Espagnol 17

Symboles

	Avertissement		Attention
	Évitez TOUT contact avec les pièces mobiles. Conservez les mains et ustensiles à l'extérieur du récipient		Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place
	Risque de décharge électrique		Lisez et comprenez bien le manuel d'utilisation
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds		N'immergez pas l'appareil
	N'insérez RIEN dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche	I/O	Marche/arrêt
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent lorsque le mélangeur est en marche		

Informations relatives au recyclage

Ce produit a été fourni par un fabricant soucieux de l'environnement.

Ce produit est susceptible de contenir des substances nocives pour l'environnement si ces dernières sont éliminées dans des endroits (décharges) qui ne sont pas appropriés selon la législation.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée se trouve sur ce produit pour vous encourager à recycler dans la mesure du possible.

Veuillez respecter l'environnement et recycler ce produit dans vos installations de recyclage à la fin de sa vie.



Pour voir la gamme complète de produits Vitamix, visitez **vitamix.com**.

Vita-Mix[MD] Corporation
Division commerciale
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 États-Unis
Tél. : +1 440 235-0214 Courriel : commercial@vitamix.com

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures
Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation. Des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique.
N'utilisez QUE des prises mises à la terre.
NE RETIREZ PAS la mise à la terre.
N'UTILISEZ PAS d'adaptateur.
N'UTILISEZ PAS de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. La surveillance étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil Vitamix[MD] n'est pas en cours de fonctionnement, avant de démonter, d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer, récipient excepté.
5. Ne touchez jamais les pièces en mouvement et notamment les couteaux.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, si un câble ou une fiche est endommagé(e), s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez acheté votre appareil aux États-Unis, appelez l'assistance technique Vitamix au (800) 886-5235 si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis. Si vous l'avez acheté en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche.
7. L'utilisation d'accessoires, et notamment de bocaux de mise en conserve, non recommandés ou vendus par Vitamix peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. N'utilisez aucun accessoire non recommandé ou vendu par Vitamix sous peine d'annuler la garantie. L'altération ou la modification de ce produit de quelque manière que ce soit n'est pas recommandée sous peine de risque de blessures corporelles.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre le long d'une table ou d'une surface de travail.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud et ne le faites pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Les sources de chaleur externes peuvent endommager l'appareil.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque le moteur est en marche afin de réduire les risques de blessures corporelles graves et/ou d'endommager l'appareil Vitamix. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche. Le pilon Vitamix (vendu séparément) ne peut être utilisé avec le moteur en marche que lorsque le couvercle flexible en caoutchouc est en place.
12. AVERTISSEMENT : le couteau est tranchant. Manipulez avec soin.
- Ne tentez jamais de retirer le couteau lorsque le récipient est sur le socle-moteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le couteau est endommagé, entaillé ou desserré. Le cas échéant, remplacez-le immédiatement.
- Afin de réduire les risques de blessures corporelles, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le récipient du mélangeur est correctement fixé.

13. La charge normale maximale est équivalente aux litres indiqués sur le récipient, soit 0,9 litre et beaucoup moins avec les préparations épaisses.
14. Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux 2/3 lorsque le pilon est laissé en place pendant le mélange. N'effectuez pas des mélanges de plus de 30 secondes consécutives lorsque le pilon est en place.
15. ATTENTION : l'utilisation de l'appareil dans des boîtiers d'insonorisation autres que ceux approuvés par Vitamix peut entraîner des problèmes de refroidissement pouvant provoquer un arrêt thermique, voire endommager le moteur.
16. Utilisez toujours l'appareil Vitamix avec un couvercle en place.
17. ATTENTION : si le voyant lumineux de l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'avant de l'appareil est allumé, cela signifie que le mélangeur est sous tension et prêt à démarrer. Éteignez le courant ou débranchez l'appareil avant de toucher aux pièces en mouvement. Positionnez l'interrupteur sur Arrêt durant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTES IMPORTANTES!

Les instructions figurant dans ce Manuel d'utilisation et d'entretien ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et prendre les précautions nécessaires lorsque vous utilisez et entretenez tout appareil ménager.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

- Le câble d'alimentation du mélangeur est fourni avec une fiche à trois broches (de mise à la terre) appariée avec les prises électriques standards à trois broches (Figure A). **Le câble fourni sera différent en dehors des États-Unis.**
- Des adaptateurs (Figure B) sont disponibles pour les prises à deux broches. Ne coupez pas et ne retirez pas la troisième broche (de mise à la terre) de la fiche ou du câble d'alimentation.
- Communiquez avec votre électricien si vous ne savez pas si la prise murale est reliée à la terre par le biais des installations électriques du bâtiment. Une fois que vous êtes sûr que votre prise murale à deux broches est correctement reliée à la terre, reliez l'appareil à la terre en fixant l'onglet de l'adaptateur au couvercle de la prise murale en utilisant la vis se trouvant au centre du couvercle (Figure B).

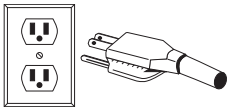


FIGURE A

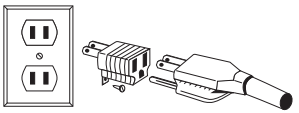


FIGURE B

Garantie commerciale

ENTRETIEN DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX

Afin d'optimiser la durée de vie et de garder votre produit Vitamix[MD] en bon état de marche, il est important que vous suiviez quelques conseils d'entretien :

1. Vérifiez régulièrement que la prise d'entraînement ne présente pas de traces d'usure, de fissures ou de cassures. Si la prise d'entraînement est endommagée, remplacez-la par la prise d'entraînement supplémentaire fournie avec votre mélangeur. Pour acheter de nouvelles prises d'entraînement, communiquez avec Vita-Mix[MD] Corporation (ci-après dénommé « Vitamix ») au +1 (800) 866-5235 afin de connaître le revendeur le plus proche. Pour les clients en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche.
2. Faites pivoter manuellement le bloc de roulement de coupe afin de vous assurer qu'il tourne sans difficulté mais pas trop librement. Si le couteau a des difficultés à tourner ou tourne trop librement, communiquez avec Vitamix afin d'en savoir plus sur les conditions de garantie ou pour connaître le revendeur le plus proche de chez vous.
3. Ne mettez jamais en marche l'appareil si la pièce de centrage n'est pas correctement placée sur le socle et ne retirez jamais le récipient du socle avant que le mélange ne soit terminé et que les couteaux aient arrêté de bouger.

GARANTIE LIMITÉE (Sauf indication contraire dans le Contrat)

Vita-Mix[MD] Corporation (ci-après dénommée « Vitamix ») garantit à l'utilisateur final original (« Acheteur ») que ses mélangeurs commerciaux Vitamix (consistant en un socle-moteur, un récipient et un couvercle, ci-après collectivement dénommés le « Matériel ») ne présenteront aucun défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre pour les périodes de garantie applicables au Matériel telles que décrites aux présentes et en vertu de conditions définies ci-après. Il est obligatoire de présenter une preuve d'achat.

Les paragraphes suivants exposent les recours exclusifs de l'Acheteur et énoncent les seules obligations de Vitamix au titre de la garantie.

Aucun employé de Vitamix, ni aucune autre personne, n'est autorisé à donner des garanties supplémentaires ou à apporter des modifications aux garanties qui suivent.

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE

A. Garantie du socle-moteur (comprenant le panneau de commande et le pavé tactile) :

Vitamix donne les garanties suivantes à l'Acheteur :

- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre dans les trente (30) jours suivant la date d'achat, Vitamix remplacera le socle-moteur par un nouveau socle-moteur.
- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre entre trente (30) jours et un (1) an après la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du socle-moteur.
- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre entre un et trois (3) ans après la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces nécessaires à la réparation du socle-moteur.

B. Garantie du récipient, du couvercle, du bouchon du couvercle, de la pièce de centrage, du bloc de coupe, de la prise d'entraînement et du boîtier d'insonorisation (si fourni) : Vitamix garantit à l'Acheteur que si un boîtier d'insonorisation, un récipient, un couvercle, un bloc de coupe ou une prise d'entraînement ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre dans les un (1) an suivant la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du composant.

La seule obligation de Vitamix en vertu de ces garanties consiste à réparer ou remplacer la ou les pièces sous garantie sur sa décision exclusive.

EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT RELATIVEMENT AU CONTRAT, À UN REMBOURSEMENT, À UNE GARANTIE, À UN TORT (Y COMPRIS UNE NÉGLIGENCE), À UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, INCLUANT, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU DE REVENUS. LA GARANTIE LIMITÉE CI-DESSUS CONSTITUE VOTRE UNIQUE RECOURS, ET VOUS ET VITAMIX RÉFUTEZ EXPRESSÉMENT PAR LES PRÉSENTES TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, RÉGLEMENTAIRE OU AUTRE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET, SANS RESTREINDRE LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ET VITAMIX RÉFUTEZ EXPRESSÉMENT PAR LES PRÉSENTES, DANS LA MESURE OÙ LE PERMET LA LOI, L'APPLICATION DE TOUTE LÉGISLATION RELATIVE À LA VENTE DE BIENS ET DE LA CONVENTION DES NATIONS UNIES SUR LES CONTRATS DE VENTE INTERNATIONALE DE MARCHANDISES, SI APPLICABLES. Certains pays rejettent toute limitation concernant les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs.

QUELS SONT LES ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA GARANTIE (exclusions)?

Cette garantie ne couvre pas les réparations rendues nécessaires par :

A. l'usure normale;

B. l'abus, l'utilisation inappropriée, la négligence;

C. l'altération du Matériel, incluant, mais sans se limiter à, le socle-moteur, le récipient, le couvercle ou le boîtier d'insonorisation;

D. l'exposition à des conditions extrêmes;

E. la mauvaise installation du Matériel, incluant, mais sans se limiter à, un mauvais travail, un non-respect des consignes fournies et/ou une ventilation inadaptée des modèles « Comptoir » de l'appareil de mélange.

CONDITIONS D'APPLICATION DES GARANTIES (conditions de couverture)

La présente garantie ne s'applique qu'à l'Acheteur et n'est pas transférable. En cas de réclamation au titre de la garantie, une preuve d'achat est exigée.

Toute garantie accordée par Vitamix n'est valable que si l'Équipement est utilisé conformément : a) au guide d'utilisation, qui peut également être obtenu sur vitamix.com; b) à la garantie explicite et c) à l'intégralité des directives d'entretien, quel que soit le moment où elles sont données.

POUR QUELLES RAISONS LA GARANTIE POURRAIT-ELLE ÊTRE ANNULÉE?

Toutes les garanties sur le produit sont annulées dans les cas suivants :

Le mélangeur est placé dans un boîtier d'insonorisation non fabriqué par Vitamix.

Un composant d'une pièce sous garantie du Matériel a été modifié, altéré, « remis en état » ou réparé par des entités autres que Vitamix, un centre de service autorisé de Vitamix ou un distributeur autorisé de Vitamix.

Un composant Vitamix sous garantie est utilisé avec un composant non expressément autorisé par écrit par Vitamix (par exemple en cas d'utilisation d'un récipient Vitamix avec un socle-moteur non Vitamix et/ou d'un socle-moteur Vitamix avec un récipient non Vitamix);

L'une des pièces du mélangeur n'est pas correctement installée incluant, mais sans se limiter à, un mauvais travail, un non-respect des consignes fournies et/ou une ventilation inadaptée des modèles « Comptoir ».

COMMENT OBTENIR UN DÉPANNAGE ET DES RÉPARATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE?

Qui contacter si vous avez besoin d'un dépannage et de réparations couverts par la garantie? Si votre mélangeur Vitamix a besoin d'un dépannage ou de réparations couverts par la garantie, appelez Vitamix Corporation, un centre de service autorisé ou un distributeur local pour obtenir de l'aide.

Si le Matériel a été acheté et se trouve aux États-Unis : Appelez l'assistance technique Vitamix : (800) 866-5235.

Si le Matériel a été acheté en dehors du territoire continental des États-Unis : Communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche. Vous devrez présenter une preuve d'achat de l'Équipement. S'il est impossible à l'équipe de soutien technique de dépanner l'Équipement à distance, il devra être réparé. L'équipe vous aidera à trouver un centre de service autorisé ou à renvoyer le Matériel à Vitamix.

Comment envoyer le Matériel à dépanner à Vitamix?

A. Demandez un numéro d'autorisation de retour avant l'envoi. Ne retournez jamais de Matériel sans l'autorisation de Vitamix. Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût des réparations non autorisées. Pour tout retour de Matériel, vous devez détenir un numéro d'autorisation de retour (« AR ») et l'écrire lisiblement sur l'emballage. Tout Matériel envoyé à Vitamix sans autorisation ou approbation préalable sera renvoyé sans être réparé à l'adresse de l'expéditeur.

B. Emballez bien l'article retourné. Tout article expédié à Vitamix doit être replacé dans son emballage d'origine ou suffisamment protégé.

Caractéristiques techniques

Drink Machine Two-Speed et Drink Machine Advance

Voltage : 120 VCA
Ampères : 11,5 (puissance maximale de 2,3 hp*)
Hz : 50/60

AVERTISSEMENTS

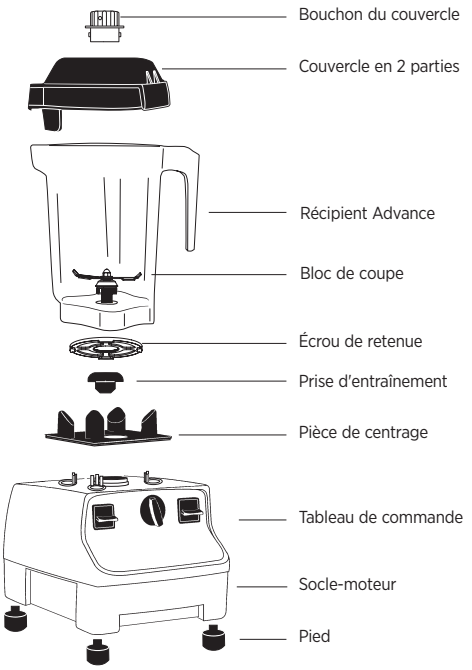
Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures. Ne mettez JAMAIS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :

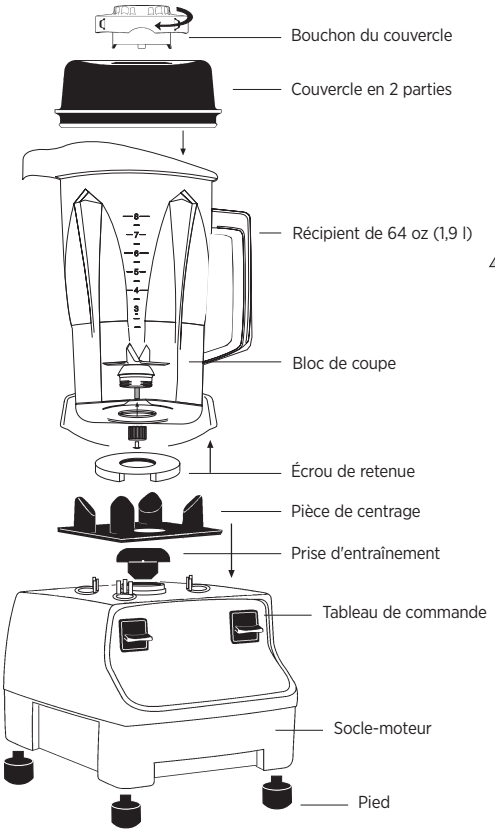
- Le couvercle verrouillable en deux parties doit être bien verrouillé en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle non verrouillable. Cela permet à la vapeur de s'échapper naturellement et empêche le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est mis en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ne démarrez pas à vitesse rapide. Commencez toujours à mélanger des liquides chauds à vitesse basse puis augmentez progressivement la vitesse une fois l'appareil en marche.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les liquides peuvent éclabousser d'en dessous du bouchon du couvercle et la fumée sortant du mélangeur peut vous ébouillanter.

NOTES IMPORTANTES!

Récipients :
Les mélangeurs Drink Machine Advance sont optimisés pour être utilisés avec le récipient Advance 1,4 l de Vitamix. L'utilisation de récipients normaux Vitamix (2,0 l, 0,9 l) peut nécessiter de modifier les réglages. Pour plus d'informations, communiquez avec le service à la clientèle Vitamix ou votre distributeur. En dehors des États-Unis et du Canada, il est possible que le récipient de votre appareil soit configuré différemment.



Remarque : Il est possible que les interrupteurs de votre panneau de commande soient différents de ceux illustrés.



Remarque : Il est possible que les interrupteurs de votre panneau de commande soient différents de ceux illustrés.

Pilon



(utiliser avec les grands récipients de 2 litres et 1,4 litre. Ne pas utiliser avec les récipients Advance de 0,9 litre.)

AVERTISSEMENTS

Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures. Ne mettez JAMAIS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

Ne tentez pas de forcer le pilon plus profondément dans le récipient. Une force trop excessive peut avoir pour conséquence de placer le pilon trop profondément dans le récipient et d'endommager les couteaux.

Ne tentez pas d'utiliser l'ancien pilon à la surface droite et lisse et sans « cran ». L'utilisation de l'ancien modèle pourrait endommager les couteaux.

Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :

- Le couvercle verrouillable en deux parties doit être bien verrouillé en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle non verrouillable. Cela permet à la vapeur de s'échapper naturellement et empêche le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est mis en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ne démarrez pas à vitesse rapide. Commencez toujours à mélanger des liquides chauds à vitesse basse puis augmentez progressivement la vitesse une fois l'appareil en marche.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les liquides peuvent éclabousser d'en dessous du bouchon du couvercle et la fumée sortant du mélangeur peut vous ébouillanter.

Pilon (ne pas utiliser avec les récipients Advance)
Le pilon, vendu avec les distributeurs de boissons à 2 vitesses Drink Machine Two-Speed, empêche la formation de bulles d'air pendant le mélange et permet de mélanger des préparations très épaisses et/ou glacées difficiles à mélanger. Lorsque l'appareil est en marche, servez-vous du pilon pour pousser les ingrédients vers les couteaux.

Utilisation du pilon :

- Si la préparation épaisse cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Insérez le pilon par le couvercle puis remuez afin de libérer la bulle.
- N'utilisez le pilon que lorsque le couvercle est verrouillé en place et que le bouchon du couvercle est retiré.
- Lorsque le couvercle est correctement fixé, le disque antiéclaboussures (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux ⅔ lorsque le pilon est utilisé.
- N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives (afin d'éviter toute surchauffe).
- Le fait de tenir le pilon droit devrait aider les ingrédients les plus épais à circuler. S'ils ne circulent pas, dirigez le pilon vers les côtés et coins du récipient.

Pièces et caractéristiques

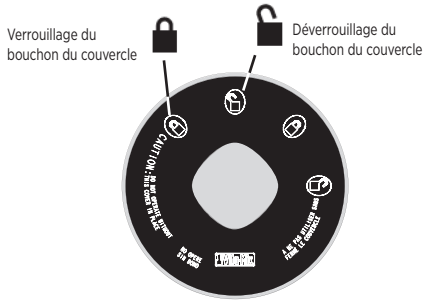


FIGURE A

Vue du dessus du couvercle montrant les icônes de verrouillage

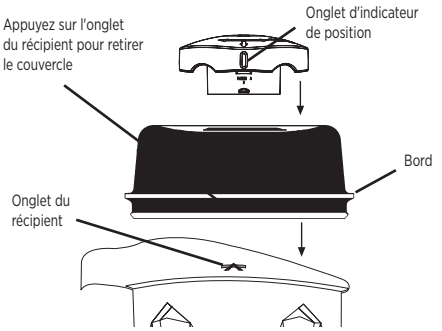


FIGURE B

Couvercle en deux parties - Récipient de 64 oz (2,0 litres) (FIGURE B)

Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, à placer et à retirer.

- Le couvercle dispose d'un bord continu qui se fixe à l'intérieur des onglets du récipient. Placez un côté du bord sous l'un des onglets puis, avec le talon de la main, appuyez sur l'onglet se trouvant à l'opposé afin de verrouiller le couvercle.
- Pour retirer le couvercle, placez vos mains autour du couvercle en appuyant avec le pouce sur l'un des onglets du récipient. Appuyez puis soulevez.
- Pour verrouiller le bouchon du couvercle : **(FIGURE A)** placez le bouchon du couvercle sur le couvercle puis alignez l'un des onglets d'indicateur de position avec une icône de déverrouillage. Insérez le bouchon sur le couvercle puis faites-le pivoter jusqu'à ce qu'un onglet d'indicateur de position soit aligné avec l'une des icônes de verrouillage. (Retournez le couvercle pour vous assurer que le bouchon est correctement verrouillé. Le pied de verrouillage doit être engagé dans les encoches de verrouillage du couvercle.) Le bas du bouchon doit être fixé au sommet du couvercle.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon ou ajoutez des ingrédients. Placez le bouchon sur une icône de verrouillage pour le retirer.

