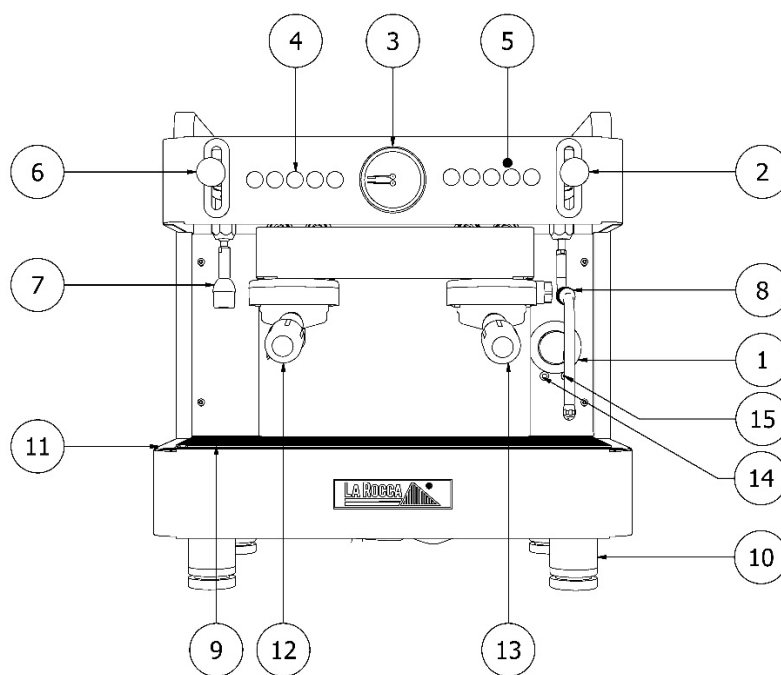




MANUAL DE USUARIO VC2

ÍNDICE | INDEX

1. INSTALACIÓN.....	4	4.3. USO DEL VAPORIZADOR	7
1.1. AVISO PARA EL TÉCNICO	4	5. PROGRAMACIÓN.....	8
1.2. CONECTANDO LA MÁQUINA.....	5	5.1. FUNCIONES DE LAS TECLAS.....	8
2. ENCENDIENDO LA MÁQUINA.....	6	5.2. PROGRAMANDO LAS DOSIS.....	8
2.1. COMPROBACIONES PREVIAS.....	6	6. MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA DE CAFÉ	8
2.2. ENCENDIENDO LA MÁQUINA.....	6	6.1. LIMPIEZA DIARIA	8
3. APAGANDO LA MÁQUINA	7	6.2. LIMPIEZA SEMANAL	9
4. USO DE LA MÁQUINA.....	7	6.3. ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA	9
4.1. ELABORANDO CAFÉ ESPRESSO	7	7. DATOS TÉCNICOS.....	10
4.2. DISPENSANDO AGUA CALIENTE.....	7	9. DIMENSIONES (MM)	11



1. Interruptor general
2. Palanca vapor
3. Manómetro de caldera y presión de red
4. Teclado grupo 1
5. Teclado grupo 2
6. Palanca agua caliente
7. Salida de agua caliente
8. Lanza de vapor
9. Bandeja de trabajo
10. Patas regulables
11. Bandeja extraíble
12. Portafiltro grupo 1
13. Portafiltro grupo 2
14. Piloto rojo (calentamiento)
15. Piloto azul (ON)

1. INSTALACIÓN

Le felicitamos por su nueva Venezia. Con esta compra ha elegido una máquina actualizada y construida con los más avanzados principios de la tecnología moderna aplicada al café exprés. Una unidad que no solo es una síntesis de eficiencia y funcionalidad, sino que pone a su disposición todo lo necesario para conseguir un excelente resultado en su trabajo. Le aconsejamos invierta un poco de su tiempo leyendo este manual que hemos elaborado para que conozca las funcionalidades de la máquina y pueda obtener de ella un excelente resultado y a la vez consiga mediante el mínimo mantenimiento necesario que funcione durante muchos años como el primer día.

Con nuestros mejores deseos de un gran éxito.

¡ATENCIÓN! La instalación, el montaje y del desmontaje debe ser llevado a cabo solamente por personal técnicamente cualificado.

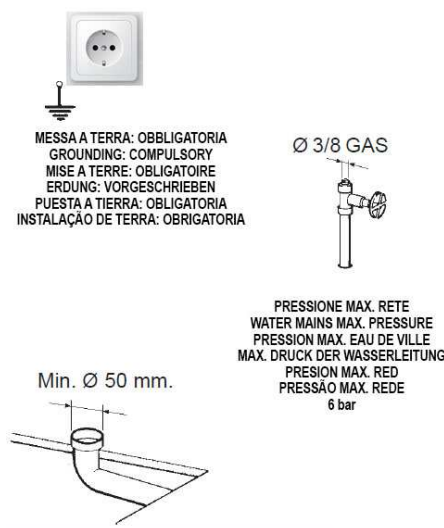
1.1. AVISO PARA EL TÉCNICO

1. Lea cuidadosamente estas instrucciones. Contienen importante información para una instalación segura, así como para el uso y mantenimiento. Puede volver a descargarlas en cualquier momento en nuestra web www.larocca.es o solicitarlas a info@larocca.es
2. Esta máquina solo se debe utilizar para su cometido específico. El fabricante no se hará responsable de daños debidos a cualquier otro uso que no sea la elaboración de café exprés o la obtención de vapor y agua caliente con las precauciones que aquí se indican.
3. Desembale y compruebe la máquina. No deje elementos del embalaje al alcance de los niños, puesto que representan un potencial peligro para ellos.
4. Antes de conectar, compruebe que los datos de la red eléctrica y de abastecimiento coinciden con las indicadas en la placa de características de la máquina (situada entre ambos grupos y accesible retirando la tapa que hay justo encima de éstos).
5. La máquina de café debe situarse en una superficie plana y estable con la carrocería a un mínimo de distancia de 20 mm del borde de dicha superficie y de las paredes. Además, debe ser instalada teniendo en cuenta que la bandeja superior (calientatazas) debe estar al menos a una altura de 1.5 m. La temperatura de la habitación debe estar entre los 0 y los 32º C.
6. Aparte de las redes de agua y electricidad, la máquina debe tener acceso a la red de saneamiento, equipada con un sifón en las cercanías de la máquina.
7. Esta máquina es eléctricamente segura solo cuando está apropiadamente conectada a una instalación de puesta a tierra siguiendo la normativa vigente. Compruebe el cumplimiento de éste requisito y en caso de duda, haga revisar la instalación por personal especializado. El fabricante no será responsable por ningún daño causado por una instalación de puesta a tierra con insuficiencias.
8. El uso de adaptadores, conectores múltiples y alargadores aparte de los proporcionados por el fabricante no están recomendados. En caso de utilizarlos, será indispensable que cumplan con la normativa de seguridad y en ningún caso la potencia de la máquina exceda el límite de carga de los mismos.
9. Para evitar el peligro de calentamiento, desenrolle completamente el cable eléctrico en toda su longitud.
10. Para asegurar un correcto funcionamiento y seguridad, la máquina no debe ser expuesta al exterior en condiciones climáticas adversas (lluvia, sol, hielo,)
11. No obstruir las rejillas y aberturas de ventilación.
12. Si el cable de alimentación de la máquina se daña, deberá ser sustituido. Esto solo debe hacerse mediante un servicio técnico autorizado.
13. Si la máquina se almacena en dependencias donde la temperatura puede bajar de los 0ºC, deberá ser vaciada la caldera y todos los tubos de circulación del agua.
14. La máquina en su caja puede apilarse hasta tres niveles del mismo modelo. No coloque otros objetos pesados sobre la caja de la máquina.

1.2. CONECTANDO LA MÁQUINA

Sitúe la máquina en una superficie perfectamente nivelada y ajuste los pies desenroscables a la altura necesaria para que ésta quede estable.