ATTENTION : n'utilisez pas le couvercle en une partie lorsque vous mélangez des ingrédients chauds. Ne l'utilisez pas avec un pilon.

Couvercle en deux parties - Récipient empilable de 48 oz (1,4 litre) (FIGURE C)

Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, à retirer et à placer.

- Placez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce que les fixations latérales se verrouillent sous le couvercle du récipient.
- Pour retirer un couvercle totalement fixé, appuyez sur les onglets situés de chaque côté du récipient en même temps puis soulevez et retirez.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon. Faites tourner le bouchon pour resserrer ou retirer.

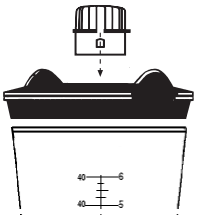


FIGURE C

- **Récipients de 32 oz (0,9 litre) (en option)**
- Peut nécessiter une nouvelle programmation. Visitez Vitamix.com pour plus d'informations.

Panneaux de commande

NOTES IMPORTANTES!

Les appareils Vitamix sont fournis avec différentes options de commande. Assurez-vous de suivre les instructions correspondant à votre modèle.

Modèle Drink Machine Advance

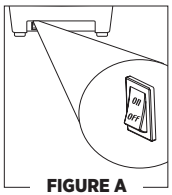


FIGURE A



1. **Interrupteur On/Off (Sous tension/Hors tension) :** il s'agit d'un interrupteur lumineux. Lorsque le témoin est allumé, l'appareil est sous tension. Situé à l'avant de l'appareil sous le panneau de commande (Figure A). L'interrupteur On/Off contrôle l'alimentation de l'appareil. Lorsque l'appareil est branché, positionnez l'interrupteur sur On pour qu'il soit prêt à mélanger. Positionnez l'interrupteur sur Arrêt durant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.
2. **Interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) :** appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour activer un réglage du programme et à nouveau pour arrêter un programme au milieu d'un cycle de mélange. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous pouvez interrompre un programme en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
3. **Sélecteur de programme :** permet à l'utilisateur de sélectionner l'un des programmes préparamétrés. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Un programme ne peut être activé que lorsque l'interrupteur est en position Marche.
4. **Interrupteur à impulsion :** l'interrupteur à impulsion permet de rafraîchir rapidement le contenu de votre récipient en appuyant sur l'interrupteur et en le maintenant enfoncé aussi longtemps que nécessaire. L'interrupteur à impulsion ne peut être utilisé que lorsque l'interrupteur est en position Marche.

Modèle Drink Machine Two-Speed

1. **Interrupteur On/Off (Sous tension/Hors tension) :** en haut pour placer en position ON. En bas pour placer en position OFF.
2. **Interrupteur vitesse Haute/Basse :** en haut pour placer en position HAUTE. En bas pour placer en position BASSE.



AVERTISSEMENTS

Lorsque vous mélangez des liquides chauds :

- **N'exposez PAS le récipient à des températures supérieures à 210 °F (99 °C). N'exposez PAS le récipient à des liquides ou ingrédients chauds d'une température de plus 210 °F (99 °C). Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsque ce dernier est en marche. Soyez prudent. La vapeur s'échappant ou les éclaboussures peuvent ébouillanter. Ne commencez jamais à mélanger des ingrédients chauds à des vitesses élevées.**
- Lorsque l'appareil n'est pas en marche, débranchez-le de la prise d'alimentation.
- Si l'appareil émet un son différent qu'habituellement ou qu'un objet dur ou étranger entre en contact avec les couteaux, ne servez pas les contenus. Vérifiez le bloc de coupe à la recherche de pièces manquantes, entaillées ou desserrées. Le cas échéant, remplacez le bloc de coupe.
- Verrouillez le couvercle. Ceci empêchera le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est en marche.
- Ne laissez pas des préparations, liquides ou produits alimentaires sécher dans le récipient. Rincez après utilisation. Les produits séchés pourraient se coincer autour des couteaux et fragiliser/endommager le joint des roulements lors de la remise en marche. Ne placez pas les récipients au congélateur.
- Des températures très basses combinées à des ingrédients chauds et/ou à l'action rapide immédiate des couteaux pourraient fissurer le récipient. En raison de la nature des matériaux utilisés dans les récipients Advance, il n'est pas recommandé de les mettre au micro-ondes ou au lave-vaisselle.

Conseils d'utilisation

- Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis continuez avec les aliments solides et finalement la glace. Il est recommandé d'utiliser la vitesse haute pour le mélange des préparations résistantes.
- Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage fixée au socle. (Le moteur doit être totalement arrêté avant de placer le récipient).
- Les récipients ne doivent pas être utilisés avec des ingrédients durs et secs. Ne mettez PAS votre appareil en marche si le récipient est vide.
- Mélangez toujours avec un couvercle. Si vous mélangez des ingrédients chauds, le couvercle doit être verrouillé en place de façon sécuritaire. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, n'utilisez PAS de couvercle en une partie ou non verrouillable.
- Branchez l'appareil à la prise d'alimentation la plus proche (si débranché).
- Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut endommager le récipient et faire surchauffer le moteur.
- En raison de la vitesse de mélange de l'appareil, les temps de mélange sont fortement réduits par rapport aux appareils des autres fabricants. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, surveillez soigneusement vos préparations afin d'éviter de trop les mélanger.
- Protection automatique contre les surcharges : le moteur de votre appareil Vitamix est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur s'éteint, placez l'interrupteur On/Off en position Off. Attendez 5 minutes puis remettez l'appareil sous tension afin de voir si le mélangeur est réinitialisé et prêt à fonctionner. Le mélangeur peut nécessiter 45 minutes maximum pour se réinitialiser.

Utilisation

1. En fonction de votre modèle, suivez les instructions suivantes :
   - Drink Machine Two Speed - Assurez-vous que l'interrupteur de vitesse Haute/Basse est en position Basse. Mettez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) en position On (Marche). Une fois que le mélange a démarré, placez l'interrupteur de vitesse Haute/Basse sur la position Haute. Une fois le mélange terminé, placez l'interrupteur de vitesse Haute/Basse sur la position Basse. Mettez l'interrupteur On/Off en position Off.
   - Drink Machine Advance - Mettez l'interrupteur On/Off en position On. Sélectionnez le programme souhaité sur le sélecteur puis appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour activer les couteaux.
2. Si la préparation cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. En fonction de votre modèle, suivez les instructions suivantes :
   - Drink Machine Two-Speed - Insérez le pilon par le couvercle pendant le mélange.
   - Drink Machine Advance - Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle puis remuez ou raclez la préparation depuis les côtés du récipient vers le centre à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour libérer d'éventuelles bulles d'air des couteaux. Remettez le couvercle puis continuez le mélange.
3. Après l'arrêt du mélangeur, attendez que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.
4. Drink Machine Advance : pour utiliser l'interrupteur à impulsion afin de rafraîchir vos boissons : assurez-vous que l'appareil est sous tension. Avec le récipient sur le socle-moteur, appuyez sur l'interrupteur à impulsion. Relâchez l'interrupteur pour arrêter le moteur.
5. Débranchez le mélangeur lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.

Programmes du Drink Machine Advance

Programme n° 1 - Single Thin
15 s de temps de mélange – vitesse maximale 49 %
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Frappé/Frappuccino (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Virgin ou cocktail glacé chargé (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Boisson fouettée glacée avec granité de purée de fruits (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 2 - Double Thin
21 s de temps de mélange – vitesse maximale 49 %
- 24 oz à 48 oz. (0,68 l à 1,4 l) Frappé/Frappuccino (ratio liquide/glace de 50/50)
- 24 oz à 48 oz. (0,68 l à 1,4 l) Virgin ou cocktail glacé chargé (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 48 oz. (0,34 à 1,4 l) Boisson fouettée glacée avec granité de purée de fruits (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 16 oz. (34 à 45 cl) Lait fouetté épais (25 % de liquide pour 75 % de crème glacée à la fin du mélange)

Programme n° 3 – Thick Single Smoothie
26 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %
- 12 oz à 24 oz. (340 à 680 g) Boisson fouettée aux fruits glacés (ratio de fruits/liquide de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (340 à 680 g) Boisson fouettée avec purée de fruits et glace onctueuse (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 4 – Thick Single Smoothie
32 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %
- boisson fouettée de 24 à 48 oz (0,68 à 1,4 l) (ratio de fruits/liquide de 50/50)
- 24 oz à 48 oz. (0,68 à 1,4 l) Boisson fouettée avec purée de fruits et glace onctueuse (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 5 – Hard Pack Shake
25 s de temps de mélange – vitesse maximale 87 %
- 16 oz à 20 oz. (45 à 56 cl) Lait fouetté épais (25 % de liquide pour 75 % de crème glacée à la fin du mélange)

Programme n° 6 – Difficile à mélanger
45 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %

Qualité de mélange et performances de l'appareil maximales - Température des ingrédients :

Température de réfrigération : 38 °F (3,3 °C) Remarque : il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients réfrigérés à une température de 41 °F (5 °C) ou plus.

Température de congélation : 0 °F (-17,7 °C) Remarque : il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients à une température de moins de 0 °F (-17,7 °C).

Programmation

L'appareil Drink Machine Advance[MD] est préprogrammé avec des réglages optimisés pour le récipient Advance[MD]. Les programmes peuvent être personnalisés à l'aide d'une carte de programmation ou d'une trousse de logiciels de programmation disponible auprès de Vitamix[MD]. Appelez votre distributeur ou service à la clientèle si vous souhaitez plus d'informations. Bien que votre appareil soit fourni avec les programmes préréglés en usine, suivez ces instructions lorsque vous utilisez une carte de programmation personnalisée.

Programmation avec une carte personnalisée

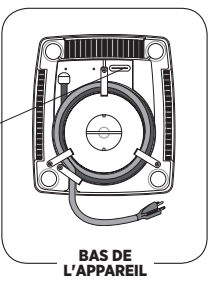
1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur On/Off situé à l'avant de la machine sous le panneau de commande.

2. Retirez le récipient puis soulevez l'avant de l'appareil afin de pouvoir voir le port de programmation inférieur. En faisant face à l'avant de l'appareil, insérez la carte de programmation personnalisée avec les barres de contact en argent en haut et l'inscription « CE COTÉ FAIT FACE À L'AVANT DE L'APPAREIL » vers vous dans le port situé sous l'inscription.

3. L'interrupteur On/Off clignotera lors de la programmation. Les six programmes prédéfinis seront reprogrammés en moins de 5 secondes. L'interrupteur On/Off arrêtera de clignoter lorsque la programmation sera terminée.

4. Retirez la carte de programmation, replacez-la dans son emballage d'origine puis rangez-la dans un endroit sécurisé et facilement accessible.

5. Remettez l'appareil dans le bon sens puis replacez le récipient.



Port de programmation Réinitialiser les programmes prédéfinis aux réglages d'usine

Pour réinitialiser les programmes, maintenez enfoncé l'interrupteur Impulsion puis appuyez sur le bouton On/Off afin de mettre l'appareil sous tension. Le clignotement de l'interrupteur On/Off confirmera que la réinitialisation des réglages aux paramètres d'usine est en cours.

NOTES IMPORTANTES!

* Assurez-vous d'essorer correctement le chiffon ou l'éponge avant de nettoyer le panneau de commande ou toute pièce électrique.

** Pour prolonger la durée de vie du récipient, Vitamix[MD] recommande d'utiliser des produits à pH faible tels qu'un savon à vaisselle liquide (Ivory Liquid[MD]).

*** Solution désinfectante recommandée : 1 cuillerée à thé et demie, soit 7,4 ml d'eau de Javel dans 2,0 l d'eau.

Produits nettoyants : n'utilisez pas d'agent nettoyant abrasif ou d'eau de Javel concentré à des fins de nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant contenant des désinfectants quartenaires pour nettoyer les récipients.

Nettoyage : les interrupteurs peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux pour nettoyer les interrupteurs jusqu'à ce qu'ils fonctionnent librement. Nettoyez avec soin afin que de l'eau ou un autre liquide ne pénètre pas dans l'interrupteur. Séchez avec un chiffon doux en coton.

Socle-moteur/Panneau de commande

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. Nettoyez délicatement la surface externe avec un chiffon doux en coton humidifié avec une solution douce d'eau chaude et de détergent non abrasif ou un nettoyant liquide en spray non abrasif. **Ne placez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.**
3. Nettoyez soigneusement les interrupteurs afin qu'ils bougent sans obstruction. Ils peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau* et un détergent doux pour nettoyer les interrupteurs jusqu'à ce qu'ils fonctionnent librement. Activez et désactivez plusieurs fois les interrupteurs afin de détacher d'éventuels résidus secs se trouvant en dessous. Laisser les interrupteurs collants endommagera ou grillera les interrupteurs. Nettoyez avec soin afin que de l'eau ou un autre liquide ne pénètre pas dans l'interrupteur.
4. Séchez avec un chiffon doux en coton.

Couvercle

Séparez le couvercle et le bouchon. Lavez dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez. Réinsérez le bouchon du couvercle dans le couvercle avant de les utiliser.

Récipient et couvercle

Afin de prolonger la durée de vie du récipient, ne le lavez pas au lave-vaisselle.

1. Pour nettoyer : versez de l'eau chaude (43 °C) jusqu'au 1/4 du récipient et ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle.** Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient. Répétez cette étape.
2. Pour rincer : versez de l'eau chaude (43 °C) jusqu'aux 3/4 du récipient sans ajouter de détergent. Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient.
3. S'il reste des résidus solides, retirez le bloc de coupe puis nettoyez toutes les pièces du récipient dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Remontez avant l'étape suivante. Ne trempez pas l'ensemble de l'agitateur de coupe.
4. Pour désinfecter : s'il ne reste plus aucun résidu solide après l'étape 2 ou 3, versez une solution désinfectante jusqu'aux 3/4 du récipient.*** Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Arrêtez l'appareil et laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 1 minute et 30 secondes supplémentaire. Videz le récipient du mélange.
5. Replacez le récipient sur le socle-moteur et faites-le fonctionner à vide pendant 5 secondes supplémentaires. Ne rincez pas le récipient après la désinfection. Laissez le récipient sécher à l'air.

Problèmes :	**Actions possibles :**
• L'appareil vibre davantage qu'avant • La partie inférieure du récipient fuit • L'appareil fait plus de bruit	**a.** Vérifiez que le bloc de coupe ne présente pas de composant desserré, endommagé ou entaillé. Faites les remplacements nécessaires le cas échéant. **b.** Resserrez l'écrou de retenue avec la clé à écrou de retenue en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement serré.
• L'appareil ne fonctionne pas.	**a.** Vérifiez que le câble d'alimentation est fermement inséré dans la prise d'alimentation. **b.** Vérifiez que les interrupteurs sont propres et bougent librement. **c.** Il est possible que le protecteur thermique ait éteint l'appareil. Si le moteur s'éteint, placez l'interrupteur On/Off en position Off. Attendez 5 minutes puis remettez l'appareil sous tension afin de voir si le mélangeur est réinitialisé et prêt à fonctionner. Le mélangeur peut nécessiter 45 minutes maximum pour se réinitialiser.
• Les couteaux font beaucoup de bruit • Les couteaux ne tournent pas	**a.** Il est possible que la prise d'entraînement soit cassée. Vérifiez que la prise ne présente pas de fissure au centre ou de dent usée. Remplacez-la le cas échéant (article n° 891). Les instructions sont fournies avec la pièce. **b.** Les roulements du couteau doivent être remplacés. Tournez les couteaux à l'aide de la cannelure d'entraînement au fond du récipient. Si les couteaux tournent librement sans résistance, remplacez le bloc de coupe.
• L'appareil ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur Marche/Arrêt est activé	Vérifiez l'interrupteur On/Off pour vérifier que l'interrupteur est en position On. Remarque : l'interrupteur Marche/Arrêt s'allume lorsque l'appareil est sous tension.
• L'appareil fonctionne de façon irrégulière • Le réglage sélectionné démarre le mauvais programme	**a.** Éteignez puis rallumez l'appareil pour réinitialiser la programmation. **b.** Réinitialisez l'appareil aux paramètres d'usine.

Si ces actions ne permettent pas de réparer votre appareil, appelez l'assistance technique Vitamix[MD] au +1 800 886-5235 pour obtenir de l'aide supplémentaire. Si vous avez acheté votre matériel en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur dans votre pays. Pour obtenir de l'aide en ligne, visitez www.vitamix.com/commercial.

NOTES IMPORTANTES!

REMARQUE : il est possible que le protecteur thermal éteigne le moteur afin d'éviter qu'il ne surchauffe. Pour redémarrer l'appareil, attendez que le moteur refroidisse avec l'alimentation éteinte (pendant 45 minutes maximum). Le refroidissement peut être accéléré en plaçant le socle-moteur dans un endroit frais. Débranchez tout d'abord l'appareil. Pour accélérer le processus, essayez de faire circuler l'air avec un aspirateur ou un ventilateur dirigé vers la partie inférieure du socle. Si le protecteur thermique éteint votre moteur, revoyez vos techniques de mélange et vos instructions.

Il est possible que vos préparations soient trop épaisses (ajoutez du liquide), que vos mélanges soient trop longs parce que la vitesse configurée n'est pas assez élevée ou qu'il y ait trop d'ingrédients. Si le moteur semble surchauffer mais que le protecteur n'a pas éteint l'appareil, arrêtez l'appareil puis retirez le récipient du socle.

Vita-Mix[MD] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 États-Unis

vitamix.com

©2017 Vita-Mix[MD] Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, ni stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix[MD] Corporation.

123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA

Vitamix COMMERCIAL

Drink Machine Two Speed y Drink Machine Advance

VM0100 y VM0100A

Secciones

Inglés 1
Francés 9
Español 17

Símbolos

	Advertencia		Precaución
	NUNCA tocar partes móviles. Mantener las manos y los utensilios fuera del vaso.		Operar la licuadora con la tapa y el tapón de esta colocados.
	Peligro de descarga eléctrica		Leer y comprender el manual de usuario
	Genera alta temperatura cuando licúa líquidos calientes		No sumergir
	NO INSERTAR objetos en el vaso mientras la licuadora está en uso	I/O	Encendido/Apagado
	Desenchufar la licuadora cuando no esté en uso, antes de limpiarla, al cambiar accesorios o al tocar piezas que se mueven mientras la licuadora está en funcionamiento.		

Información para el reciclado

Este producto ha sido suministrado por un fabricante con conciencia ambiental.

Este producto puede contener sustancias que podrían ser dañinas para el medioambiente si se desechan en lugares (vertederos) que no son apropiados según la legislación.

El símbolo de "contenedor con ruedas con una cruz" se coloca en este producto para alentarlo a reciclar en la medida de lo posible.

Sea ecológicamente responsable y recicle este producto por medio de su centro de reciclado al final de su vida útil.



Para ver la línea completa de los productos Vitamix, visite **vitamix.com**.

Vita-Mix® Corporation
División Comercial
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 EE. UU.
Tel.: +1 440 235 0214 Correo electrónico: commercial@vitamix.com

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones.
Lea y comprenda el manual de instrucciones antes de utilizar este aparato. Se deben tomar precauciones, entre las cuales se incluyen las siguientes.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
SOLO utilice una salida conectada a tierra.
NO quite la conexión a tierra.
NO utilice un adaptador.
NO utilice un cable de extensión.
El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE HACER FUNCIONAR LA LICUADORA.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar una descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otro líquido.
3. La supervisión atenta de adultos es necesaria cuando los niños utilizan el aparato o cuando se lo utiliza cerca de ellos.
4. Desenchufe el cable de alimentación de la salida de la pared cuando la máquina Vitamix® no se esté utilizando, antes de desensamblar, colocar o quitar piezas, y antes de limpiar, salvo cuando se lava el vaso.
5. Nunca toque partes en movimiento, especialmente las cuchillas.
6. No opere la máquina si funciona mal, si posee un cable o enchufe dañado, si se ha caído o si se dañó de alguna otra forma. Si compró su equipo en EE. UU., llame a Soporte Técnico de Vitamix al (800) 886 5235 para examinaciones, reparaciones, posibles reemplazos, o ajustes eléctricos o mecánicos. Si lo compró fuera de EE. UU., contáctese con su distribuidor Vitamix local autorizado o comuníquese con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782 2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.
7. El uso de accesorios, incluidos los frascos de conservas, que Vitamix no recomienda ni vende podría ocasionar incendios, descargas o lesiones. No utilice accesorios que Vitamix no recomiende ni venda, ya que hacerlo anulará la garantía. No se recomienda la alteración o modificación de este producto en cualquier forma, ya que puede causar lesiones corporales.
8. No utilice en exteriores.
9. No deje que el cable de alimentación toque superficies calientes o cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo.
10. No coloque la máquina en, o cerca de, gas caliente o placas eléctricas, o un horno caliente, ni deje que la máquina toque superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras el motor esté funcionando para prevenir la posibilidad de lesiones personales graves y/o daños a la máquina Vitamix. Se puede utilizar una espátula de goma, pero solo cuando la máquina no esté funcionando. Como la tapa de goma flexible en su lugar, puede utilizarse el bastón-compactador Vitamix (se vende por separado) mientras el motor está funcionando.
12. ADVERTENCIA: La cuchilla es filosa. Manipule cuidadosamente.
- Nunca intente quitar la cuchilla mientras el vaso está anclado en la base del motor.
- No opere con una cuchilla suelta, mellada o dañada; reemplace de inmediato.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el conjunto de cuchillas sobre la base del motor sin que el vaso de la licuadora esté conectado adecuadamente.

13. La carga normal máxima es equivalente a los litros indicados en el vaso; es decir, 0,9 litros y sustancialmente menos con mezclas espesas.
14. El vaso no debería estar más de 2/3 lleno cuando se coloca el bastón-compactador en su lugar durante el proceso de licuado. No exceda los 30 segundos de licuado continuo con el bastón-compactador en su lugar.
15. PRECAUCIÓN: Pueden ocurrir problemas de refrigeración que resultan en cortes térmicos y posibles daños al motor si la máquina se opera en cámaras sonoras que no sean las aprobadas por Vitamix.
16. Siempre opere la máquina Vitamix con una tapa colocada.
17. PRECAUCIÓN: La luz del interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener] en el panel frontal, cuando se enciende, indica que la licuadora está encendida y que podría arrancar. Apague o desenchufe la máquina antes de tocar partes en movimiento. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o cuando no se use la máquina.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡NOTAS IMPORTANTES!

Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y cuidado no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pueden tener lugar. Se debe aplicar el sentido común y la precaución al hacer funcionar y realizar el mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO

No deje de prestar atención a su licuadora Vitamix mientras la utiliza.

Vitamix o un representante de servicio técnico autorizado deben realizar cualquier reparación, servicio técnico o reemplazo de partes.

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO SE CONSIDERA UN MAL USO DE LA LICUADORA VITAMIX QUE PODRÍA ANULAR SU GARANTÍA Y PRESENTAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

- El cable de alimentación de la licuadora viene equipado con una clavija de tres patas (conexión a tierra) que se une a un enchufe de tres patas (Figura A). **Este cable variará de acuerdo con el país fuera de Estados Unidos.**
- Los adaptadores (Figura B) están disponibles para salidas de dos patas. No corte ni quite la tercera pata (conexión a tierra) del cable.
- Consulte con su electricista si no está seguro de que el enchufe de pared esté conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un enchufe de pared de dos patas bien conectado a tierra, conecte la máquina a tierra al conectar la lengüeta del adaptador a la cubierta de la salida de pared utilizando el tornillo en el centro de la cubierta (Figura B).

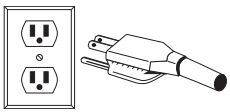


FIGURA A

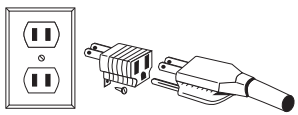


FIGURA B

Garantía comercial

MANTENIMIENTO DE SU LICUADORA VITAMIX

A fin de maximizar la vida útil y mantener en buen estado de funcionamiento su producto Vitamix®, es importante que siga algunos consejos de mantenimiento simples:

1. Periódicamente examine la cavidad de transmisión para detectar grietas, roturas o desgaste visibles del enchufe. Si se observan daños, reemplace la cavidad de transmisión por la cavidad de transmisión adicional incluida con su licuadora. Para comprar cavidades de transmisión de reemplazo adicionales, contáctese con Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") al +1 (800) 866 5235 para ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted. Para los clientes fuera de los EE. UU., contáctese con su distribuidor Vitamix autorizado o comuníquese con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782 2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.
2. Gire manualmente el conjunto de cuchillas para asegurarse de que gire sin trabarse y que no dé vueltas con demasiada soltura. Si la cuchilla tambalea o gira con demasiada soltura, contáctese con Vitamix para obtener información sobre la garantía o para buscar un distribuidor cercano a usted.
3. Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin que la almohadilla centrante esté correctamente colocada sobre la base y nunca quite el vaso de la base antes de que el licuado esté terminado y las cuchillas se hayan detenido.

GARANTÍA LIMITADA (a menos que esté cubierto de otra forma por el Contrato)

Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") le garantiza al usuario final original ("Comprador") que sus licuadoras comerciales Vitamix (consistentes en una base de motor, un vaso y una tapa, en adelante denominados conjuntamente el "Equipo") están libres de defectos tanto de material como de mano de obra para los periodos de garantía aplicables al Equipo tal como se describe en este documento y sujeto a las condiciones establecidas a continuación. Se requiere comprobante de compra.

Los siguientes son los únicos recursos del Comprador y las únicas obligaciones de la garantía de Vitamix.

Ningún empleado de Vitamix ni ninguna otra persona están autorizados a proporcionar ninguna garantía adicional ni enmienda de las siguientes garantías.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

A. Garantía de la base del motor (que incluye el tablero de control y el panel táctil):

Vitamix le garantiza al usuario final original que:

- Si la base del motor falla debido a defectos en el material o la mano de obra dentro de los treinta (30) días a partir de la fecha de compra, Vitamix reemplazará la base del motor por una nueva.
- Si la base del motor falla debido a defectos en el material o la mano de obra después de treinta (30) días a partir de la fecha de compra pero dentro de un (1) año de la fecha de compra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor falla debido a defectos en el material o la mano de obra después del primer año pero dentro de los tres (3) años a partir de la fecha de compra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas necesarias para reparar la base del motor.

B. Garantía del vaso, la tapa, el tapón de la tapa, la almohadilla centrante, el conjunto de cuchillas, la cavidad de transmisión y el aislamiento de sonido (si está incluido): Vitamix le garantiza al usuario final original que si el aislamiento de sonido, el vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas o la cavidad de transmisión fallan debido a un defecto en los materiales o la mano de obra dentro de un (1) año a partir de la fecha de compra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar el componente.

La única obligación de Vitamix bajo estas garantías es reparar o reemplazar la pieza o las piezas bajo garantía como lo determina exclusivamente Vitamix.

EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO POR DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, INCLUIDOS, PERO SIN LIMITARSE A ELLO, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS. LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR ES SU ÚNICO RECURSO, Y USTED Y VITAMIX RENUNCIAN DE FORMA EXPLÍCITA POR LA PRESENTE A TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS O CONDICIONES, DE NATURALEZA EXPLÍCITA, IMPLÍCITA, LEGAL O DE OTRO TIPO, INCLUIDA TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR Y, SIN LIMITAR LA GENERALIDAD DE LO ANTES EXPUESTO, USTED Y VITAMIX EXCLUYEN EXPRESAMENTE POR LA PRESENTE, EN LA MEDIDA EN LA QUE LA LEY LO PERMITA, LA APLICACIÓN DE CUALQUIER LEGISLACIÓN EN MATERIA DE VENTA DE MERCANCÍAS Y LA CONVENCIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE LOS CONTRATOS PARA LA VENTA INTERNACIONAL DE MERCANCÍAS, QUE SEAN APLICABLES. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en garantías implícitas o en daños especiales, incidentales o mediatos.

NO ALCANZADO POR LA GARANTÍA (Exclusiones de la cobertura)

Estas garantías no incluyen reparaciones necesarias debido a:

A. Desgaste normal;

B. Abuso, uso indebido o negligente;

C. Alteración del equipo, incluidos, pero sin limitarse a ello, la base del motor, el vaso, la tapa o el aislamiento de sonido;

D. Exposición a condiciones extremas; o

E. Instalación inadecuada del Equipo, incluidos, pero sin limitarse a ello, trabajo defectuoso, no seguimiento de las especificaciones proporcionadas o ventilación inadecuada de los modelos "para mostrador" de la licuadora.

¿CUÁNDO SE APLICAN LAS GARANTÍAS? (Condiciones de cobertura)

Las garantías contenidas en la presente son válidas únicamente para el usuario final original y no son transferibles. Para hacer un reclamo de garantía, se requiere el comprobante de compra.

Todas las garantías ofrecidas por Vitamix son válidas únicamente si se utilizan de acuerdo con: a) el manual del propietario al que también puede accederse en vitamix.com; b) la garantía explícita; y c) cualquier instrucción de mantenimiento, independientemente de cuándo se suministren.

QUÉ HACE QUE LA GARANTÍA SE ANULE

Todas las garantías de productos se anulan si:

La licuadora se coloca en un aislamiento de sonido no fabricado por Vitamix;

Cualquier componente de una pieza del equipo cubierta o cualquier parte ha sido modificada, alterada, restaurada o reparada por personas que no sean de Vitamix, un Centro de Servicio de Vitamix autorizado o un Distribuidor de Vitamix autorizado.

Cualquier componente de Vitamix cubierto que se utilice con un componente no autorizado expresamente por escrito por Vitamix (p. ej., el uso de un vaso de Vitamix con una base de motor que no sea de Vitamix o el uso de una base de motor de Vitamix con un vaso que no sea de Vitamix); o

La instalación inadecuada de una pieza de la licuadora, incluidos, pero sin limitarse a ello, trabajo defectuoso, no seguimiento de las especificaciones proporcionadas o la ventilación inadecuada de los modelos "para mostrador".

CÓMO OBTENER LA REPARACIÓN Y COBERTURA DE LA GARANTÍA

Con quién contactarse para la reparación y cobertura de la garantía: En caso de que su licuadora Vitamix necesite servicio o reparación cubierta por los términos de esta garantía, comuníquese con Vita-Mix Corporation, un centro de servicio autorizado o un distribuidor local para obtener asistencia sobre la garantía.

Para equipos comprados y ubicados en EE. UU.: Llame a Soporte Técnico de Vitamix: (800) 886 5235.

Para equipos comprados fuera de EE. UU. continental: Contáctese con su distribuidor Vitamix autorizado o comuníquese con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782 2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.

Se le pedirá que proporcione un comprobante de compra del Equipo. Si el equipo de soporte técnico remoto no puede arreglar el Equipo en forma remota, se deberá reparar el Equipo. El equipo lo ayudará a encontrar un centro de servicio autorizado o a acordar para que el Equipo sea enviado a Vitamix.

Cómo enviar el equipo a Vitamix para que sea reparado

A. Obtenga un número de autorización de devolución antes del envío. No devuelva ni envíe el Equipo sin la aprobación de Vitamix. Bajo ninguna circunstancia, Vitamix será responsable por el costo de reparaciones no autorizadas. Las devoluciones de todos los Equipos deben tener el número de autorización de devolución ("RA") claramente marcado en el exterior de la caja. Cualquier Equipo que se envíe a Vitamix sin la previa autorización o aprobación, se devolverá a la dirección del expedidor "como está" sin reparación.

B. Embale correctamente el artículo a devolver. Cualquier artículo que envíe a Vitamix debe ser enviado en el embalaje original o uno acorde.

Especificaciones

Drink Machine Two Speed y Drink Machine Advance

Voltios:	120 VCA
Amperios:	11,5 (2,3 pico de hp*)
Hz:	50/60

¡ADVERTENCIA!

Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves. NO introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.

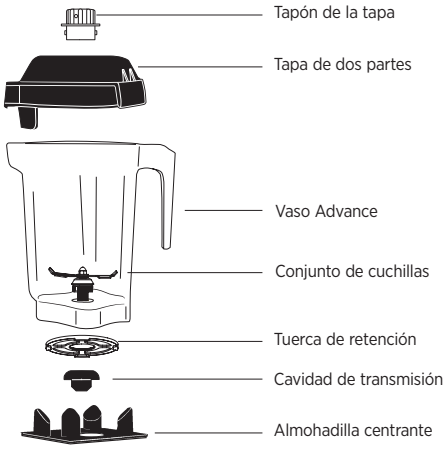
Al procesar líquidos o mezclas calientes:

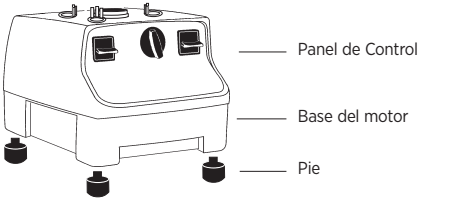
- La tapa con enganche de dos partes debe estar ajustada de forma segura en su lugar. No utilice la tapa de una pieza o una tapa sin enganche. Esto permite que el vapor escape naturalmente y evitará que la tapa se salga cuando la máquina se encienda.
- No empiece a procesar líquidos calientes a alta velocidad. Siempre empiece a procesar líquidos calientes a una velocidad baja, luego avance a una velocidad alta mientras la máquina esté funcionando.
- Sea precavido con los líquidos calientes. Pueden producirse salpicaduras de abajo de la tapa o el vapor que sale puede ocasionar escaldaduras.

¡NOTAS IMPORTANTES!

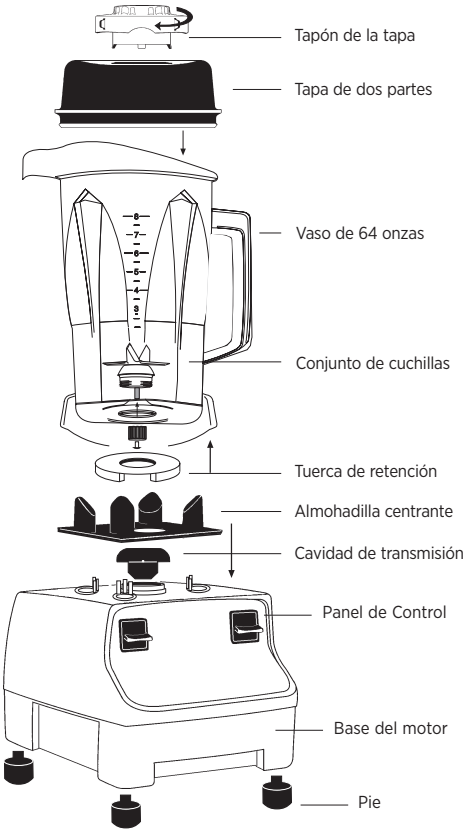
Vasos:

Las licuadoras Drink Machine Advance están optimizadas para utilizarlas con un vaso Advance de 1.4 l de Vitamix. El uso de vasos Standard de Vitamix (2,0 l, 0,9 l) puede requerir ajustes de programación. Llame a Atención al Cliente de Vitamix o a su distribuidor para obtener más información. Fuera de Estados Unidos y Canadá, su máquina puede venir con una configuración diferente del vaso.





Nota: Los interruptores de su panel de control pueden lucir diferentes a esta ilustración.



Nota: Los interruptores de su panel de control pueden lucir diferentes a esta ilustración.



(utilice con vasos altos de 2 y 1,4 litros. No se utiliza con vasos Advance de 0,9 litros).

¡ADVERTENCIA!

Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves. NO introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.

No fuerce el bastón-compactador adentro del vaso. La fuerza excesiva puede ocasionar que el bastón-compactador se extienda demasiado adentro del contenedor y podría generar daños a las cuchillas.

No utilice el bastón-compactador viejo que posee una superficie recta y suave y sin "paso". El uso del modelo viejo puede ocasionar daños a las cuchillas.

Al procesar líquidos o mezclas calientes:

- La tapa con enganche de dos partes debe estar ajustada de forma segura en su lugar. No utilice la tapa de una pieza o una tapa sin enganche. Esto permite que el vapor escape naturalmente y evitará que la tapa se salga cuando la máquina se encienda.
- No empiece a procesar líquidos calientes a alta velocidad. Siempre empiece a procesar líquidos calientes a una velocidad baja, luego avance a una velocidad alta mientras la máquina esté funcionando.
- Sea precavido con los líquidos calientes. Pueden producirse salpicaduras de abajo de la tapa o el vapor que sale puede ocasionar escaldaduras.

Bastón-compactador (no se utiliza con vasos Advance)

El bastón-compactador, que se vende con las máquinas de dos velocidades Drink Machine, evita que se formen burbujas de aire durante el licuado y permite el procesamiento de mezclas congeladas muy espesas y/o difíciles de procesar. Mientras la máquina está funcionando, utilice el bastón-compactador para empujar los ingredientes contra las cuchillas.

Utilizar el bastón-compactador:

- Si las mezclas espesas dejan de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Inserte el bastón-compactador a través de la tapa y remueva para liberar el atasco.
- Utilícelo solo con la tapa ajustada en su lugar, sacando el tapón de la tapa.
- El disco antisalpicaduras (cerca del tope del bastón-compactador) y la tapa evitan que el bastón-compactador choque contra las cuchillas cuando la tapa está cerrada correctamente.
- El vaso no debería estar más de ⅔ lleno cuando se utiliza el bastón-compactador.
- No utilice el bastón-compactador por más de 30 segundos consecutivos (para evitar el recalentamiento).
- Mantener el bastón-compactador recto permitirá que circulen ingredientes extra gruesos. Si no circulan, apunte el bastón-compactador hacia los lados o las esquinas del vaso.

Piezas y características

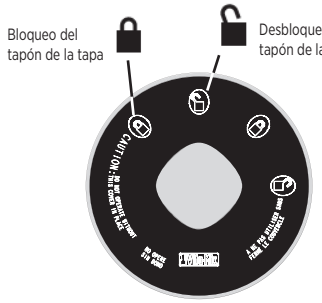


FIGURA A

Vista superior de la tapa mostrando los íconos de bloqueo

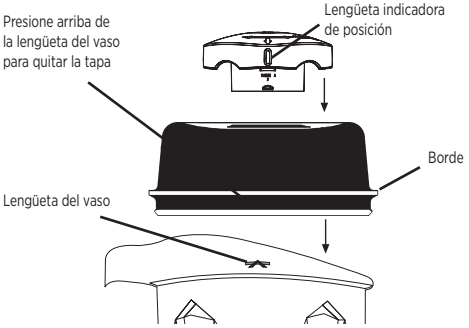


FIGURA B

Tapa de dos piezas - Vaso de 64 oz (2,0 litros) (FIGURA B)

La tapa de dos piezas es fácil de limpiar, así como de colocar y sacar.

- La tapa tiene un borde continuo que se engancha dentro de las lengüetas del vaso. Presione un lado del borde debajo de una lengüeta y, con la punta de los dedos, presione hacia abajo sobre la lengüeta opuesta para encastrar la tapa en su posición.
- Para quitar la tapa, coloque sus manos alrededor de ella y presione sus pulgares sobre una de las lengüetas del vaso. Presione y levante para sacar.
- Para asegurar el tapón de la tapa: **(FIGURA A)** Coloque el tapón de la tapa sobre la tapa y alinee en cualquier lengüeta indicadora de posición con un ícono de desbloqueo. Presione el tapón sobre la tapa y gire hasta que la lengüeta indicadora esté alineada con uno de los íconos de bloqueo. (Gire la tapa para asegurarse de que el tapón esté trabado adecuadamente; el pie del bloqueo debe estar sobre las ranuras de bloqueo de la tapa). La superficie inferior del tapón debería ajustarse contra la parte superior de la tapa.
- El tapón de la tapa puede quitarse utilizando el bastón-compactador o agregando ingredientes. Gire el tapón hacia el ícono de desbloqueo para quitarlo.

PRECAUCIÓN: No utilice la tapa de una pieza cuando procese ingredientes calientes. No es para utilizar con un bastón-compactador.

Tapa de dos piezas - Vaso apilable de 48 oz (1,4 litros) (FIGURA C)

La tapa de dos piezas es fácil de limpiar, así como de colocar, sacar y sellar.

- Presione la tapa sobre el vaso hasta que los enganches laterales encastren debajo del labio del vaso.
- Para quitar una tapa totalmente enganchada, apriete las lengüetas juntas a ambos lados del vaso y, luego, tire hacia arriba para sacar.
- El tapón de la tapa puede quitarse utilizando el bastón-compactador. Gire el tapón para ajustar o quitar.

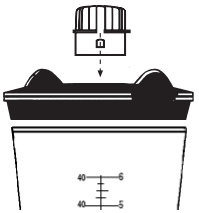


FIGURA C

- **Vasos de 32 oz (0,9 litros) (opcional)**
- Puede requerir nueva programación. Visite Vitamix.com para obtener más información.