Seleccione un lugar seco, resistente y estable de al menos 110 cm de altura con respecto al suelo. El lugar donde se vaya a instalar la máquina deberá tener cerca una conexión a la red de abastecimiento, a la de saneamiento y acceso a la red eléctrica mediante un enchufe europeo que soporte con suficiencia el amperaje que consume la máquina, indicado en la placa de características de la misma.



Realice la conexión hidráulica respetando las leyes vigentes en el país de instalación.

Si la presión de la red pudiera subir por encima de los 6 bar, instale un reductor de presión calibrado a 3-4 bar antes del depurador (si existiera).

La instalación de la máquina a la red de abastecimiento ha de ser realizada por un técnico cualificado.

Vierta alrededor de 10 litros de agua desde la instalación antes de conectarla a la máquina para purgar las posibles partículas depositadas.

Conecte el latiguillo de entrada que está ensamblado en la máquina (accesible bajo la bandeja recoge aguas) a la red de aguas, que deberá tener una conexión macho de 3/8" con una llave de paso. Apriételo con una llave.

Use agua potable con dureza entre 5ºfH and 8ºfH (grados de dureza franceses). Si el valor está por debajo de este límite, la presencia de corrosión en los componentes hidráulicos es una posibilidad. Si el valor está por encima de este límite, la presencia de cal en la caldera se producirá. En ambos casos el funcionamiento de la máquina y la calidad del café se verán afectados negativamente.

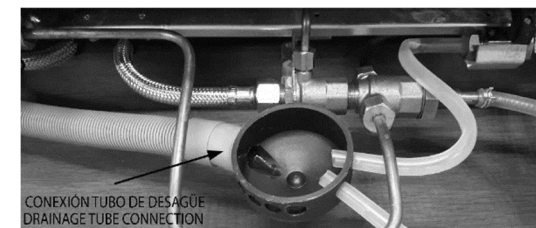
Si la dureza del agua está por encima de 8º F, está recomendado instalar un depurador de agua y una válvula de no-retorno. En este caso un plan de mantenimiento específico debe ser implementado para asegurar el correcto funcionamiento de la máquina.

Para conectar la máquina a la red de saneamiento, use el tubo corrugado incluido en la dotación de la máquina.

Uno de los dos extremos ajusta con la taza de desagüe de la máquina que encontrará bajo la bandeja recoge aguas. Conecte dicho extremo en la taza de desagüe e introduzca el otro extremo en el acceso a la red de saneamiento.

Utilice únicamente los tubos y latiguillos suministrados con la máquina. Nunca reutilice los viejos.

Asegúrese de que el tubo de desagüe no está retorcido y compruebe que la totalidad del tubo recorre un camino siempre descendente.



La máquina de café debe ser conectada a la red eléctrica solo por personal cualificado. Las siguientes instrucciones de seguridad deben ser seguidas en todo momento:

- Comprobar que las especificaciones en la placa de características concuerdan con las de la red de alimentación en el punto de instalación.
- La máquina de café debe ser conectada a una clavija con toma de

tierra que cumpla con las regulaciones en vigor en el país de instalación.

- Debe proteger la línea eléctrica de la instalación con un dispositivo magnetotérmico apropiado al consumo de la máquina tal y como se indica en la placa de características.
- Un interruptor diferencial debe ser instalado en concordancia con la normativa vigente en el país en que se instale.
- Compruebe que las características y la sección de los cables de la instalación son adecuados para la potencia consumida por la máquina.
- No conecte la máquina a la red a través de prolongadores o regletas con múltiples tomas.

2. ENCENDIENDO LA MÁQUINA

2.1. COMPROBACIONES PREVIAS

Antes de encender la máquina, asegúrese de lo siguiente:

El conmutador magnetotérmico y diferencial están activados.

La llave de paso del suministro de agua está abierta.

2.2. ENCENDIENDO LA MÁQUINA

Girar el conmutador general (1) directamente **hasta la posición 2 (water load) sin detenerse en la posición 1**; el piloto azul bajo el conmutador (15), que indica que la máquina está bajo tensión se

enciende. Todos los botones de dosis se iluminarán y al ser el agua en la caldera inferior al nivel mínimo, la máquina comenzará a cargar agua hasta alcanzar el nivel correcto.