Paneles de control

¡NOTAS IMPORTANTES!

Las máquinas Vitamix vienen con diferentes opciones de control. Asegúrese de seguir las instrucciones para su modelo.

Modelo Drink Machine Advance

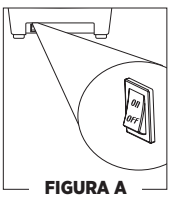


FIGURA A



1. **Interruptor de Encendido/Apagado:** Este es un interruptor iluminado. Cuando se enciende la luz, hay corriente. Ubicado al frente de la máquina debajo del panel de control (Figura A). El interruptor de encendido/apagado controla la alimentación al aparato. Mientras está enchufada, enciéndala para tener la máquina lista para licuar. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o cuando no se use la máquina.
2. **Interruptor de Iniciar/Parar:** Oprima el interruptor de iniciar para activar la configuración de un programa y oprima de nuevo para detener un ciclo de licuado medio programado. Durante la operación, puede interrumpir un programa presionando el interruptor de Iniciar/Parar.
3. **Dial del programa:** Permite al usuario seleccionar un número de configuraciones preprogramadas. La máquina se apagará automáticamente al final del programa. Un programa solo puede activarse cuando el interruptor está encendido.
4. **Interruptor de pulso:** el interruptor de pulso puede utilizarse para refrescar rápidamente el contenido del vaso al oprimir el interruptor y mantenerlo presionado el tiempo que sea necesario. Un interruptor de pulso solo puede utilizarse cuando el interruptor está encendido.

Modelo Drink Machine Two-Speed



1. **Interruptor de Encendido/Apagado:** Arriba para ENCENDIDO. Abajo para APAGADO.
2. **Interruptor de velocidad Alta/Baja:** Arriba para ALTA. Abajo para BAJA.

¡ADVERTENCIA!

Al procesar líquidos calientes:

- **NO exponga el vaso a temperaturas que superen los 210 °F (99 °C). NO exponga el vaso a líquidos o ingredientes calientes que superen los 210 °F (99 °C). No deje la licuadora sin supervisión cuando esté en uso. Sea precavido. El escape de vapor o las salpicaduras pueden producir escaldaduras. Nunca inicie en la velocidad más alta al licuar ingredientes calientes.**
- Cuando la máquina no está en uso, desenchufe la máquina del tomacorriente.
- Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva el contenido. Inspeccione su conjunto de cuchillas para detectar partes sueltas, melladas o faltantes. Si hay partes sueltas, melladas o faltantes, reemplace por un nuevo conjunto de cuchillas.
- Bloquee la tapa. Esto evitará que la tapa se vuele cuando la máquina esté activada.
- No deje que se sequen mezclas, líquidos o alimentos en el vaso. Enjuague después de usarlo. Los productos secos pueden trabarse alrededor de la cuchilla y debilitar/desgastar el sello de los rodamientos cuando se reinicie. No coloque vasos en el congelador.
- Las temperaturas extremadamente bajas, los ingredientes calientes y/o la acción inmediata rápida de la cuchilla pueden quebrar el vaso. Debido a la naturaleza de los materiales utilizados en vasos Advance, no se recomienda colocar en microondas o lavavajillas automático.

Consejos para licuar

- Primero, coloque los líquidos y las comidas blandas en el vaso, luego los elementos sólidos y, por último, el hielo. La alta velocidad se recomienda para licuados de trabajo pesado.
- Coloque el vaso en la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante anclada a la base. (El motor debe estar completamente detenido antes de colocar el vaso).
- Los vasos no deben utilizarse para materiales duros y secos. NO opere su máquina con un vaso vacío.
- Siempre utilice una tapa al licuar. Si licúa ingredientes calientes, la tapa debe estar enganchada de forma segura en su lugar. Cuando procese líquidos calientes, NO utilice una tapa que no se enganche o de una sola pieza.
- Enchufe la máquina al tomacorriente más cercano (si está desenchufada).
- Cuando haga mantecas de nuez, utilice el bastón-compactador para acortar el tiempo de procesamiento. Cuando licúe comidas a base de aceites, no procese por más de un minuto luego de que la mezcla comience a circular en el vaso. El procesamiento por períodos más prolongados puede causar daños al vaso y sobrecalentamiento del motor.
- Debido a la velocidad de licuado de la máquina, los tiempos de procesamiento se ven reducidos en gran medida en comparación con las máquinas de otros fabricantes. Hasta que se acostumbre a la velocidad, vigile su mezcla cuidadosamente para evitar licuar en exceso.
- **Protección automática contra sobrecargas:** el motor de su Vitamix está diseñado para protegerse a sí mismo del recalentamiento.Si el motor se apaga, presione el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Apagado. Gire el interruptor de encendido después de 5 minutos para verificar si la licuadora está reiniciada y lista para funcionar. La licuadora podría requerir hasta 45 minutos para reiniciarse.

Uso

1. Según su modelo, realice lo siguiente:
   - Drink Machine Two Speed: asegúrese de que el interruptor Alta/Baja esté en la posición de Baja. Mueva el interruptor de Encendido/Apagado a la posición On. Al iniciar el licuado, cambie el interruptor de Alta/Baja [High/Low] a la posición de Alta. Cuando haya terminado de licuar, cambie el interruptor de Alta/Baja a la posición de Baja. Mueva el interruptor de On/Off [Encendido/Apagado] a la posición de Apagado.
   - Drink Machine Advance: mueva el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Encendido. Seleccione el programa deseado en el dial y, luego presione el interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener] para activar las cuchillas.
2. Si la mezcla deja de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Según su modelo, realice lo siguiente:
   - Drink Machine Two-Speed: inserte el bastón-compactador a través de la tapa durante el proceso de licuado.
   - Drink Machine Advance: presione Iniciar/Detener para detener el motor. Quite el contenedor de la base y revuelva o quite la mezcla de los costados del vaso hacia el centro usando una espátula de goma para quitar cualquier burbuja de aire de las cuchillas. Reemplace la tapa y siga licuando.
3. Luego de detener la licuadora, espere hasta que la cuchilla esté completamente detenida antes de retirar la tapa o el vaso de la base del motor.
4. Drink Machine Advance: para usar el interruptor de pulso para refrescar bebidas: Asegúrese de que la corriente esté encendida. Con el vaso sobre la base del motor, oprima el interruptor de pulso. Suelte el interruptor para detener el motor.
5. Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso.

Programas de Drink Machine Advance

Programa n. º 1: liviano simple
Tiempo de licuado 15 seg., velocidad máxima 49 %
- 12 oz a 24 oz Frappé/Frappuccino (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 24 oz Cóctel helado simple o cargado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 24 oz Batido espeso granizado helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 2: liviano doble
Tiempo de licuado 21 seg., velocidad máxima 49 %
- 24 oz a 48 oz Frappé/Frappuccino (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 24 oz a 48 oz Cóctel helado simple o cargado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 48 oz Batido espeso granizado helado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 16 oz Malteada espesa (25 % líquido y 75 % helado por porción terminada)

Programa n. º 3: batido espeso simple
Tiempo de licuado 26 seg., velocidad máxima 100 %
- 12 oz a 24 oz Batido frutal helado (50/50 de proporción fruta congelada y líquido)
- 12 oz a 24 oz Batido espeso y suave helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 4: batido espeso simple
Tiempo de licuado 32 seg., velocidad máxima 100 %
- Batido de 24 oz a 48 oz (50/50 de proporción fruta congelada y líquido)
- 24 oz a 48 oz Batido espeso y suave helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 5: licuado espeso
Tiempo de licuado 25 seg., velocidad máxima 87 %
- 16 oz a 20 oz Malteada espesa (25 % líquido y 75 % helado por porción terminada)

Programa n. º 6: difícil de licuar
Tiempo de licuado 45 seg., velocidad máxima 100 %

Mejor calidad de licuado y rendimiento de la máquina - Rangos de temperatura de los ingredientes:
Temperatura de refrigeración: 38 °F (3,3 °C) Nota: no se recomienda licuar ingredientes refrigerados a una temperatura de 41 °F (5 °C) o superior.
Temperatura de congelamiento: 0 °F (-17,7 °C) Nota: no se recomienda licuar ingredientes a una temperatura menor a 0 °F (-17,7 °C).

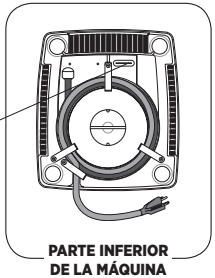
Programación

La Drink Machine Advance® está preprogramada con configuraciones optimizadas para el vaso Advance®. Los programas pueden personalizarse utilizando un chip de programación o un kit de software de programación de Vitamix®. Llame a su distribuidor o a Atención al Cliente para obtener más información. A pesar de que su máquina viene predeterminada de fábrica con los programas, siga estas instrucciones cuando utilice un chip de programación personalizado.

Programar con un chip de personalización

1. Encienda la máquina usando el interruptor On/Off [Encendido/Apagado] ubicado al frente de la máquina, debajo del panel de control.
2. Quite el vaso y levante el frente de la máquina para poder ver el puerto de programación inferior. Mirando al frente de la máquina, inserte el chip de programación personalizada con las barras de contacto plateadas hacia arriba y las palabras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" [Este lado mira hacia el frente de la máquina] hacia usted en el puerto ubicado debajo del área de la etiqueta.
3. El interruptor de Encendido/Apagado parpadeará durante la programación. Dentro de 5 segundos, los seis programas predeterminados se reprogramarán. El interruptor de Encendido/Apagado dejará de parpadear cuando la programación esté completa.
4. Quite el chip de programación, colóquelo en su empaque original y guárdelo en una ranura segura y fácilmente accesible.
5. Coloque la máquina nuevamente sobre sus pies y reemplace el vaso.

Puerto de programación **Restablecer los programas predeterminados a las configuraciones originales de fábrica**
Para restablecer, mientras mantiene el interruptor de Pulso hacia abajo, encienda la máquina con el interruptor de Encendido/Apagado. El interruptor de Encendido/Apagado parpadeará para confirmar el restablecimiento de fábrica en progreso.



PARTE INFERIOR DE LA MÁQUINA

¡NOTAS IMPORTANTES!

* Asegúrese de escurrir el agua excedente del trapo o de la esponja cuando limpie alrededor de los controles o cualquier parte eléctrica.

** Para prolongar la vida del vaso, Vitamix® recomienda utilizar jabones con bajo Ph balanceado, así como un detergente líquido para lavavajillas (Ivory Liquid®).

*** Solución desinfectante recomendada: 1,5 tsp. 7,4 ml de blanqueador industrial o doméstico en 2 litros de agua.

Productos de limpieza: no utilice agentes de limpieza abrasivos o blanqueador concentrado al limpiar. No utilice limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios en los recipientes.

Limpieza: los interruptores pueden tornarse pegajosos por el uso. Desenchufe la máquina y utilice un trapo mojado y con detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las paletas del interruptor hasta que funcionen con soltura. Limpie cuidadosamente, cuidando de que no se infiltre agua u otros líquidos en el interruptor. Seque con un trapo de algodón suave.

Base del motor/panel de control

1. **Desconecte el cable de alimentación.**
2. Lave cuidadosamente la superficie externa con un trapo de algodón suave humedecido con una solución suave de agua tibia y detergente no abrasivo o rociador líquido no abrasivo. **Nunca sumerja la base del motor en agua u otros líquidos.**
3. Limpie a fondo los interruptores para que puedan funcionar sin problemas. Pueden tornarse pegajosos por el uso. Desenchufe la máquina y utilice un trapo mojado* y con detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las paletas del interruptor hasta que funcionen con soltura. Mueva los interruptores para adelante y para atrás algunas veces para aflojar cualquier residuo seco que se encuentre debajo. Dejar los interruptores pegajosos hará que estos se dañen o se quemen. Limpie cuidadosamente, cuidando de que no se infiltre agua u otros líquidos en el interruptor.
4. Seque con un trapo de algodón suave.

Tapa

Separe la tapa y el tapón. Lave en agua tibia enjabonada. Enjuague bajo el agua corriente y seque. Volver a armar antes de usar.

Recipiente y tapa

Para una vida máxima del vaso, no lo lave en un lavavajillas.

1. Para limpiarlo: Llene 1/4 del vaso con agua caliente (43 °C) y agregue unas gotas de líquido para lavavajillas.** Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar el aparato durante 30 segundos. Vacíe el vaso. Repita este paso.
2. Para enjuagar: llene 3/4 del vaso con agua caliente (43 °C) y no agregue jabón. Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar el aparato durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto de cuchillas y lave todas las piezas del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Vuelva a ensamblar antes del siguiente paso. No moje el conjunto agitador de cuchillas.
4. Para desinfectar: si se ha quitado todo el residuo sólido después del Paso 2 o después de completar el Paso 3, llene 3/4 del vaso con una mezcla de solución desinfectante.*** Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Ponga en funcionamiento el aparato a velocidad Alta por 30 segundos. Apague el aparato y deje que la mezcla permanezca en el vaso por un tiempo adicional de 1½ minuto. Tire la mezcla.
5. Coloque el vaso en la base del motor y hágalo funcionar vacío por 5 segundos más. No enjuague después de la desinfección. Permita que el vaso se seque al aire.

Problemas:	**Posibles acciones:**
• Mayor vibración • Fuga de la parte inferior del vaso • Mayor ruido en el vaso	**a.** Verifique el conjunto de cuchillas para detectar componentes sueltos, dañados o mellados y reemplace. **b.** Ajuste la tuerca de retención con la llave de tuercas de retención, girando en sentido horario hasta que bien ajustada.
• La máquina no funciona	**a.** Vuelva a verificar para asegurarse de que el cable de alimentación esté firmemente dentro del tomacorriente. **b.** Verifique para asegurarse de que los interruptores estén limpios y se muevan con soltura. **c.** El protector térmico puede haber apagado la máquina. Si el motor se apaga, presione el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Apagado. Gire el interruptor de encendido después de 5 minutos para verificar si la licuadora está reiniciada y lista para funcionar. La licuadora podría requerir hasta 45 minutos para reiniciarse.
• Mucho ruido de las cuchillas • Las cuchillas no giran	**a.** La cavidad de transmisión puede estar rota. Verifique si hay una grieta fina en el centro, o dientes desgastados, reemplace con una nueva cavidad de transmisión (elemento n.º 891). Las instrucciones están incluidas con la pieza. **b.** Los rodamientos de la cuchilla necesitan reemplazarse. Gire las cuchillas usando el acanalado de accionamiento en la parte inferior del vaso. Si las cuchillas giran con soltura sin resistencia, reemplace el conjunto de cuchillas.
• La máquina no funciona cuando se activa el interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener]	Verifique el interruptor de Iniciar/Detener para asegurarse de que esté en la posición de encendido. Nota: El interruptor de Iniciar/Detener se ilumina cuando se enciende la corriente.
• La máquina funciona de forma irregular • La configuración seleccionada inicia el programa incorrecto	**a.** Apague la máquina y vuelva a prenderla para restablecer la programación. **b.** Restablezca la máquina a sus configuraciones originales de fábrica.

Si no puede arreglar su máquina con estas sugerencias, encontrará ayuda técnica disponible si llama al Soporte Técnico de Vitamix® al +1 800 886 5235. Si compró su equipo fuera de EE. UU., contáctese con su distribuidor Vitamix local o comuníquese con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 440 782 2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para ponerse en contacto con un distribuidor de su país. Para obtener ayuda en línea, visite www.vitamix.com/commercial.

¡NOTAS IMPORTANTES!

NOTA: el protector térmico puede apagar el motor para protegerlo del recalentamiento. Para reiniciar, espere que el motor se enfríe con la corriente apagada (hasta 45 minutos). Puede acelerar el proceso de enfriamiento colocando la base del motor en un lugar fresco. Primero, desenchúfelo. Para acelerar el proceso, intente hacer circular el aire con una aspiradora o un ventilador apuntando a la parte inferior de la base. Cuando el protector térmico apague el motor, revise sus técnicas de procesamiento y sus instrucciones.
Sus recetas pueden ser demasiado espesas (agregue líquido), procesarse por demasiado tiempo a una configuración de velocidad muy lenta, o tener demasiados ingredientes en ellas. Si el motor parece recalentarse pero el protector térmico no ha apagado la máquina, detenga la máquina y quite el vaso de la base.

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 EE. UU.

vitamix.com

©2017 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse o transmitirse de ninguna manera ni por ningún medio, ni almacenarse en una base de datos o sistema de recuperación sin la autorización escrita de Vita-Mix® Corporation.

123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.

PALLOMARO

Desde 1962

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS TORNADO

MODELO: TMO-1400E



Atención: Lea las instrucciones antes de utilizar el equipo.

FECHA: 10-JUNIO-2026

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

HORNO MICROONDAS TORNADO

MODELO: *TMO-1400E*

CONTENIDO

DESCRIPCIÓN 6

IDENTIFICACIÓN DE PARTES 7

INSTALACIÓN 8

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 8

MODO DE USO 8

ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES 14

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 15

PRECAUCIONES 17

INFORMACIÓN IMPORTANTE

CONFIABILIDAD EN SERVICIO POSVENTA

Usted acaba de adquirir un producto de calidad alineándo a lo establecido por el Estatuto del consumidor, procederemos con la reparación como garantía para dejar el equipo en condiciones operativas de fábrica, en caso de que la falla sea recurrente se procederá de acuerdo a dicho estatuto teniendo en cuenta el diagnóstico por parte de servicio técnico.

Pallomaro ha dispuesto en su plataforma de venta en línea los manuales de los equipos los cuales le ayuden en el conocimiento y manejo del mismo link: *https://tienda.pallomaro.com/*

La garantía comienza a contarse desde la fecha de facturación e incluye los repuestos y la mano de obra que se requieran durante su vigencia, siempre y cuando se cumpla con los términos aplicables a garantía.

Temas relacionados con el transporte de los equipos a reparar serán acordados previamente antes de la realización del servicio.

Para los equipos por fuera de las sucursales se cobrarán los viáticos de desplazamiento del técnico, estadía y tiempo de viaje del técnico.

El cliente asume la responsabilidad de enterarse del correcto manejo y mantenimiento del equipo, los cuales pueden solicitarse por escrito a Pallomaro por medio de
servicioalcliente@pallomaro.com

En ningún caso Pallomaro aceptara responsabilidad por daños indirectos o lucro cesante causados por daños en el equipo.

CAUSAS QUE INVALIDAN LA GARANTÍA

- Instalación incorrecta o inadecuada calibración en el proceso de instalación.
- Funcionamiento del equipo en condiciones diferentes a las especificadas tales como: diferente voltaje, variación en presione, uso de suministros o accesorios no autorizados, mal uso del equipo, falta de aseo y mantenimiento, malas condiciones de trabajo, locativas y/o ambientales, golpes y sobrepesos, etc.
- Desgaste natural de piezas y componentes como rodamientos, filtros, lubricantes, cuchillas, empaques, correas, llantas, etc.
- Reparaciones efectuadas por terceros o averías por animales o modificaciones o inclusiones por parte del usuario.
- Daños en partes eléctricas y electrónicas causadas por temas externos.

CONDICIONES PARA UNA BUENA INSTALACIÓN

- Leer completamente el respectivo manual, el cual también podrá descargarse a través de nuestra página www.pallomaro.com
- Se recomienda que el recinto donde va a operar el equipo esté a temperaturas entre 5°c y 32°c.
- Es necesario que este recinto cuente con un sistema de extracción adecuado y que se asegure el aire de renovación.
- El equipo debe operar a una distancia mínima de 10cm entre muros y 45cm de fuentes de calor.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Conecte el equipo a un tomacorriente exclusivo, en buen estado y conectado a tierra.
- Al surtir un equipo de refrigeración, este deberá estar apagado.
- Realizar una adecuada distribución del producto al interior del equipo.
- En los hornos debe asegurar los lavados manuales o automáticos necesarios y con el detergente adecuado.

TAMBIÉN DEBE ASEGURARSE DE:

- Que sea realizada por personal calificado y certificado.
- Verificar previamente las condiciones de trabajo del equipo, tales como Nivelación, ventilación, extracción, presiones, tensiones, etc.
- Instalar todas las fuentes de poder del equipo a las respectivas redes eléctricas, hidráulicas, desagües, gas, etc.
- Utilizar materiales certificados dentro de los rangos establecidos por el fabricante y por nuestra norma legal vigente.
- Verificación y puesta en marcha del equipo para asegurar su correcto funcionamiento.
- Calibrar el equipo y ajustarlo dentro de los parámetros establecidos por el fabricante.
- Finalmente realizar las respectivas pruebas con producto y transmitir al operario las recomendaciones de manejo, cuidados y limpieza.