Si la presión en la red de aguas es muy baja, pueden superarse los **dos minutos** de carga y comenzar a parpadear los botones de las dosis. En ese caso será necesario desconectar la máquina y volver a conectarla mediante el conmutador general (1). Se reiniciará la carga hasta completarla.

Una vez que la caldera se ha llenado se detiene la motobomba y los leds de las botoneras (4 y 5) permanecen encendidos, es el momento de comenzar a calentar el agua en la caldera.

Pasar entonces el conmutador general (1) a la posición 1 (ON). Se encenderá el piloto rojo (14) indicando que el agua en la caldera se está calentando. Este proceso durará hasta alcanzar la presión de trabajo establecida en 1 bar, observable en la escala superior del manómetro de caldera (3).

Puede aprovechar este tiempo de calentamiento de caldera (unos 15 minutos aproximadamente) para purgar el aire del circuito hidráulico pulsando cualquiera de los botones de dosis de cada grupo (4 y 5).

También puede insertar el portafiltro en su posición alineando los salientes del mismo con las ranuras del grupo y girándolo en sentido anti horario hasta que el mango

esté perpendicular a la máquina. Es aconsejable dejar los portafiltros puestos en la máquina en todo momento para que se iguale su temperatura a la del grupo.

Puede que necesite ajustar también la bomba:

- Compruebe la presión en la parte inferior del manómetro (3) mientras los grupos están echando agua. Debe marcar la zona verde, que indica entre 8 y 9 bar de presión.
- Si la presión marcada no es de 8 ó 9 bar, entonces deberá utilizar un destornillador plano largo para ajustar la bomba a través de la abertura situada a tal fin en el panel lateral izquierdo de la máquina.



- Gire en sentido horario para incrementar la presión y en sentido antihorario para disminuirla. Haga este ajuste mientras todos los grupos están echando agua (use los botones de “continuo” de cada grupo)



- Una vez la presión se ha ajustado a 8/9 bar, puede cerrar la abertura con el tapón de plástico incluido en la bolsa de la documentación de la máquina.

Cuando el manómetro de presión en caldera indique que se ha llegado a 1 bar, la máquina estará preparada para comenzar a trabajar. En el capítulo 4 encontrará detalladas las principales funciones de la máquina.

3. APAGANDO LA MÁQUINA

Si desea apagar la máquina, debe pasar el conmutador general de la posición 1 a la posición 0. El piloto azul se apagará y la caldera comenzará a enfriarse y perder presión.

Para volver a encenderla en las sucesivas ocasiones solo será necesario pasar el conmutador de la posición 0 a la posición 1.

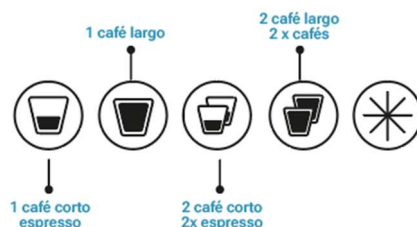
Una vez la caldera se ha llenado de agua durante la puesta en marcha, la posición 2 solo será necesario utilizarla para tareas de diagnóstico del servicio técnico.

4. USO DE LA MÁQUINA

4.1. ELABORANDO CAFÉ ESPRESSO

- Desenchave y retire el portafiltro del grupo.

- Llene el cacillo del portafiltro con café molido (la cantidad dependerá del tamaño del cacillo. Para mejores resultados use siempre café recién molido).
- Prénselo con un prensa-café.
- Limpie los bordes del cacillo de café (con un rápido movimiento de los dedos o la palma de la mano, dado que el cacillo está a alta temperatura y un contacto prolongado puede ocasionar una quemadura)
- Inserte el portafiltro en el grupo y gírelo hacia la posición correcta. Coloque una o dos tazas bajo los pitorros.
- Seleccione la dosis deseada mediante cualquiera de los botones de dosis y el café comenzará a caer por el portafiltro hacia la taza.