El secreto para ahorrar y obtener el mejor provecho a su equipo está en llevar un cronograma de limpieza y mantenimiento preventivo al día, determinado tras examinar su equipo periódicamente en las condiciones a los que lo operará.

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

Nuestros equipos están fabricados principalmente en acero inoxidable, sin embargo, también cuentan con componentes en otros materiales (como acero al carbón, ABS, hierro, aluminio, entre otros) que cumplen funciones técnicas específicas. Para garantizar su durabilidad y correcto desempeño, es indispensable realizar limpieza frecuente, retirar residuos de alimentos y aplicar lubricación con grasas o aceites de grado alimenticio cuando corresponda. Recuerde que algunos detergentes son corrosivos, por esa razón debe asegurar removerlos y limpiarlos con agua y secar debidamente el equipo para evitar inicio de puntos de corrosión porque, incluso el acero inoxidable, puede deteriorarse si permanece expuesto a humedad o sustancias agresivas sin el cuidado adecuado.

AGENDE SU CITA DE SERVICIO

Cali: 3176351281 · Bogotá: 3188566568
Medellín: 3218045937 · Barranquilla: 3206683354
Cartagena: 3165263661 · Bucaramanga: 3102801911
Pereira: 3014190763

INTRODUCCIÓN

Las advertencias y los consejos que se facilitan a continuación se refieran a las fases de correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo, los cuales tienen por objetivo enseñar al usuario las posibles amenazas y un mejor uso del mismo. Este manual está dirigido a todos los usuarios de Pallomaro S.A.

ATENCIÓN

Lea detenidamente este manual, ya que contiene instrucciones sobre la seguridad y el uso del equipo. Conserve este manual para su posterior consulta por parte de los usuarios.

NORMAS DE SEGURIDAD

Todos los procedimientos de instalación y conexiones eléctricas deben ser realizados por personal cualificado conforme a las políticas vigentes.

El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

PELIGRO DE ALTA TENSIÓN Y RIESGOS DE QUEMADURAS

La instalación, revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal cualificado y debidamente formado. Antes de llevar a cabo dichas intervenciones, desconecta la tensión de alimentación del equipo y asegúrese de que los cables eléctricos o tubos si los contiene estén correctamente desconectados, también tener cuidado con la estructura del equipo ya que este al ser utilizado puede alcanzar altas temperaturas que pueden ser peligrosas al contacto con la piel, tener presente que antes de realizar cualquier labor de limpieza o revisión del equipo, el equipo no debe o no debió estar en funcionamiento desde un día anterior para así no tener riesgos de quemaduras.

Para asegurarse que el equipo se encuentra en condiciones óptimas, realice mantenimiento una vez al año por servicio técnico o un servicio autorizado.

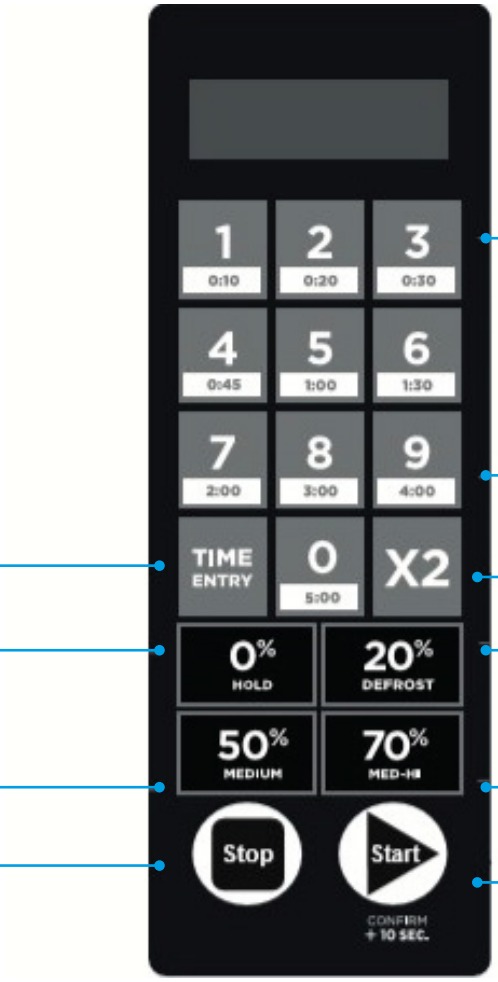
DESCRIPCIÓN

Horno microondas diseñado para calentar, cocinar y descongelar alimentos de manera rápida y eficiente. Fabricado totalmente en acero inoxidable interior y exterior, ofrece alta resistencia, durabilidad y fácil limpieza para aplicaciones de uso continuo en el sector HORECA. Incorpora panel de control digital programable con pantalla VFD de fácil visualización, 5 niveles de potencia para mayor precisión en la preparación y capacidad de programación de hasta 10 programas o ciclos de cocción en panel principal. Cuenta con función de ajuste rápido de tiempo, temporizador de hasta 60 minutos y alarma de finalización de ciclo para optimizar la operación. Su diseño de superficie interior plana facilita la limpieza y contribuye a mantener condiciones adecuadas de higiene y operación.

Característica	TMO-1000E	TMO-1400E	TMO-1800E
Marca	TORNADO		
Tipo de equipo	Horno microondas comercial		
Aplicación	Calentamiento, cocción y descongelación de alimentos		
Dimensiones (Frente x Fondo x Alto)	51 x 43 x 31 cm	55.5 x 46 x 36 cm	57.4 x 52.7 x 36.8 cm
Voltaje	110V /60Hz	220V / 60Hz	220V / 60Hz
Potencia nominal	1500W	1400W	1800W
Consumo de corriente	13 A	7A	12 A
Capacidad de cámara	25 Litros	34 Litros	34 Litros
Material de construcción	Acero inoxidable		
Panel de control	Digital programable con Visualización digital		
Funciones principales	Cocción, calentamiento y descongelación		
Niveles de potencia	cinco niveles.		
Temporizador	Programable		
Programación de ciclos	Sí		
Uso recomendado	Restaurantes, cafeterías, hoteles, supermercados y cocinas industriales.		Operación de alta demanda

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES



BOTONES NUMÉRICOS

BOTÓN DE ENTRADA DE TIEMPO

BOTÓN X2

BOTONES DE POTENCIA

BOTONES DE POTENCIA

PARAR / BOTÓN DE REINICIO

BOTÓN DE INICIO



PANEL DE CONTROL

PUERTA

INSTALACIÓN

1. El voltaje debe ser el adecuado de acuerdo a la placa técnica del equipo
2. Asegurarse que este cuente con polo a tierra
3. Chequear antes de conectar el equipo él toma eléctrico que esté funcionando correctamente.
4. El personal que lo instalo debe hacerle pruebas de funcionamiento el equipo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza del equipo se debe realizar todos los días, después de la jornada de trabajo.

1. Limpiar la ventana de visualización de vidrio, el panel de la puerta interior y la cara frontal del horno. Para un mejor rendimiento y para mantener el alto grado de seguridad, el panel de la puerta interior y la cara frontal del horno debe estar libre de acumulación de alimentos o grasa. Limpie estas partes con un leve detergente, enjuague y seque. Nunca use polvos abrasivos o almohadillas.
2. Limpiar el panel de control y las piezas de plástico. No aplique detergente ni líquido alcalino en el panel de control ni en las piezas de plástico, ya que esto puede causar daño a estas partes. Use un paño seco (no un paño empapado) para limpiar estas partes.
3. Limpieza del interior del horno Después del uso, asegúrese de limpiar los líquidos derramados, el aceite salpicado y los restos de comida tan rápido como sea posible. Si el horno se usa cuando está sucio, la eficiencia disminuye y la suciedad se atasca en el horno superficie y puede causar malos olores. Limpie el interior con un paño empapado de agua tibia y disuelva detergente en ella, luego enjuague.

De acuerdo al uso que se le dé al equipo, es recomendado realizarle mantenimiento cada 3 meses en caso de que sea constante el uso, de lo contrario mantenimiento cada 6 meses.

MODO DE USO

1. Conectar a la distribución eléctrica
2. En ese instante de conectarlo el equipo va a encender y nos va a mostrar en su tablero el número 0.
3. Introduciremos los alimentos que deseemos calentar.
4. Elegir un programa o solo presionar el botón de start, cada vez que lo presione serán 30 segundos más.

INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN

Cinco niveles de potencia están disponibles

Nivel	High	M. High	Med.	Defrost	Hold
Poder	100%	70%	50%	20%	0%
Monitor	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

OPCIONES DE USUARIO

Los elementos en negrita a continuación son los valores predeterminados.

Opción	Configuración	Descripción
1 Tono finalizado	0p:10	3 segundos de pitido
	0p:11	Pitido continuo
	0p:12	5 bips rápidos, repitiendo
2 volumen del bíper	op:20	Bíper apagado
	op:21	Bajo
	op:22	Medio
	op:23	Alto
3 bíper on/ooff	op:30	Apagado
	op:31	Encendido
4 Tiempo suspensión del equipo	op:40	15 segundos
	op:41	30 segundos
	op:42	60 segundos
	op:43	120 segundos
5 Sobre la marcha	op:50	Deshabilitar sobre la marcha
	op:51	Habilitar sobre la marcha
6 Restablecer puerta	op:60	Restablecer puerta desactivar
	op:61	Restablecer puerta habilitada
7 Tiempo máximo	op:70	Tiempo de cocción máximo de 60 minutos
	op:71	Tiempo de cocción máximo de 10 minutos
8 Manual programación	op:80	Programación manual deshabilitada
	op:81	Programación manual habilitada
9 Doble digito	op:90	Modelo de doble dígito -10 programas
	op:91	Modelo de doble dígito -100 programas

TIEMPOS DE COCCIÓN PREDETERMINADOS

El horno se enviará con los siguientes tiempos preestablecidos de cocción a menos que se indique lo contrario en la especificación del producto.

Botón	Monitor (tiempo)	Poder	Factores de cocción
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

INSTRUCCIONES DE USO.

1. Encendido

1. Cuando el horno se enciende por primera vez, la pantalla mostrará "230V TOUCH 1 - 208V TOUCH 2".
2. Seleccione el voltaje presionando 1 o 2, entonces la pantalla mostrará 230V o 208V y “PRESIONE START” también se mostrara en el Display.
3. Presione START para entrar al modo inactivo.

Nota: En modo inactivo, no se puede presionar ningún botón.

2. Modo inactivo

1. El horno debe ingresar al modo inactivo después de que un conjunto de segundos haya expirado en el modo listo sin una pulsación del teclado o sin abrir y cerrar la puerta. La cantidad de segundos está determinada por la ventana de Tiempo de espera del teclado, establecida por la Opción de usuario 4.
2. Durante el modo inactivo, el LED está en blanco. Y no debe haber actividad en el horno.
3. Abriendo y luego cerrando la puerta del horno, el horno saldrá del modo inactivo y entrará modo listo.

3. Modo listo

1. Abrir y cerrar la puerta mientras el horno está en modo inactivo pondrá el horno en modo listo.
2. Durante el modo listo, se muestra "0:00".
3. Desde el modo listo, el horno puede ir a casi todos los otros modos.
4. Solo funciona el ventilador y la lámpara.

4. Modo abierto de la puerta

1. Mientras la puerta del horno está abierta, el horno debe estar en modo de puerta abierta.
2. Durante este modo, el LED está en blanco. Y el ventilador y la lámpara del horno funcionan.
3. Cuando la puerta está cerrada, si se selecciona la Opción de usuario OP: 60 y el horno está ejecutando un ciclo de cocción manual o preestablecida, el horno debe ingresar al Modo de pausa. En todos los demás casos, el horno volverá al modo listo con la opción de usuario OP: 61 establecida, abrir y cerrar la puerta borrará cualquier información acerca de un programa manual o preestablecido que se estaba ejecutando.

5. Modo de pausa

1. Mientras se encuentre en modo de cocción manual, o modo de cocción de programa preestablecido, si la puerta se abre y se cierra, o si se presiona el botón "STOP", el horno ingresará al modo de pausa.
2. Mientras está en pausa, el LED mostrará el tiempo de cocción restante.
3. Solo funcionan el ventilador y la lámpara.
4. El modo de pausa caducará de nuevo al modo inactivo de la manera exacta como modo listo, dependiendo de la opción de usuario 4. Además, si se presiona el botón "STOP", el horno debe ingresar inmediatamente al modo listo. Si presiona el botón "START", el horno entrará en modo de trabajo.

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

6. Modo de entrada de cocción manual

1. Mientras el horno está en el modo listo, presionar el botón "TIME ENTRY" en el teclado pondrá el horno en el modo de entrada de cocción manual.
2. Durante este modo, se muestra "00:00"
3. Si presiona el botón "HOLD 0%", "DEFROST 20%", "MEDIUM 50%" o "MED-HI 70%" para seleccionar el nivel de potencia, el LED mostrará la potencia relacionada. Si el mismo botón ES presionado dos veces, la potencia cambiará a PL10. Si no se elige ninguna potencia, "PL10" está predeterminado.
4. Solo funciona el ventilador y la lámpara.
5. Durante el proceso de configuración, presione "START" para ingresar al modo de cocción manual. Presione "STOP" para ingresar al modo de listo.

7. Modo de cocción manual

1. Al presionar el botón "START", el horno iniciará el modo de cocción manual.
2. Durante este modo, se muestra el tiempo de cocción remanente. El ventilador y la lámpara del horno funcionarán.
3. Cuando finaliza el programa de cocción, el horno entrará en el modo de ciclo de fin de cocción. Si presiona el botón "STOP" en este modo, el horno ingresará al modo de pausa.

8. Fin del ciclo de cocción

1. Después de que haya expirado el tiempo en un modo de cocción manual, o en un modo de cocción de programa preestablecido, el horno debe entrar en el modo de ciclo de fin de cocción.
2. Durante este modo, se muestra "End".
3. Si se selecciona la Opción de usuario “OP: 11” u "OP: 12", el horno continuará sonando hasta que el usuario lo reconozca abriendo y cerrando la puerta o presionando el botón "STOP". Si se selecciona la opción de usuario OP: 10, después de 3 segundos, el horno debe entrar en modo listo.

9. Modo de cocción de programa preestablecido

1. Este modo permite cocinar alimentos a través de una operación de toque de un botón. Mientras está en el modo listo, presionar una de las teclas de dígitos en el teclado hará que el horno ejecute el programa preestablecido asociado con esa tecla.
2. El LED muestra el tiempo de cocción restante. Si se trata de cocinar en varias etapas, el tiempo total de cocción remanente no muestra un tiempo de cocción de etapa particular.
3. Cuando finaliza el programa de cocción, el horno entrará en el modo de ciclo de fin de cocción. Si presiona el botón "STOP" en este modo, el horno ingresará al modo de pausa.

10. Cocina sobre la marcha

1. Mientras el horno está cocinando o en modo de pausa, si se selecciona la opción de usuario OP: 51 presione los botones numéricos, el programa de cocción preestablecido se iniciará automáticamente.
2. El LED muestra el tiempo de cocción restante.
3. Cuando finaliza el programa de cocción, el horno entrará en el modo de ciclo de fin de cocción. Si presiona el botón "STOP" en este modo, el horno ingresará al modo de pausa.

11. Modo de programación

Este modo permite al usuario asignar tiempos de cocción y niveles de potencia al botón una vez que se toca.

1. Abra la puerta y presione "1" durante 5 segundos, el zumbador sonará una vez y pasará al modo de programación.
2. Muestra "ProG".
3. Presione cualquier número, 0 a 9, y el LED mostrará la hora guardada, luego puede ingresar el tiempo que necesita.
4. Presione "HOLD 0%", "DEFROST 20%", "MEDIUM 50%" o "MED-HI 70%" para ingresar el nivel de potencia. El LED mostrará la potencia relacionada. Si el mismo botón se presiona dos veces, la energía cambiará a PL10. Si no se elige ninguna potencia, "PL10" está predeterminado. PL10 es el 100%
5. Para cambiar los factores de cocina: Si presiona "X2", el LED mostrará "CF: XX". El factor predeterminado es 80%. Se muestra "CF: 80". Si necesita cambiar la potencia de cocción, simplemente presione uno de los botones numéricos para configurarlo.
6. Después de ajustar la hora y la potencia, presione "START" en 30 segundos, se guardará el programa de cocción. Cuando se guarda el programa, aparece "ProG".
7. Si todo el tiempo de cocción excede la opción de usuario 7 (máximo tiempo), cuando presione "START" para guardar el programa, el zumbador sonará tres veces brevemente para indicarle que el tiempo no sirve. Y luego el LED retrocede para mostrar "ProG". El tiempo establecido anteriormente no cambiará.
8. Cierre la puerta, el horno volverá al modo listo. Si presiona el botón "STOP" durante el proceso de configuración, el horno cambia al modo de puerta abierta. El programa que no se guardó se perderá. Si hay un programa guardado como procedimiento de memoria, presione el botón numérico relacionado, se iniciará el programa guardado. Si no hay un programa guardado, el zumbador emitirá una alarma al presionar el botón numérico y no funcionará.

Por ejemplo: configure el programa como memoria de cocina.

Programa; El nivel de potencia PL7 y el tiempo de cocción son de 1 minuto y 25 segundos.

Paso 1: En el estado puerta abierta, presione el botón numérico "1" durante 5 segundos, aparece "ProG".
Paso 2: Presione el botón numérico "3", el programa se guardará en "3".
Paso 3: Presione los botones numéricos "1", "2" y "5" para ingresar el tiempo de cocción.
Paso 4: Presione el botón "MED-HI 70%", aparecerá "PL7". Configuración terminada
Paso 5: Presione "START" para guardar. Cuando use el programa la próxima vez, simplemente presione "3", el programa relacionado comenzará.

Nota:

- Si se corta la electricidad, el programa guardado no se perderá.
- Si el programa necesita reiniciarse, simplemente repita los pasos anteriores.
- Si presiona "STOP" en el último paso, volverá al modo puerta abierta. La configuración no servirá.

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.

12. Cocina de doble cantidad

1. En estado listo, presione el botón "X2" y luego presione los botones numéricos 0-9 en 5 segundos, el horno comenzará a cocinar con la cantidad de tiempo de cocción preestablecida.
2. Presione el botón "X2". Cuando presione los botones numéricos, el LED mostrará la cantidad de tiempo preestablecida. Por ejemplo, el botón numérico "5" y su tiempo preestablecido es de 1 minuto. A continuación, presione "X2", luego presione el número 5 y el tiempo cambiará a 1 min = 60seg * (1 + 0.8) = 108seg = 1min y 48seg.
3. Cuando finaliza el programa de cocción, el horno entrará en el modo de ciclo de fin de cocción.

13. Programación de cocción por etapas

Esto le permite al usuario cocinar alimentos en combinación con varios niveles de potencia.

1. Tres etapas se pueden configurar como máximo en modo de cocción o modo de memoria. Después de ajustar la potencia y la hora para la primera etapa, presione "TIME ENTRY" para configurar la segunda etapa. Y el mismo pasó para establecer la tercera etapa.
2. Cuando configure la segunda o la tercera etapa, presione "TIME ENTRY", "S-2" o "S-3".
3. Presione el botón "START" para comenzar a cocinar.

Ejemplo: establecer tres etapas como modo de memoria. La primera etapa es PL7 y el tiempo es de 1 minuto 25 segundos. La segunda etapa es PL5 y 5 minutos y 40 segundos. Los pasos son seguidos.
estado puerta abierta, presione "1" durante 5 segundos, el LED muestra "ProG".

1. Presione los botones numéricos "3" para guardar el programa en "3".
2. Presione "1", "2", "5" para ingresar el tiempo de cocción. Se muestra "1:25".
3. Presione "MED-HI 70%", se visualiza "PL7". La primera etapa está terminada.
4. presione "TIME ENTRY", el LED muestra "S-2".
5. Presione "5", "4", botón "0", se muestra "5:40".
6. Presione "MEDIUM 50%", se visualiza "PL5". La segunda etapa está terminada.
7. Presione "START" para guardar el programa.

14. Usa el modo de opción

1. Abra la puerta del horno y presione "2" durante 5 segundos. El zumbador suena una vez e ingresa este modo.
2. LED muestra "OP: - -".
3. Presione cualquier botón numérico para ingresar a la configuración del modo relacionado. Por ejemplo: para establecer el sonido del zumbador en medio. Presione "2", "OP: 22" muestra. Si quiere cambiar, siga presionando "2", el LED muestra "OP: 20", "OP: 21", "OP: 22", "OP: 23","OP: 20"..... En ciclo.
4. Presione "START" para guardar la configuración actual. Después de guardar, muestra de nuevo "OP: - -".
5. Durante el proceso de configuración, presione "STOP" para ingresar al modo de puerta abierta. Cerrar la puerta entrará modo listo.
6. Si el botón "START" no se presiona en el último paso, el programa no puede guardarse, sino permanecer de la manera anterior.

15. Modo de servicio

1. Abra la puerta del horno y presione "3" durante 5 segundos para ingresar al modo de servicio.
2. LED muestra "SErU".
3. Para verificar los tiempos de cierre o apertura de la puerta, simplemente presione el botón numérico "1", el LED mostrará las horas.
4. Presione "START" y luego presione el botón numérico "4" en 3 segundos, el mensaje se cancelará. Se muestra "4-CL".
5. Presione "STOP" para ingresar al modo de puerta abierta. Cerrar la puerta ingresará al modo listo.

16. Función Inqury

Durante el proceso de cocción con microondas, presione "TIME ENTRY" para verificar el nivel de potencia. El LED muestra la potencia durante 3 segundos y luego vuelve al estado anterior. Está disponible para cocinar en varias etapas.

17. Configuración predeterminada de fábrica

En el modo de encendido y listo, presione "START" y "0" para establecer el ajuste de fábrica.

ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES

- Se recomienda asegurarse que el voltaje sea el indicado para el equipo
- No manipular su estructura eléctrica mientras el equipo se encuentre en funcionamiento
- No introducir objetos inflamables, papel aluminio, palillos, botellas plásticas etc.
- No programar el equipo mientras este se encuentre en funcionamiento
- Si ocurren caídas de voltaje desconectar el equipo para evitar daños

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
2. Este equipo debe estar conectado a polo a tierra. Conectar solo a una toma de corriente con conexión a tierra.
3. Instale o ubique este equipo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
4. Algunos productos, como los huevos enteros y los envases sellados - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados- pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
5. Use este equipo únicamente lo previsto en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores. Este tipo de horno es específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo usen niños.
7. No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
8. Este equipo solo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. No cubra ni bloquee ninguna abertura en el aparato.
10. No almacene este aparato al aire libre. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o un lugar similar.
11. No sumerja el cable o enchufe en agua.
12. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
14. Al limpiar las superficies de la puerta y el horno que se unen al cerrar la puerta, use solo jabones suaves no abrasivos o detergente aplicado con una esponja o paño suave.
15. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
16. No sobrecocine los alimentos. Cuide atentamente el electrodoméstico cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
17. Retire los lazos de alambre de la bolsa de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
18. Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación en el panel de fusibles o disyuntores.
19. No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No dejes productos de papel, utensilios, o comida en la cavidad cuando no está en uso.
20. Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Burbujas visibles o ebullición cuando el recipiente se retira del horno de microondas no siempre está presente.

Para reducir el riesgo de lesiones a personas:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
3. No use recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
4. Después de calentar, permita que el recipiente permanezca en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el recipiente.
5. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA.



ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no son completas o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

ADVERTENCIA- Peligro de descarga eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desarme este aparato.

ADVERTENCIA- Peligro de descarga eléctrica

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar descargas eléctricas. No lo conecte a una toma de corriente hasta que el electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay disponibles juegos de cables más largos o cables de extensión y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión:
4. La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o el cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
5. El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
6. El cable más largo debe estar dispuesto de modo que no se caiga sobre el mostrador o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

PRECAUCIONES

- Precaución de riesgo de quemaduras.
- Precaución de riesgo de incendio.
- Riesgo eléctrico, nunca retirar la tapa del equipo, ni manipular el sistema eléctrico del equipo.

Especificaciones e imágenes sujetas a modificación sin previo aviso.



Pallomaro S.A. | **Bogotá calle 80:** Carrera 65 #80-06 PBX: (57 601) 743 8080 | **Cali:** Carrera 4 # 21-40 PBX: (57 602) 485 5511 **Outlet Medellín Poblado:** Carrera 48 # 14-68 PBX: (57 604) 604 0666 EXT 4119– 4130 | **Outlet Barranquilla:** Carrera 53 #68-69 Prado PBX: (57 605) 385 8649 **Outlet Bogotá:** Av Américas Cra 56 #5 c 96 | **Outlet Bogotá Ricaurte:** Calle 12 A #27-48 Ricaurte PBX (57 601) 743 80 80, Ext: 1401 | **Outlet Cali:** Carrera 4 # 21-63 PBX: (57 602) 485 5511 Ext 2160 **Outlet Pereira:** Avenida 30 de agosto # 33-32 PBX: (57 606) 340 0666 **Outlet Bucaramanga:** Av Quebrada Seca #24-25 PBX: (57 607) 6976799 **Outlet Cartagena:** Calle 30 #22-40 PBX (57 605) 6939245 ***email: info@pallomaro.com*** | Colombia |

Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8734048
Versión del contrato	1
Estado de contrato	Firmado
Fecha de generación del estado	8 horas de tiempo transcurrido *(26/12/2025 12:00:28 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.8734048
Objeto del contrato	Entregar a título de venta insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estación de café, accesorios tecnológicos y elementos de agricultura de precisión, destinados al fortalecimiento del Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila Lote 5 Equipos de Café
Tipo de Contrato	Compraventa
¿Asociado a otro contrato?	☐ Sí ☑ No
Duración del contrato	2 Días
Fecha de inicio de contrato	*
Fecha de terminación del contrato	31/12/2025 11:59 PM *
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐ Sí ☑ No *
Obligaciones Ambientales	☐ Sí ☑ No *
Obligaciones pos consumo	☐ Sí ☑ No *
Reversión	☐ Sí ☑ No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

COLOMBIA, Neiva
Número de documento

Cuenta bancaria del proveedor

☐ Cuentas bancarias distintas por proveedor ☑ Cuenta bancaria de la unidad temporal

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *JHON FARID MENDEZ LUGO* ***Fecha de aprobación:*** *26/12/2025 7:30:26 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Gloria Maritza Sánchez Alarcón* ***Fecha de aprobación:*** *26/12/2025 8:10:47 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado:
Contrato en ejecución:

Información del contrato

Tipo de proceso	Selección abreviada subasta inversa
Unidad de contratación	GRUPO CONTRATACIÓN ByS
Proceso de Contratación	SASI-HIL-CEFA-0006-2025
Titulo de la oferta	SASI-HIL-CEFA-0006-2025
Cuantía del contrato	215.054.000 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐ Sí ☑ No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la	☐ Sí ☑ No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Sentencia T-302 de 2017

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: DAP - Entregado en un punto (lugar de destino convenido)

El contrato puede ser prorrogado ☑Sí ☐No

Fecha de notificación de prorrogación 4 días para terminar *(31/12/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	1 hora de tiempo transcurrido *(26/12/2025 7:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	1 hora de tiempo transcurrido *(26/12/2025 7:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 2 días para terminar *(29/12/2025 2:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: -

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.18747511	Seriedad de la oferta	-	109.754.603,20 COP	-	5/03/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.8734048

Proveedor CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

Creado por YEISON JAVIER MARTINEZ CLAROS

Agregado en 34 minutos de tiempo transcurrido *(26/12/2025 7:36:09 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Comentario El contrato se deriva del Link https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9199681&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Ubicación CO-HUI-41132 - Campoalegre

País COLOMBIA

Departamento Huila

Municipio Campoalegre

Dirección KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Código postal

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	km 38 VIA AL SUR DE NEIVA	COLOMBIA > Huila > Campoalegre

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.8734048

1.1 Lote 5 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	215.055.500,00	215.054.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		41111500	Gramera digital de precision: Rango de pesaje: 2g a 2000 g Display: Si (LCD). Temporizador integrado: Sí. Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). Peso de la gramera: 280 g. Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas).	5,00	UN	1.090.000,00	1.090.000,00	5.450.000,00	5.450.000,00
2		48101500	Tostadora de tambor para café: Capacidad hasta de 1.000g Calentamiento por inducción electromagnética de alta eficiencia. Panel de control digital. Parámetros de control durante la tostión: Control de ventilador. (12 velocidades) Control del tambor (9 velocidades) Control de potencia (9 niveles) IBTS (sensor infrarrojo de temperatura de grano) Precalentamiento 160-310-C Precalentamiento automático. El proceso de tostión y enfriamiento de café pueden realizarse de manera simultanea. Enfriamiento rápido. Software de análisis, creación, reproducción y administración de perfiles de tueste RoasTime incluido. Acceso a comunidad RoastWorld Peso: 14 Kg	1,00	UN	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00
3		41101700	Molino de torre para café: Molino para laboratorio o tienda de café. Versátil. Precisión máxima. Múltiple selección de granulometría. Totalmente ajustable. Sistema Stepless. Diámetro de disco: 84mm. Switch On/Off. Capacidad: 3Lb. Producción: 30Kg/h. Color: Negro. Dimensiones: 45x18x68,5cm. Peso: 26Kg. 120V.	1,00	UN	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00
4		48101716	Sistema de filtracion de agua: Filtro purificador de agua con manómetro. Velocidad 5g/min (18.9 lpm) Capacidad: 27.000 galones. Presión requerida: 10-125 PSI (0.7-8.6 bares) Eliminación de olores, sabores. Dimensiones: 64.9x65.4x15.2cm Peso: 10.4Kg	1,00	UN	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00
5		48101714	Calentador de agua: Dispensador de agua caliente. Con control de temperatura 15.6–100-C Llenado automático. Capacidad: 19L (25 L/h) Tecnología Thinsulate, gracias al aislamiento del tanque aumenta su eficiencia energética. Modo ahorro de energía. Diseño innovador y compacto. Energía: 110V/220V Color: Acero inoxidable, acabados negros. Dimensiones: 72.4x18.8x44.7cm	2,00	UN	10.265.000,00	10.265.000,00	20.530.000,00	20.530.000,00
6		41111600	Medidor de TDS para café: Rango de medición: Brix : 0.00 a 25.00% TDS: 0.00 a 22.00% Temperatura : 10.0 a 100°C Resolución: Brix : 0.01% TDS: 0.01% Temperatura: 0.1°C Exactitud de la Medición: Brix : ±0.10% TDS:±0.10% Temperatura : ±1°C Fuente de Poder: 2 Baterías tipo AAA Peso: 100g Dimensiones: 55(v)×31(D)×109(H)mm Clase de protección internacional: IP65 Protección al polvo y chorros de agua Tiempo de Medición: Aprox. 3 segundos 120 segundos de medición continua	2,00	UN	2.437.500,00	2.437.500,00	4.875.000,00	4.875.000,00
7		48101705	Maquina espresso de café dos grupos: Máquina espresso automática. 2 grupos. 1 salida de agua. 2 lanzas de vapor. Panel programable. 4 dosis preestablecidas. Ciclo automático de limpieza. Indicador de nivel de agua. Iluminación LED Preinfusión electónica regulable desde el teclado. Contador de bebidas Portafiltro 58mm Caldera 10L. Color: Negro con acabados acero inoxidable. Dimensiones: 72x47x50.7cm. Peso: 48Kg. 220 V	1,00	UN	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00
8		21102000	Molino electrico para café espresso: Molino línea ESPRESSO. Molienda premium. Ajuste de molienda rápido y continuo. Hasta 6 recetas programables. Botón multifuncional giratorio. Diseño moderno. Silencioso. Menú fácil e intuitivo. Soporte de portafiltro universal. Diámetro disco: 65mm. Disco: Acero (Special steel). Producción: 4-7g/s. Capacidad tolva: 1.200g. Color: Blanco o Negro mate. Dimensiones: 19.5x58.3x28.3cm. Peso: 11,2Kg. 120V.	2,00	UN	9.202.000,00	9.202.000,00	18.404.000,00	18.404.000,00
9		48101500	Cafetera de goteo: Cafetera de goteo para uso con termo. Llenado manual. Filtrado directo a termo. Única infusión. Capacidad 3.8Gal/h 96 tazas/hora. Uso con termo 1,9 2.5 o 3L (No incluye termo). Componentes internos en acero inoxidable. Portafiltro SplashGard, evita salpicaduras de líquidos calientes. Color: Negro. Energía: 120V/60Hz Dimensiones: 67.6x40.4x22.1cm. Peso: 10Kg.	2,00	UN	8.050.000,00	8.050.000,00	16.100.000,00	16.100.000,00
10		48101714	Calentador de agua con control de temperatura: Jarra cuello de ganso con calentador de agua Capacidad 1 L Control de temperatura digital.	2,00	UN	1.335.000,00	1.335.000,00	2.670.000,00	2.670.000,00
11		48101600	Licuadora granizadora: Licuadora ideal para preparación desde licuados de fruta hasta batidos. Capacidad: Vaso Advance de 1.4L 6 programas optimizados y apagado automático. Cuchillas advance de larga duración. Pulsos para flexibilidad y personalización de recetas. Motor de 2.3 HP Color: Rojo. Consumo de energía: 120V/60Hz - 11.5 Amp. Dimensiones: 44.9x20.3x22.8cm. Peso: 5.5Kg	2,00	UN	4.050.000,00	4.050.000,00	8.100.000,00	8.100.000,00
			Nevera panoramica refrigerada: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo						

12	41103000	led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de 0° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00
13	56101500	Mueble panorámico para pastelería reposteria: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material	1,00	UN	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00
14	41103000	Nevera horizontal de dos cuerpos refrigerador congelador: Nevera horizontal de dos cuerpos, doble puerta con compartimiento para refrigeración y congelación. ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de - 30° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00
15	48101500	Horno microondas: Potente horno para un calentamiento más rápido, obteniendo mejores resultados de calidad. Capacidad 1.2 pies cúbicos / 34 litros. Admite platos de 14 " (356 mm) de diámetro. Interior y Exterior en Acero Inoxidable. Potencia de salida de 1000 W distribuidos por un magnetrón. Cinco niveles de potencia y tres etapas de cocción. Pantalla LED. Panel de control táctil con sistema braille capaz de programar hasta 100 menús. Máximo tiempo de cocción de 60 minutos. Opción de entrada de tiempo y una señal acústica de fin de ciclo. Tecla X2 para una operación manual y cocción de múltiples raciones. Proporciona un calentamiento uniforme superior en toda la cavidad. Luz de la cavidad del horno para controlar el estado de cocción sin abrir la puerta. Puerta transparente con una apertura de + 90° para un fácil acceso e interior iluminado para monitoreo sin abrir la puerta. Ventana de vidrio templado y una manija EZ Grabn Go.	3,00	UN	1.550.500,00	1.550.000,00	4.651.500,00	4.650.000,00

2 CO1.PCCNTR.8734048

2.1 Lote 5 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

							Precio total estimado	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
							215.055.500,00	215.054.000,00
	Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1		41111500	Gramera digital de precision: Rango de pesaje: 2g a 2000 g Display : Si (LCD). Temporizador integrado: Si. Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). Peso de la gramera: 280 g. Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas).	5,00	UN	1.090.000,00	1.090.000,00	5.450.000,00	5.450.000,00
2		48101500	Tostadora de tambor para café: Capacidad hasta de 1.000g Calentamiento por inducción electromagnética de alta eficiencia. Panel de control digital. Parámetros de control durante la tostión: Control de ventilador. (12 velocidades) Control del tambor (9 velocidades) Control de potencia (9 niveles) IBTS (sensor infrarrojo de temperatura de grano) Precalentamiento 160-310-C Precalentamiento automático. El proceso de tostión y enfriamiento de café pueden realizarse de manera simultanea. Enfriamiento rápido. Software de análisis, creación, reproducción y administración de perfiles de tueste RoasTime incluido. Acceso a comunidad RoastWorld Peso: 14 Kg	1,00	UN	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00
3		41101700	Molino de torre para café: Molino para laboratorio o tienda de café. Versátil. Precisión máxima. Múltiple selección de granulometría. Totalmente ajustable. Sistema Stepless. Diámetro de disco: 84mm. Switch On/Off. Capacidad: 3Lb. Producción: 30Kg/h. Color: Negro. Dimensiones: 45x18x68,5cm. Peso: 26Kg. 120V.	1,00	UN	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00
4		48101716	Sistema de filtracion de agua: Filtro purificador de agua con manómetro. Velocidad 5g/min (18.9 lpm) Capacidad: 27.000 galones. Presión requerida: 10-125 PSI (0.7-8.6 bares) Eliminación de olores, sabores. Dimensiones: 64.9x65.4x15.2cm Peso: 10.4Kg	1,00	UN	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00
5		48101714	Calentador de agua: Dispensador de agua caliente. Con control de temperatura 15.6–100-C Llenado automático. Capacidad: 19L (25 L/h) Tecnología Thinsulate, gracias al aislamiento del tanque aumenta su eficiencia energética. Modo ahorro de energía. Diseño innovador y compacto. Energía: 110V/220V Color: Acero inoxidable, acabados negros. Dimensiones: 72.4x18.8x44.7cm	2,00	UN	10.265.000,00	10.265.000,00	20.530.000,00	20.530.000,00
6		41111600	Medidor de TDS para café: Rango de medición: Brix : 0.00 a 25.00% TDS: 0.00 a 22.00% Temperatura : 10.0 a 100°C Resolución: Brix : 0.01% TDS: 0.01% Temperatura: 0.1°C Exactitud de la Medición: Brix : ±0.10% TDS:±0.10% Temperatura : ±1°C Fuente de Poder: 2 Baterías tipo AAA Peso: 100g Dimensiones: 55(v)×31(D)×109(H)mm Clase de protección internacional: IP65 Protección al polvo y chorros de agua Tiempo de Medición: Aprox. 3 segundos 120 segundos de medición continua	2,00	UN	2.437.500,00	2.437.500,00	4.875.000,00	4.875.000,00
7		48101705	Maquina espresso de café dos grupos: Máquina espresso automática. 2 grupos. 1 salida de agua. 2 lanzas de vapor. Panel programable. 4 dosis preestablecidas. Ciclo automático de limpieza. Indicador de nivel de agua. Iluminación LED Preinfusión electónica regulable desde el teclado. Contador de bebidas Portafiltro 58mm Caldera 10L. Color: Negro con acabados acero inoxidable. Dimensiones: 72x47x50.7cm. Peso: 48Kg. 220 V	1,00	UN	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00
8		21102000	Molino electrico para café espresso: Molino línea ESPRESSO. Molienda premium. Ajuste de molienda rápido y continuo. Hasta 6 recetas programables. Botón multifuncional giratorio. Diseño moderno. Silencioso. Menú fácil e intuitivo. Soporte de portafiltro universal. Diámetro disco: 65mm. Disco: Acero (Special steel). Producción: 4-7g/s. Capacidad tolva: 1.200g. Color: Blanco o Negro mate. Dimensiones: 19.5x58.3x28.3cm. Peso: 11,2Kg. 120V.	2,00	UN	9.202.000,00	9.202.000,00	18.404.000,00	18.404.000,00
			Cafetera de goteo: Cafetera de goteo para						

9	48101500	uso con termo. Llenado manual. Filtrado directo a termo. Única infusión. Capacidad 3.8Gal/h 96 tazas/hora. Uso con termo 1,9 2.5 o 3L (No incluye termo). Componentes internos en acero inoxidable. Portafiltro SplashGard, evita salpicaduras de líquidos calientes. Color: Negro. Energía: 120V/60Hz. Dimensiones: 67.6x40.4x22.1cm. Peso: 10Kg.	2,00	UN	8.050.000,00	8.050.000,00	16.100.000,00	16.100.000,00
10	48101714	Calentador de agua con control de temperatura: Jarra cuello de ganso con calentador de agua Capacidad 1 L Control de temperatura digital.	2,00	UN	1.335.000,00	1.335.000,00	2.670.000,00	2.670.000,00
11	48101600	Licuadora granizadora: Licuadora ideal para preparación desde licuados de fruta hasta batidos. Capacidad: Vaso Advance de 1.4L 6 programas optimizados y apagado automático. Cuchillas advance de larga duración. Pulsos para flexibilidad y personalización de recetas. Motor de 2.3 HP Color: Rojo. Consumo de energía: 120V/60Hz - 11.5 Amp. Dimensiones: 44.9x20.3x22.8cm. Peso: 5.5Kg	2,00	UN	4.050.000,00	4.050.000,00	8.100.000,00	8.100.000,00
12	41103000	Nevera panoramica refrigerada: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de 0° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00
13	56101500	Mueble panorámico para pastelería repostería: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material	1,00	UN	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00
14	41103000	Nevera horizontal de dos cuerpos refrigerador congelador: Nevera horizontal de dos cuerpos, doble puerta con compartimiento para refrigeración y congelación. ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de - 30° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00
15	48101500	Horno microondas: Potente horno para un calentamiento más rápido, obteniendo mejores resultados de calidad. Capacidad 1.2 pies cúbicos / 34 litros. Admite platos de 14 " (356 mm) de diámetro. Interior y Exterior en Acero Inoxidable. Potencia de salida de 1000 W distribuidos por un magnetrón. Cinco niveles de potencia y tres etapas de cocción. Pantalla LED. Panel de control táctil con sistema braille capaz de programar hasta 100 menús. Máximo tiempo de cocción de 60 minutos. Opción de entrada de tiempo y una señal acústica de fin de ciclo. Tecla X2 para una operación manual y cocción de múltiples raciones. Proporciona un calentamiento uniforme superior en toda la cavidad. Luz de la cavidad del horno para controlar el estado de cocción sin abrir la puerta. Puerta transparente con una apertura de + 90° para un fácil acceso e interior iluminado para monitoreo sin abrir la puerta. Ventana de vidrio templado y una manija EZ Grabn Go.	3,00	UN	1.550.500,00	1.550.000,00	4.651.500,00	4.650.000,00

Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

Filtrar por familia Seleccione

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales.	☐	☐
Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐
La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.	☐	☐
Actas de Asamblea	☐	☐
Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐
Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐
Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐
Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.	☐	☐
Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el	☐	☐

	acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.		
	Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.	☐	☐
	Plan de amortización	☐	☐

Documentos administrativos	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados		

Documentos del contrato

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	(detalle)
☐	Estudios Previos Compra de Equipos.pdf	Estudios Previos Compra de Equipos.pdf	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez A	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	51784954	Guardar y notificar
Supervisor	Luis Yadir Morales Parra	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	93412367	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago		Tipo de documento	Número de documento	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Luis Yadir Morales Parra	26/12/2025 8:10:47 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	26/12/2025 8:10:47 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

		Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	215.054.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
Total		215.054.000

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	15125	CDP	Generado	1.211.620.737 COP	215.054.000 COP	36-02-00-041-911610	Validado	Editar

Saldo de CDP 1.211.620.737 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 215.054.000 COP

Última consulta a SIIF No se ha iniciado
Fecha de consulta SIIF 26/12/2025 5:09 PM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Saldo de compromisos CDP 0 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido
Última consulta a SIIF
Fecha de consulta SIIF -

Información general

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.8734048
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	4 días de tiempo transcurrido *(26/12/2025 12:00:28 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.8734048
Objeto del contrato	Entregar a título de venta insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estación de café, accesorios tecnológicos y elementos de agricultura de precisión, destinados al fortalecimiento del Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila Lote 5 Equipos de Café
Tipo de Contrato	Compraventa
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	2 Días
Fecha de inicio de contrato	9 horas de tiempo transcurrido *(30/12/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	1 día para terminar *(31/12/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☐Sí ☑No *
Obligaciones Ambientales	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL HUILA Grupo Administrativo CEFA

COLOMBIA, Campoalegre

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

COLOMBIA, Neiva
Número de documento

Cuenta bancaria del proveedor

☐Cuentas bancarias distintas por proveedor ☑Cuenta bancaria de la unidad temporal

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *JHON FARID MENDEZ LUGO* ***Fecha de aprobación:*** *26/12/2025 7:30:26 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *Gloria Maritza Sánchez Alarcón* ***Fecha de aprobación:*** *26/12/2025 8:10:47 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_8734048_Firmado
Contrato en ejecución:

Información del contrato

Tipo de proceso	Selección abreviada subasta inversa
Unidad de contratación	GRUPO CONTRATACIÓN ByS
Proceso de Contratación	SASI-HIL-CEFA-0006-2025
Título de la oferta	SASI-HIL-CEFA-0006-2025
Cuantía del contrato	215.054.000 COP

Condiciones

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	DAP - Entregado en un punto (lugar de destino convenido)

El contrato puede ser prorrogado ☑Sí ☐No

Fecha de notificación de prorrogación 14 horas para terminar *(31/12/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	4 días de tiempo transcurrido *(26/12/2025 7:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	4 días de tiempo transcurrido *(26/12/2025 7:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 1 día de tiempo transcurrido *(29/12/2025 2:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 3 horas de tiempo transcurrido *(30/12/2025 6:18:40 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.18786608	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	86.021.600,00 COP	ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA	30/04/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle
CO1.WRT.18747511	Seriedad de la oferta	-	109.754.603,20 COP	-	5/03/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.8734048

Proveedor CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

Creado por JHON EDISSON POLANIA MOGOLLON

Agregado en 3 horas de tiempo transcurrido *(30/12/2025 6:11:54 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Comentario El contrato se deriva del Link https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.9199681&isFromPublicArea=True&isModal=False

Anexos del contrato

Descripción	Nombre
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados	

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Ubicación CO-HUI-41132 - Campoalegre

País COLOMBIA

Departamento Huila

Municipio Campoalegre

Dirección KM 38 VIA NEIVA AL SUR

Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	km 38 VIA AL SUR DE NEIVA	COLOMBIA > Huila > Campoalegre

Bienes y servicios

1 CO1.PCCNTR.8734048

1.1 Lote 5 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	215.055.500,00	215.054.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		41111500	Gramera digital de precision: Rango de pesaje: 2g a 2000 g Display: Si (LCD). Temporizador integrado: Si. Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). Peso de la gramera: 280 g. Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas).	5,00	UN	1.090.000,00	1.090.000,00	5.450.000,00	5.450.000,00
2		48101500	Tostadora de tambor para café: Capacidad hasta de 1.000g Calentamiento por inducción electromagnética de alta eficiencia. Panel de control digital. Parámetros de control durante la tostión: Control de ventilador. (12 velocidades) Control del tambor (9 velocidades) Control de potencia (9 niveles) IBTS (sensor infrarrojo de temperatura de grano) Precalentamiento 160-310-C Precalentamiento automático. El proceso de tostión y enfriamiento de café pueden realizarse de manera simultanea. Enfriamiento rápido. Software de análisis, creación, reproducción y administración de perfiles de tueste RoasTime incluido. Acceso a comunidad RoastWorld Peso: 14 Kg	1,00	UN	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00
3		41101700	Molino de torre para café: Molino para laboratorio o tienda de café. Versátil. Precisión máxima. Múltiple selección de granulometría. Totalmente ajustable. Sistema Stepless. Diámetro de disco: 84mm. Switch On/Off. Capacidad: 3Lb. Producción: 30Kg/h. Color: Negro. Dimensiones: 45x18x68,5cm. Peso: 26Kg. 120V.	1,00	UN	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00
4		48101716	Sistema de filtracion de agua: Filtro purificador de agua con manómetro. Velocidad 5g/min (18.9 lpm) Capacidad: 27.000 galones. Presión requerida: 10-125 PSI (0.7-8.6 bares) Eliminación de clores, sabores. Dimensiones: 64.9x65.4x15.2cm Peso: 10.4Kg	1,00	UN	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00
5		48101714	Calentador de agua: Dispensador de agua caliente. Con control de temperatura 15.6–100-C Llenado automático. Capacidad: 19L (25 L/h) Tecnología Thinsulate, gracias al aislamiento del tanque aumenta su eficiencia energética. Modo ahorro de energía. Diseño innovador y compacto. Energía: 110V/220V Color: Acero inoxidable, acabados negros. Dimensiones: 72.4x18.8x44.7cm	2,00	UN	10.265.000,00	10.265.000,00	20.530.000,00	20.530.000,00
6		41111600	Medidor de TDS para café: Rango de medición: Brix : 0.00 a 25.00% TDS: 0.00 a 22.00% Temperatura : 10.0 a 100°C Resolución: Brix : 0.01% TDS: 0.01% Temperatura: 0.1°C Exactitud de la Medición: Brix : ±0.10% TDS: ±0.10% Temperatura : ±1°C Fuente de Poder: 2 Baterías tipo AAA Peso: 100g Dimensiones: 55(v)×31(D)×109(H)mm Clase de protección internacional: IP65 Protección al polvo y chorros de agua Tiempo de Medición: Aprox. 3 segundos 120 segundos de medición continua	2,00	UN	2.437.500,00	2.437.500,00	4.875.000,00	4.875.000,00
7		48101705	Maquina espresso de café dos grupos: Máquina espresso automática. 2 grupos. 1 salida de agua. 2 lanzas de vapor. Panel programable. 4 dosis preestablecidas. Ciclo automático de limpieza. Indicador de nivel de agua. Iluminación LED Preinfusión electónica regulable desde el teclado. Contador de bebidas Portafiltro 58mm Caldera 10L. Color: Negro con acabados acero inoxidable. Dimensiones: 72x47x50.7cm. Peso: 48Kg. 220 V	1,00	UN	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00
8		21102000	Molino electrico para café espresso: Molino línea ESPRESSO. Molienda premium. Ajuste de molienda rápido y continuo. Hasta 6 recetas programables. Botón multifuncional giratorio. Diseño moderno. Silencioso. Menú fácil e intuitivo. Soporte de portafiltro universal. Diámetro disco: 65mm. Disco: Acero (Special steel). Producción: 4-7g/s. Capacidad tolva: 1.200g. Color: Blanco o Negro mate. Dimensiones: 19.5x58.3x28.3cm. Peso: 11,2Kg. 120V.	2,00	UN	9.202.000,00	9.202.000,00	18.404.000,00	18.404.000,00
9		48101500	Cafetera de goteo: Cafetera de goteo para uso con termo. Llenado manual. Filtrado directo a termo. Única infusión. Capacidad 3.8Gal/h 96 tazas/hora. Uso con termo 1,9 2.5 o 3L (No incluye termo). Componentes internos en acero inoxidable. Portafiltro SplashGard, evita salpicaduras de líquidos calientes. Color: Negro. Energía: 120V/60Hz. Dimensiones: 67.6x40.4x22.1cm. Peso: 10Kg.	2,00	UN	8.050.000,00	8.050.000,00	16.100.000,00	16.100.000,00
10		48101714	Calentador de agua con control de temperatura: Jarra cuello de ganso con calentador de agua Capacidad 1 L Control de temperatura digital.	2,00	UN	1.335.000,00	1.335.000,00	2.670.000,00	2.670.000,00
11		48101600	Licuadora granizadora: Licuadora ideal para preparación desde licuados de fruta hasta batidos. Capacidad: Vaso Advance de 1.4L 6 programas optimizados y apagado automático. Cuchillas advance de larga duración. Pulsos para flexibilidad y personalización de recetas. Motor de 2.3 HP Color: Rojo. Consumo de energía: 120V/60Hz - 11.5 Amp. Dimensiones: 44.9x20.3x22.8cm. Peso: 5.5Kg	2,00	UN	4.050.000,00	4.050.000,00	8.100.000,00	8.100.000,00
12		41103000	Nevera panoramica refrigerada: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de 0° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00
13		56101500	Mueble panorámico para pastelería repostería: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material	1,00	UN	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00
			Nevera horizontal de dos cuerpos refrigerador congelador: Nevera horizontal de dos cuerpos, doble puerta con compartimiento para refrigeración y congelación. ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430						

14	41103000	calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y bocelería del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de - 30° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00
15	48101500	Horno microondas: Potente horno para un calentamiento más rápido, obteniendo mejores resultados de calidad. Capacidad 1.2 pies cúbicos / 34 litros. Admite platos de 14 "(356 mm) de diámetro. Interior y Exterior en Acero Inoxidable. Potencia de salida de 1000 W distribuidos por un magnetrón. Cinco niveles de potencia y tres etapas de cocción. Pantalla LED. Panel de control táctil con sistema braille capaz de programar hasta 100 menús. Máximo tiempo de cocción de 60 minutos. Opción de entrada de tiempo y una señal acústica de fin de ciclo. Tecla X2 para una operación manual y cocción de múltiples raciones. Proporciona un calentamiento uniforme superior en toda la cavidad. Luz de la cavidad del horno para controlar el estado de cocción sin abrir la puerta. Puerta transparente con una apertura de + 90° para un fácil acceso e interior iluminado para monitoreo sin abrir la puerta. Ventana de vidrio templado y una manija EZ Grabn Go.	3,00	UN	1.550.500,00	1.550.000,00	4.651.500,00	4.650.000,00

2 CO1.PCONTR.8734048

2.1 Lote 5 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

						Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
						215.055.500,00	215.054.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1		41111500	Gramera digital de precision: Rango de pesaje: 2g a 2000 g Display: Si (LCD). Temporizador integrado: Si. Tamaño de la gramera: 12 cm (largo) x 19 cm (ancho) x 3 cm (alto). Peso de la gramera: 280 g. Fuente de energía: utiliza 2 pilas AAA (incluidas).	5,00	UN	1.090.000,00	1.090.000,00	5.450.000,00	5.450.000,00
2		48101500	Tostadora de tambor para café: Capacidad hasta de 1.000g Calentamiento por inducción electromagnética de alta eficiencia. Panel de control digital. Parámetros de control durante la tostión: Control de ventilador. (12 velocidades) Control del tambor (9 velocidades) Control de potencia (9 niveles) IBTS (sensor infrarrojo de temperatura de grano) Precalentamiento 160-310-C Precalentamiento automático. El proceso de tostión y enfriamiento de café pueden realizarse de manera simultanea. Enfriamiento rápido. Software de análisis, creación, reproducción y administración de perfiles de tueste RoasTime incluido. Acceso a comunidad RoastWorld Peso: 14 Kg	1,00	UN	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00	43.750.000,00
3		41101700	Molino de torre para café: Molino para laboratorio o tienda de café. Versátil. Precisión máxima. Múltiple selección de granulometría. Totalmente ajustable. Sistema Stepless. Diámetro de disco: 84mm. Switch On/Off. Capacidad: 3Lb. Producción: 30Kg/h. Color: Negro. Dimensiones: 45x18x68,5cm. Peso: 26Kg. 120V.	1,00	UN	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00	12.150.000,00
4		48101716	Sistema de filtracion de agua: Filtro purificador de agua con manómetro. Velocidad 5g/min (18.9 lpm) Capacidad: 27.000 galones. Presión requerida: 10-125 PSI (0.7-8.6 bares) Eliminación de olores, sabores. Dimensiones: 64.9x65.4x15.2cm Peso: 10.4Kg	1,00	UN	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00	4.375.000,00
5		48101714	Calentador de agua: Dispensador de agua caliente. Con control de temperatura 15.6–100-C Llenado automático. Capacidad: 19L (25 L/h) Tecnología Thinsulate, gracias al aislamiento del tanque aumenta su eficiencia energética. Modo ahorro de energía. Diseño innovador y compacto. Energía: 110V/220V Color: Acero inoxidable, acabados negros. Dimensiones: 72.4x18.8x44.7cm	2,00	UN	10.265.000,00	10.265.000,00	20.530.000,00	20.530.000,00
6		41111600	Medidor de TDS para café: Rango de medición: Brix : 0.00 a 25.00% TDS: 0.00 a 22.00% Temperatura : 10.0 a 100°C Resolución: Brix : 0.01% TDS: 0.01% Temperatura: 0.1°C Exactitud de la Medición: Brix : ±0.10% TDS: ±0.10% Temperatura : ±1°C Fuente de Poder: 2 Baterías tipo AAA Peso: 100g Dimensiones: 55(v)×31(D)×109(H)mm Clase de protección internacional: IP65 Protección al polvo y chorros de agua Tiempo de Medición: Aprox. 3 segundos 120 segundos de medición continua	2,00	UN	2.437.500,00	2.437.500,00	4.875.000,00	4.875.000,00
7		48101705	Maquina espresso de café dos grupos: Máquina espresso automática. 2 grupos. 1 salida de agua. 2 lanzas de vapor. Panel programable. 4 dosis preestablecidas. Ciclo automático de limpieza. Indicador de nivel de agua. Iluminación LED Preinfusión electónica regulable desde el teclado. Contador de bebidas Portafiltro 58mm Caldera 10L. Color: Negro con acabados acero inoxidable. Dimensiones: 72x47x50.7cm. Peso: 48Kg. 220 V	1,00	UN	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00	33.500.000,00
8		21102000	Molino electrico para café espresso: Molino línea ESPRESSO. Molienda premium. Ajuste de molienda rápido y continuo. Hasta 6 recetas programables. Botón multifuncional giratorio. Diseño moderno. Silencioso. Menú fácil e intuitivo. Soporte de portafiltro universal. Diámetro disco: 65mm. Disco: Acero (Special steel). Producción: 4-7g/s. Capacidad tolva: 1.200g. Color: Blanco o Negro mate. Dimensiones: 19.5x58.3x28.3cm. Peso: 11,2Kg. 120V.	2,00	UN	9.202.000,00	9.202.000,00	18.404.000,00	18.404.000,00
9		48101500	Cafetera de goteo: Cafetera de goteo para uso con termo. Llenado manual. Filtrado directo a termo. Única infusión. Capacidad 3.8Gal/h 96 tazas/hora. Uso con termo 1,9 2.5 o 3L (No incluye termo). Componentes internos en acero inoxidable. Portafiltro SplashGard, evita salpicaduras de líquidos calientes. Color: Negro. Energía: 120V/60Hz. Dimensiones: 67.6x40.4x22.1cm. Peso: 10Kg.	2,00	UN	8.050.000,00	8.050.000,00	16.100.000,00	16.100.000,00
10		48101714	Calentador de agua con control de temperatura: Jarra cuello de ganso con calentador de agua Capacidad 1 L Control de temperatura digital.	2,00	UN	1.335.000,00	1.335.000,00	2.670.000,00	2.670.000,00
11		48101600	Licuadora granizadora: Licuadora ideal para preparación desde licuados de fruta hasta batidos. Capacidad: Vaso Advance de 1.4L 6 programas optimizados y apagado automático. Cuchillas advance de larga duración. Pulsos para flexibilidad y personalización de recetas. Motor de 2.3 HP Color: Rojo. Consumo de energía: 120V/60Hz - 11.5 Amp. Dimensiones: 44.9x20.3x22.8cm. Peso: 5.5Kg	2,00	UN	4.050.000,00	4.050.000,00	8.100.000,00	8.100.000,00
12		41103000	Nevera panoramica refrigerada: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y bocelería del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de 0° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador	1,00	UN	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00	13.750.000,00

		digital (termómetro), botón de encendido y piloto						
13	56101500	Mueble panorámico para pastelería repostería: ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material	1,00	UN	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00	8.800.000,00
14	41103000	Nevera horizontal de dos cuerpos refrigerador congelador: Nevera horizontal de dos cuerpos, doble puerta con compartimiento para refrigeración y congelación. ESTRUCTURA: Elaborada en acero satinado inoxidable 430 calibre 22 y calibre 20, puertas batientes con empaque e imán, manijas en acero, rodachinas de 3" para trabajo pesado, separador térmico, entrepaños en acero, iluminación en cada entrepaño con tubo tipo led, vidrio curvo tipo góndola en pacha, laterales en vidrio pintado y boceleria del mismo material ENFRIAMIENTO: Por medio de tubería de 1/2", para enfriamiento con una temperatura operacional de - 30° - 5°C, unidad de 3/8HP, contactor de seguridad y controlador digital (termómetro), botón de encendido y piloto	1,00	UN	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00	17.950.000,00
15	48101500	Horno microondas: Potente horno para un calentamiento más rápido, obteniendo mejores resultados de calidad. Capacidad 1.2 pies cúbicos / 34 litros. Admite platos de 14 "(356 mm) de diámetro. Interior y Exterior en Acero Inoxidable. Potencia de salida de 1000 W distribuidos por un magnetrón. Cinco niveles de potencia y tres etapas de cocción. Pantalla LED. Panel de control táctil con sistema braille capaz de programar hasta 100 menús. Máximo tiempo de cocción de 60 minutos. Opción de entrada de tiempo y una señal acústica de fin de ciclo. Tecla X2 para una operación manual y cocción de múltiples raciones. Proporciona un calentamiento uniforme superior en toda la cavidad. Luz de la cavidad del horno para controlar el estado de cocción sin abrir la puerta. Puerta transparente con una apertura de + 90° para un fácil acceso e interior iluminado para monitoreo sin abrir la puerta. Ventana de vidrio templado y una manija EZ Grabn Go.	3,00	UN	1.550.500,00	1.550.000,00	4.651.500,00	4.650.000,00

Documentos del Proveedor

Lista de documentos

La siguiente es una lista de los documentos que puede solicitar a los Proveedores para la acreditación de los requisitos habilitantes. Para solicitar un documento marque el cuadro que aparece a la derecha.