- Una vez el volumen de café programado se ha alcanzado, se detendrá la erogación del mismo. Si desea detener la erogación antes de que se alcance la dosis programada, puede pulsar cualquiera de los botones de ese grupo para detenerla. Si desea modificar el volumen servido en cada dosis hágalo siguiendo las

instrucciones mostradas en el capítulo 5.2.

4.2. DISPENSANDO AGUA CALIENTE

Coloque la tetera o la taza bajo la lanza de agua caliente (7) y lleve la palanca de agua caliente (6) hacia arriba o hacia abajo indistintamente.

El agua caliente comenzará a salir y llenar el recipiente. Una vez se haya alcanzado la cantidad deseada, retornar la palanca de agua caliente a la posición central.

4.3. USO DEL VAPORIZADOR

- Mueva el extremo de la lanza de vapor (8) sobre la bandeja de trabajo y desplace la palanca del grifo de vapor (2) hacia arriba o hacia abajo (según su preferencia) durante un instante para permitir al agua condensada ser expulsada. Esto no es necesario si el vaporizador ha sido utilizado hace pocos minutos.
- Cierre el grifo de vapor -lleve la palanca (2) a la posición central- cuando solamente salga vapor.
- Sumerja el extremo del vaporizador (8) en la jarra de leche.
- Abra el vaporizador moviendo otra vez la palanca (2) hacia arriba o hacia abajo.
- Mantenga el extremo del vaporizador sumergido mientras el vapor sale. Si desea crema de leche, deberá acercar el extremo de la lanza a la superficie (tenga cuidado, si el extremo de la

lanza sale a la superficie, la leche podría salpicar con riesgo de provocar quemaduras)

- Una vez que la temperatura o crema deseada se ha alcanzado, cierre el vaporizador colocando la palanca en la posición central.
- Una vez finalizado el proceso, colocar la lanza de vapor sobre la bandeja de trabajo y abrir el grifo un instante para limpiar los restos de leche en el interior de la lanza.
- Cierre el vaporizador y limpie el exterior de la lanza con un trapo húmedo para prevenir la acumulación de leche en el exterior.

5. PROGRAMACIÓN

5.1. FUNCIONES DE LAS TECLAS

Durante el funcionamiento normal de la máquina, las funciones de cada tecla son las siguientes:



Las cuatro primeras teclas permiten almacenar 4 dosificaciones distintas (en cada grupo) y la tecla “Continuo” se utiliza en el caso de desear una erogación que no se detenga al alcanzar un volumen de agua

programado. Asimismo, si se pulsa durante varios segundos, permite acceder al modo de programación.

5.2. PROGRAMANDO LAS DOSIS

Para programar las diferentes dosis de cada grupo, debe utilizar el portafiltro lleno de café molido cada vez que se programa una dosis, para conseguir la programación más exacta posible.

- Con la máquina en reposo, pulsar el botón “continuo” durante 5 segundos, hasta que el led del botón “continuo” comienza a parpadear.
- Antes de que transcurran los siguientes 4 segundos, debe pulsar el botón de dosis que quiera programar, así que inserte el portafiltro con café molido en el grupo, coloque la taza o tazas bajo el mismo y pulse el botón de la dosis a programar y espere a que la máquina comience a llenar la taza.
- Cuando el volumen deseado en la taza se ha alcanzado, pulse otra vez **el mismo botón de dosis** y el café dejará de salir. Ahora la dosis se ha programado.
- Una vez programada la dosis, la máquina Vuelve al modo de programación (durante 4 segundos).
- Proceda de igual manera con el resto de botones de dosis.
- Todas las dosis programadas en el grupo 1 se copiarán al grupo 2. Si desea una programación diferente en ambos grupos, deberá programar

primero el grupo 1 y posteriormente el grupo 2.

6. MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA DE CAFÉ

IMPORTANTE: Para obtener la mejor eficiencia, calidad y funcionamiento de la máquina, deberá seguir en todo momento las instrucciones de limpieza y mantenimiento que se detallan a continuación.

Apague el interruptor general de la máquina cuando limpie el exterior de la máquina.