Filtrar por familia

Documento	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
Formato de Experiencia	☐	☐
Certificaciones	☐	☐
Documentos que acreditan la identificación de los representantes legales y miembros de juntas directivas.	☐	☐
RUP	☐	☐
RUT	☐	☐
Limitaciones del representante legal (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Actividades por el objeto social (sólo para personas jurídicas)	☐	☐
Estados financieros auditados con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior suscritos por el representante legal con sus notas. Si la antigüedad del interesado es insuficiente, adjuntar estados financieros trimestrales o de apertura; o documento equivalente para las personas naturales.	☐	☐
Un certificado que acredite los indicadores de capacidad financiera y organizacional.	☐	☐
La lista de los contratos que acreditan su experiencia identificando: el código del Clasificador de Bienes y Servicios; plazo; valor; ejecutor del contrato (singular o plural); e información de contacto del cliente del Proveedor.	☐	☐
Actas de Asamblea	☐	☐
Anexo de Acreditación de experiencia	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad financiera	☐	☐
Anexo de Acreditación de capacidad organizacional	☐	☐
Certificado de constitución de proponente plural	☐	☐
Certificación de tamaño empresarial (MiPyme)	☐	☐
Último acto de estructura y organización de la Entidad Estatal. Este puede ser Ley, Decreto, Ordenanza, Acuerdo o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación de la Entidad Estatal.	☐	☐
Acta de posesión del Ordenador del Gasto, en caso de delegación se debe adjuntar el acto de delegación emitido por el representante legal y acto de posesión del delegado.	☐	☐
Documento de autorización del usuario administrador de la Entidad Estatal o de la entidad privada que contrata con cargo a recursos públicos en SECOP II.	☐	☐
Plan de amortización	☐	☐

Documentos administrativos	Fase de Contrato	Fase de Habilitación
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados		

Documentos del contrato

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	GCCON-F-021Anexoalcontrato.pdf	(detalle)
Estudios Previos Compra de Equipos.pdf	Estudios Previos Compra de Equipos.pdf	(detalle)

Información presupuestal

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez A	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	51784954	Guardar y notificar
Supervisor	Luis Yadir Morales Parra	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	93412367	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago		Tipo de documento		Número de documento	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Luis Yadir Morales Parra	4 días de tiempo transcurrido *(26/12/2025 8:10:47 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón
Ordenador del Gasto	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	4 días de tiempo transcurrido *(26/12/2025 8:10:47 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Gloria Maritza Sánchez Alarcón

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

		Valor
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	215.054.000
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
Total		215.054.000

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-041-911610

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	15125	CDP	Generado	1.211.620.737 COP	215.054.000 COP	36-02-00-041-911610	Validado	Editar

Saldo de CDP 1.211.620.737 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 215.054.000 COP
Última consulta a SIIF No se ha iniciado
Fecha de consulta SIIF 26/12/2025 5:09 PM

Compromiso presupuestal de gastos

Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐ 274325	Presupuestal (CDP)	30/12/2025 12:00 AM	Generado	215.054.000 COP	215.054.000 COP	-	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 215.054.000 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 215.054.000 COP
Última consulta a SIIF Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF 30/12/2025 6:11 PM

Neiva, 29 de diciembre de 2025

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Asunto: Solicitud de prórroga por cuarenta y cinco (45) días calendario – Contratos CO1.PCCNTR.8729423 y CO1.PCCNTR.8734048

Yo, JHON FARID MÉNDEZ LUGO, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.707.789 expedida en Neiva, actuando en mi condición de Representante Legal del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, de manera respetuosa me permito solicitar la prórroga del plazo de ejecución por un término de cuarenta y cinco (45) días calendario para los siguientes contratos celebrados con el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA:

- Contrato No. CO1.PCCNTR.8729423 – Lote 4 – Equipos Audiovisuales
- Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 – Lote 5 – Equipos de café

Ambos contratos tienen como objeto la entrega a título de venta de insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estación de café, accesorios tecnológicos y elementos de agricultura de precisión, destinados al fortalecimiento del Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila.

La presente solicitud se fundamenta en las siguientes consideraciones:

- **Importación de equipos:**
  Dentro del alcance contractual se encuentran equipos y accesorios tecnológicos que requieren procesos de importación, los cuales implican tiempos adicionales asociados a fabricación, despacho internacional, transporte, trámites aduaneros y nacionalización, circunstancias que no dependen directamente del contratista.

- **Fecha de adjudicación del proceso:**
  El proceso contractual fue adjudicado el día 26 de diciembre del presente año, fecha que coincide con el cierre de la vigencia y la temporada de fin de año, reduciendo significativamente los días hábiles disponibles para iniciar de manera inmediata las gestiones logísticas, administrativas y comerciales necesarias para la correcta ejecución de los contratos.

En virtud de lo anterior, la prórroga solicitada resulta necesaria y razonable para garantizar el cumplimiento integral del objeto contractual, asegurando que los bienes sean entregados en las condiciones técnicas, de calidad y oportunidad exigidas por la Entidad, sin afectar el interés público ni los fines institucionales del SENA.

Agradezco la atención prestada a la presente solicitud y quedo atento a cualquier requerimiento adicional o trámite que deba surtirse para su aprobación.

Cordialmente,

JHON FARID MÉNDEZ LUGO
C.C. No. 7.707.789 de Neiva
Representante Legal
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

Neiva, 11 de febrero de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Asunto: Solicitud de prórroga – Contratos CO1.PCCNTR.8729423 y CO1.PCCNTR.8734048

Yo, JHON FARID MÉNDEZ LUGO, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.707.789 expedida en Neiva, actuando en calidad de Representante Legal del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, de manera respetuosa me permito solicitar una **prórroga de Noventa días (90) días calendario** para los siguientes contratos:

- Contrato No. CO1.PCCNTR.8729423 – Lote 4 Audiovisuales
- Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 – Lote 5 Estación de Café

Teniendo en cuenta que la fecha de vencimiento contractual es el **14 de febrero**, la presente solicitud se fundamenta en razones de carácter técnico y logístico, así:

1. **Lote 4 – Audiovisuales:**
   Las pantallas interactivas y pantallas LCD corresponden a equipos de alta especificación técnica que presentan escasez en el stock nacional, por lo cual fue necesario realizar su importación desde el exterior**.**
   Los tiempos de importación incluyen: fabricación y alistamiento del equipo, despacho internacional, tránsito, procesos de nacionalización y transporte interno, lo cual supera los plazos inicialmente previstos.
   Estas etapas logísticas han generado demoras ajenas a la voluntad del consorcio.
   Se **adjunta certificado del fabricante**, en el cual se expone esta situación.
2. **Lote 5 – Estación de Café:**
   Los equipos especializados como la **Tostadora Aillio Bullet R2, molino Heycafe** y la **Máquina Espresso LSM Delecta** no se encuentran disponibles en el mercado nacional, por lo que requieren importación directa.
   Los tiempos asociados a fabricación, despacho internacional, tránsito, aduanas y distribución interna hacen necesario un plazo adicional para garantizar su entrega en condiciones óptimas.

Se **adjunta certificado del distribuidor directo en Colombia** de estos equipos, donde se evidencia su carácter especializado y la necesidad de importación.

Reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento integral de las obligaciones contractuales y con la entrega de los bienes con las calidades técnicas exigidas por el SENA.

Agradecemos la atención prestada a la presente solicitud.

Cordialmente,

JHON FARID MÉNDEZ LUGO
C.C. No. 7.707.789 de Neiva
Representante Legal
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

Bogotá D.C., 05 de febrero de 2026

CONSTANCIA DE RELACIÓN COMERCIAL Y TIEMPOS DE SUMINISTRO

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Por medio de la presente, ONESCREEN, en su calidad de proveedor internacional de soluciones audiovisuales profesionales con casa matriz en San Diego, California, Estados Unidos, hace constar que:

1. RELACIÓN COMERCIAL

El CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 mantiene una relación comercial con la marca OneScreen para el suministro de pantallas interactivas y pantallas LED, en el marco del Lote 4 – Audiovisuales del proyecto adelantado con el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS

Los equipos objeto de este suministro corresponden a productos de alta especialización técnica, diseñados para entornos educativos y profesionales de alto desempeño, los cuales se fabrican bajo pedido de acuerdo con las especificaciones técnicas requeridas.

3. TIEMPOS ESTIMADOS DE SUMINISTRO

Dada la naturaleza especializada de estos equipos, el proceso logístico de suministro comprende las etapas de fabricación, alistamiento, despacho internacional, tránsito, nacionalización en Colombia y transporte interno hasta el destino final. De acuerdo con la experiencia operativa habitual, el tiempo total estimado para este tipo de operaciones es de hasta noventa (90) días calendario, sujeto a variables logísticas que pueden incidir en dicho plazo.

ALCANCE:

La presente constancia se expide con fines exclusivamente informativos, a solicitud del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, y no constituye compromiso, obligación contractual ni garantía de plazos por parte de OneScreen. Su uso e interpretación son responsabilidad exclusiva del solicitante.

Se expide en Bogotá D.C., para los fines que el interesado estime pertinentes.

Cordialmente,



Jose Francisco Sarmiento Caro
Gerente SB
OneScreen Solutions
jose.sarmiento@onescreensolutions.com

SANTACOLOMA COFFEE S.A.S. PROFORMA No. **682**

Nit 901095944

CLIENTE	CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025		**POR CONCEPTO DE**
NIT	902020792 2		PROFORMA
DIRECCION	**CIUDAD**	**TELEFONO**	
cr 5 10 41	Neira	3204932329	

FECHA DOCUMENTO	**FECHA VENCIMIENTO**	**VENDEDOR**	**FORMA DE PAGO**
Wednesday, February 04, 2026	12-Feb-26	JUAN DIEGO HOYOS ROBLEDO	Credito

Descripción	Cantidad	U Medida	Valor Unitario	IVA	Total
TOSTADORA AILLIO BULLET R2 - 110 V	1,00	Und.	20.250.000	19%	20.250.000
MOLINO HEYCAFE HC880 NEGRO	1,00	Und.	6.435.000	19%	6.435.000
SISITEMA FILTRANTE COLDRINK III	1,00	Und.	2.722.689	19%	2.722.689
CALENTADOR DE AGUA BUNN H5X	1,00	Und.	6.917.815	19%	6.917.815
MAQUINA ESPRESSO LA SAN MARCO DELECTA 220V	1,00	Und.	18.679.790	19%	18.679.790
MOLINO MAHLKONIG E65s 120V BLANCO	2,00	Und.	10.350.000	19%	20.700.000
CAFETERA DE GOTEO BUNN VPR-APS	2,00	Und.	2.485.000	19%	4.970.000
LICUADORA VITAMIX DRINK MACHINE ADVANCE	2,00	Und.	3.521.008	19%	7.042.017

FORMA DE PAGO: 50% ANTICIPO - 50% A LA FACTURACIÒN

TIEMPO DE ENTREGA: INMEDIATO, EXCEPTO EQUIPOS BAJO PEDIDO 60 DÌAS.

- EQUIPOS BAJO PEDIDO: AILLIO, HEYCAFE, LA SAN MARCO

Valor en Letras

NOVENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE

SUBTOTAL	**87.717.311**
DESCUENTO	**7.570.529**
IVA	**15.227.888**
TOTAL DOCUMENTO	**95.374.670**

Juan Santacoloma
SANTACOLOMA COFFEE S.A.S
NIT: 901.095.944-3

Firma Responsable_____ **Verificado Por**_____

Neiva, 12 de mayo de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad

Asunto: Solicitud de prórroga por treinta (30) días – Lote 5 Estación de Café – Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048

Yo, JHON FARID MÉNDEZ LUGO, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.707.789 expedida en Neiva, actuando en calidad de Representante Legal del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, de manera respetuosa me permito solicitar una prórroga de treinta (30) días calendario para el Contrato No. CO1.PCCNTR.8734048 correspondiente al Lote 5 – Estación de Café.

La presente solicitud se fundamenta en razones de carácter técnico y logístico, teniendo en cuenta que algunos equipos especializados aún se encuentran pendientes de arribo al país, según información suministrada por nuestro proveedor SANTACOLOMA COFFEE S.A.S.

Entre los equipos pendientes se encuentran referencias de importación y fabricación especializada, tales como la tostadora Aillio Bullet R2, molino Heycafe HC880 y la máquina espresso La San Marco Delecta, los cuales requieren procesos de importación, tránsito internacional y nacionalización, situaciones ajenas a la voluntad del consorcio.

Adicionalmente, es importante precisar que, de acuerdo con las condiciones de entrega establecidas para el contrato, no es posible realizar entregas parciales, sino únicamente la entrega de la totalidad de los elementos que conforman el lote contratado, razón por la cual se hace necesario contar con un plazo adicional que permita cumplir integralmente con las obligaciones pactadas.

Reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento total del contrato y con la entrega de los bienes en las condiciones técnicas y de calidad exigidas por el SENA.

Agradecemos la atención prestada a la presente solicitud y quedamos atentos a su aprobación.

Cordialmente,

JHON FARID MÉNDEZ LUGO
C.C. No. 7.707.789 de Neiva
Representante Legal
CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

OTROSÍ MODIFICATORIO DEL COMPROMISO CONSORCIAL DEL CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

SENA - CFP 419116
RADICACIÓN RECIBIDA
No: 41-1-2026-005574
20/8/2026 11:14:09
Destinatario: _____

Señores
Centro de Formación Agroindustrial
SENA Regional Huila
Kilómetro 38 vía al Sur de Neiva
Campoalegre

REFERENCIA: Modificatorio conformación del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025

OBJETO: Modificar el documento de conformación del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, con el fin de autorizar que los pagos derivados de los contratos de la referencia sean consignados en la cuenta bancaria de uno de sus integrantes.

Estimados señores:

Los suscritos, JHON FARID MENDEZ LUGO, identificado con cédula de ciudadanía nro. 7.707.789 de Neiva, actuando en nombre propio, y CAROLINA LIZCANO, identificada con cédula de ciudadanía nro. 55.067.380 de Garzón, actuando en representación de COMERCIALIZADORA LUCICAR DEL HUILA SAS con NIT 900.631.154-8, respectivamente, manifestamos por medio de este documento que hemos convenido realizar una modificación al documento de conformación del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Que mediante documento del 03 de diciembre de 2025 se realizó la conformación del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, con el fin de participar en el proceso de contratación nro. SASI-HIL-CEFA-0006-2025, adelantado por el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.

2. Que se suscribieron a nombre del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 el contrato nro. CO1.PCCNTR.8729423, correspondiente al Lote 4 Audiovisuales, por valor de doscientos cuarenta y nueve millones novecientos noventa y seis mil cien pesos ($249.996.100) M/CTE, y el contrato nro. CO1.PCCNTR.8734048, correspondiente al Lote 5 Equipos de Café, por valor de doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos ($215.054.000) M/CTE.

3. Que la DIAN expidió el Registro Único Tributario (RUT) al CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 el día 30 de diciembre de 2025, bajo el NIT 902.020.792-2.

4. Que es necesario, para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos en ejecución, contar con una cuenta en una entidad bancaria.

5. Que los integrantes del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025, de manera libre, voluntaria y unánime, autorizan que los recursos correspondientes a los pagos de los contratos nro. CO1.PCCNTR.8729423 y CO1.PCCNTR.8734048 sean consignados en la cuenta bancaria de la integrante COMERCIALIZADORA LUCICAR DEL HUILA SAS, identificada con NIT 900.631.154-8, asumiendo entre ellos las responsabilidades derivadas de dicha decisión.

10) En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, y para efectos de pago, con respecto a la facturación, manifestamos lo siguiente:

[Señale con una X cualquiera de las siguientes opciones]

a) ( ) La facturación se va a efectuar en representación del Consorcio por el integrante [Nombre de la empresa], identificada con NIT [número de NIT con dígito de verificación].

b) ( ) La facturación se va a presentar en forma separada por cada uno de los integrantes del Consorcio, de acuerdo con su porcentaje de participación.

c) **(X) La** facturación la va a realizar el Consorcio con su propio NIT. Para efectos exclusivos del recaudo de los pagos derivados de los contratos nro. CO1.PCCNTR.8729423 y CO1.PCCNTR.8734048, los integrantes del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 autorizan de manera expresa, unánime e irrevocable al SENA para consignar dichos recursos en la cuenta de ahorros nro. 454-105318-56 del Banco Bancolombia, cuyo titular es la integrante COMERCIALIZADORA LUCICAR DEL HUILA SAS, identificada con NIT 900.631.154-8.

PARÁGRAFO. Los integrantes del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 manifiestan expresamente que la consignación efectuada por el SENA en la cuenta anteriormente indicada constituirá pago válido y suficiente de las obligaciones económicas derivadas de los contratos nro. CO1.PCCNTR.8729423 y CO1.PCCNTR.8734048, liberando a la Entidad de cualquier responsabilidad respecto de la distribución interna de los recursos entre los integrantes del Consorcio, la cual será asumida exclusivamente por éstos.

En las demás disposiciones no modificadas mediante el presente documento, continúa vigente en su totalidad el documento de conformación de consorcio suscrito el 03 de diciembre de 2025.

En constancia se firma en Neiva, Huila a los 19 días del mes de agosto de 2026.



Nombre integrante 1: JHON FARID MENDEZ LUGO
NIT: 7.707.789-3
Dirección de correo: Cra 5 # 10-41
Dirección electrónica: gerencia@pcexpert-online.com
Teléfono: 3204932329
Ciudad: Neiva – Huila



Nombre integrante 2: COMERCIALIZADORA LUCICAR DEL HUILA SAS
NIT: 900.631.154-8
Nombre representante legal: CAROLINA LIZCANO
Documento de identidad: C. C. No. 55.067.380 Dirección de correo: CL 26 8 43
Dirección electrónica: lucicardelhuila@hotmail.com
Teléfono: 3144380274
Ciudad: Neiva – Huila

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Neiva, 19 de agosto de 2026

Señores:
A QUIEN LE INTERESE
Ciudad.

Cordial saludo,

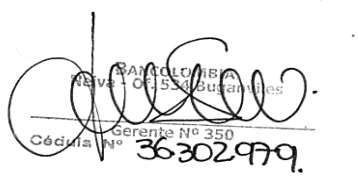
BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que el cliente **COMERCIALIZADORA LUCICAR DEL HUILA** identificado con NIT Número **900.631.154** a la fecha de expedición de ésta certificación, tiene con el Banco el siguiente producto:

NOMBRE DEL PRODUCTO	NÚMERO DEL PRODUCTO	ESTADO	FECHA DE APERTURA
Cuenta de Ahorros	454-105318-56	ACTIVO	2013/07/17

A la fecha de la expedición de esta certificación el cliente se encuentra al día en todas sus obligaciones adquiridas con el banco.

Estamos a su disposición para confirmar la anterior información, en el teléfono 8630605 Ext. 110 de Neiva, o en nuestra sucursal ubicada en la Calle 20 # 36ª - 84.

Atentamente,



Lorena Del Mar Sandoval Polanco
Gerente Sucursal Buganviles
losandov@bancolombia.com.co
Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

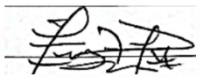
ACTA DE INICIO

CONTRATO	CO1.PCCNTR.8734048 2025
TIPOLOGÍA	Compraventa
OBJETO	Entregar a título de venta insumos de oficina, mobiliario, equipos para la estación de café, accesorios tecnológicos y elementos de agricultura de precisión, destinados al fortalecimiento del Centro de Formación Agroindustrial Regional Huila Lote 5 Equipos de Café
VALOR	Doscientos quince millones cincuenta y cuatro mil pesos $ 215.054.000
PLAZO	2 días calendarios
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro de formación agroindustrial
CONTRATISTA	CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025
CC o NIT.	902020792-2
Representante Legal	Jhon Farid Méndez Lugo
SUPERVISOR DESIGNADO	Luis Yadir Morales Parra

En Campoalegre, 30 de diciembre de 2025, entre los suscritos Luis Yadir Morales Parra, identificado con cedula de ciudadanía nro. 93412367 de ibague, en calidad de supervisor y, de otra parte, Jhon Farid Méndez Lugo, identificado con cedula de ciudadanía nro. 7.707.789 Neiva, en calidad de representante legal del CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025 NIT 902020792-2, convenido suscribir el acta de inicio del contrato de la referencia, de conformidad con los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal	**274325 del 30/12/2025**
Fecha de aprobación de las garantías	30/12/2025
Fecha de inicio	30/12/2025
Fecha de terminación	31/12/2025

Se deja constancia de la verificación de los documentos o requisitos establecidos en el contrato para iniciar la ejecución.



LUIS YADIR MORALES PARRA
Instructor Grado 20



CONSORCIO J&C AGROINDUSTRIAL HUILA 2025
NIT. 902020792-2
R/L Jhon Farid Méndez Lugo
gerencia@pcexpert-online.com