Todas las superficies externas deben ser limpiadas con un paño húmedo que no deje fibras ni arañe la máquina.

No utilice limpiadores agresivos, disolventes o desengrasadores. Dañarán el acabado de la máquina.

6.1. LIMPIEZA DIARIA

Una vez al día, o cada 8 horas de trabajo, las siguientes tareas de limpieza se deben llevar a cabo para mantener la calidad del producto final, evitar averías e intervenciones del servicio técnico:

Grupo erogador: Sitúe el portafiltro vacío (sin café) en el grupo y haga circular agua durante un minuto.

Lanza de vapor: Sitúe el extremo de la lanza de vapor sobre la bandeja de trabajo y abra el vaporizador durante un minuto aproximadamente.

Limpie el grupo y el portafiltro sin detergente (usando solamente agua caliente)

Limpie las superficies externas de la máquina, preste especial cuidado a los paneles de acero inoxidable y los elementos cromados.

Limpie la lanza de vapor y la salida de agua caliente. Asegúrese que no hay obstrucción en el difusor de vapor por restos de leche. Si están muy duros y desea ablandarlos, sumerja la lanza en una jarra de agua caliente durante unos minutos.

Limpie la bandeja recoge aguas con un cepillo. Puede dejar caer sobre ella 1/2 litro de agua caliente para disolver y eliminar los restos de café y residuos que se hayan acumulado.

Limpie las juntas de cierre y las duchas de los grupos de erogación.

6.2. LIMPIEZA SEMANAL

Limpie el grupo de erogación y el portafiltro con un limpiador profesional en polvo:

- Retire el portafiltro del grupo.
- Quite el cacillo del portafiltro y reemplácelo con el cacillo ciego suministrado en la dotación.
- Llene el cacillo ciego con detergente especial para limpieza de máquinas de café exprés
- Coloque el portafiltro nuevamente en el grupo.

- Pulse el botón “Continuo” para que la presión se comience a acumular en el interior del portafiltro.
- Pasados unos 5 segundos, pulse de nuevo el botón “Continuo” para detener la erogación. La presión se evacuará por la descarga, junto con el detergente y los restos de café.
- Repita este ciclo al menos 5 veces en el mismo grupo.
- Inicie el mismo proceso con el otro grupo.

Importante: Una vez ha finalizado el proceso de limpieza, retire el portafiltro y haga correr agua por el grupo hasta que desaparezcan todos los residuos desincrustados. Repita el proceso de limpieza otra vez sin detergente para eliminar los restos del mismo y finalmente guarde el cacillo ciego para la siguiente limpieza.

Importante: Evite colocar tazas mojadas directamente en la bandeja calentatazas. El agua puede filtrarse dentro de la máquina y causar daños.

6.3. ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

- Realice los procedimientos de limpieza descritos en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de alimentación (este paso y el siguiente deben ser llevado a cabo por un técnico cualificado).
- Desconecte el latiguillo de entrada de agua de la red a la máquina y vacíe la

caldera mediante la tuerca situada en la parte inferior de la misma.

Esta operación deberá ser realizada situando un recipiente de al menos 4 litros bajo la caldera.

- Limpie la bandeja recoge aguas y el exterior de la máquina.
- Cubra/empaque la máquina y almacénela en un lugar seco donde no vaya a ser expuesta a condiciones meteorológicas.
- Si la máquina se va a almacenar en un local donde la temperatura pueda bajar del punto de congelación, será necesario vaciar aparte de la caldera, todos los tubos de circulación de agua, para evitar roturas.

7. DATOS TÉCNICOS

Especificaciones	VC2
Máquina automática – Dosis programables	Sí
Grupos	2
Peso (kg)	41
Volumen Caldera (l)	6.5
Potencia (w)	2.500
Dimensiones cm (ancho)	472
Dimensiones cm (alto)	515
Dimensiones cm (fondo)	535
Bomba incorporada	Sí
Acabados disponibles	Inox / Negro / Blanco
Carga automática de agua en caldera	Sí
Alimentación eléctrica	230V AC – 50/60 Hz

9. DIMENSIONES (MM)

